МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «Друзья Друзей»	Директор ГБПОУ ГКДМПИС
_____Ш.С. Татарханов	_____ М.Р. Хасбулатова
21.05.2025 г.	Приказ № 22 от 22.05.2025 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация выпускника:
Повар, Кондитер

Форма обучения:	очная
Срок получения образования по образовательной программе на базе основного общего образования:	3 года 10 месяцев

Грозный – 2025

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
протокол № 05
22.05.2025 г.

СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
Протокол № 04
29.04.2025 г.

С учетом мнения Студенческого совета
протокол № 9
20.04.2025 г.

С учетом мнения Совета родителей
протокол № 5
20.04.2025 г.

Настоящая образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898.

Организация - разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса» (ГБПОУ ГКДМПИС)

Содержание

Раздел 1. Общие положения **6**

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы **7**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника **7**

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы **8**

4.1. Общие компетенции 8

4.2. Профессиональные компетенции 11

4.3. Результаты освоения общеобразовательного цикла программы 73

4.4. Личностные результаты 74

Раздел 5. Структура образовательной программы **75**

5.1. Учебный план 75

5.2. Календарный учебный график 75

5.3. Рабочая программа воспитания 75

5.4. Календарный план воспитательной работы 75

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы **76**

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы 76

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы 80

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся 80

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы 81

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы 81

Раздел 7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации **82**

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы **83**

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Рабочий учебный план

Приложение 2. Календарный учебный график

Приложение 3. Программы учебных дисциплин

Приложение 3.1 Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык»
Приложение 3.2 Рабочая программа учебной дисциплины «Литература»
Приложение 3.3 Рабочая программа учебной дисциплины «Родной язык (чеченский)»
Приложение 3.4 Рабочая программа учебной дисциплины «Родная литература (чеченская)»
Приложение 3.5 Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык»
Приложение 3.6 Рабочая программа учебной дисциплины «История»
Приложение 3.7 Рабочая программа учебной дисциплины «Обществознание»
Приложение 3.8 Рабочая программа учебной дисциплины «Математика»
Приложение 3.9 Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика»
Приложение 3.10 Рабочая программа учебной дисциплины «Физика»

Приложение 3.11 Рабочая программа учебной дисциплины «География»
Приложение 3.12 Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура»
Приложение 3.13 Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины»
Приложение 3.14 Рабочая программа учебной дисциплины «Химия»
Приложение 3.15 Рабочая программа учебной дисциплины «Биология»

Приложение 3.16. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Приложение 3.17. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

Приложение 3.18. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Приложение 3.19. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Приложение 3.20. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

Приложение 3.21. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.06 «Охрана труда»

Приложение 3.22. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Приложение 3.23. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП 08. «Безопасность жизнедеяльности»

Приложение 3.24. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП 09. «Физическая культура»

Приложение 4. Программы профессиональных модулей и практик

Приложение 4.1.Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Приложение 4.2. Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Приложение 4.3. Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Приложение 4.4. Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Приложение 4.5. Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Приложение 4.6. Программа учебной практики ПМ 01

Приложение 4.7. Программа учебной практики ПМ 02

Приложение 4.8. Программа учебной практики ПМ 03

Приложение 4.9. Программа учебной практики ПМ 04

Приложение 4.10. Программа учебной практики ПМ 05

Приложение 4.11. Программа производственной практики ПМ 01

Приложение 4.12. Программа производственной практики ПМ 02

Приложение 4.13. Программа производственной практики ПМ 03

Приложение 4.14. Программа производственной практики ПМ 04

Приложение 4.15. Программа производственной практики ПМ 05

Приложение 5. Рабочая программа воспитания. Календарный план воспитательной работы.

Приложение 6. Оценочные средства по профессии 43.01.06 Повар, кондитер

Приложение 7. Программа ГИА
Приложение 8. Методические рекомендации
Приложение 9. Справка о педагогических кадрах
Приложение 10. Программа текущей и промежуточной аттестации

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ООП СПО, программа) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (далее – ФГОС СПО).

ООП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработан ГБПОУ ГКДМПИС на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и ПООП.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

–Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

–Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

- ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденой протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрированой в государственном реестре примерных основных образовательных программ Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.

–Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

–Приказ Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

–Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

–Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

–Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;

–Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

–Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;

–Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в различных формах от 31 июля 2009 года №АФ-317/03;

–Положение о формировании системы независимой оценки качества профессионального образования от 31 июля 2009 года №АФ-318/03.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ПК – профессиональные компетенции;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификации, присваиваемые выпускникам образовательной программы:

Повар ↔ кондитер

Формы обучения: очная.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа, со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемому сочетанию квалификаций.

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар ↔ кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается

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

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.

ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** 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
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:** описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.

	чрезвычайных ситуациях.	**Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.**
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования

		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения: – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и произ- водственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности,

		пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; – оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, 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 прдуктов по количеству и качеству; –ответственность за сохранность материальных ценностей; –правила снятия остатков на рабочем месте; –правила проведения контрольного взвешивания продуктов; –виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов; –правила обращения с тарой поставщика; –правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Практический опыт в:** –обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; –хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Умения: –распознавать недоброкачественные продукты; –выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; –соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; –различать пищевые и непищевые отходы; –подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; –осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; –соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;

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

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

	полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; –порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; –ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения: –соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; –выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; –владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; –владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; –нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; –готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; –рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов –консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
		Знания: –требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; –виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, ин-струментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; –ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; –методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); –способы сокращения потерь, сохранения

		пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; −техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; −правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; −правила, техника общения с потребителями; −базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** −подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; −подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения: −выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; −проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; −выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; −владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; −мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; −соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; −подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; −соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; −выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

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

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

		дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; −критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; −нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; −классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; −температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; −виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; −санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; −техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; −виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; −правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; −требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; −правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** −приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; −ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: −подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; −выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; −взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; −использовать региональные продукты для

		приготовления супов; −выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; −готовить льезоны; −закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; −рационально использовать продукты, полуфабрикаты; −соблюдать температурный и временной режим варки супов; −изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; −определять степень готовности супов; −доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; −проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; −порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; −соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; −охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; −хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; −выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; −рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; −консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		Знания: −правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; −виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; −нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; −классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления

		супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; −температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; −виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; −техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; −виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; −методы сервировки и подачи, температура подачи супов; −правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; −правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; −правила, техника общения с потребителями; −базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации
		Умения: −подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; −организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; −выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; −взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; −рационально использовать продукты, полуфабрикаты; −готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре

		для соусной основы; –охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; –закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; –соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; –выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; –рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; –изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; –доводить соусы до вкуса; –проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; –порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; –соблюдать выход соусов при порционировании; –выдерживать температуру подачи; –выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; –творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Знания: –правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; –критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; –виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; –нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; –ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; –методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; –органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; –ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их

		назначение и использование; –классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; –температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; –виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; –правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; –правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; –требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; –нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции –техника порционирования, варианты подачи соусов; –виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; –методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; –температура подачи соусов; –требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** –приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; –ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; –организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; –выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; –взвешивать, измерять продукты, входящие в

		состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; −осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; −использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента −выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: −замачивать сушеные; −бланшировать; −варить в воде или в молоке; −готовить на пару; −припускать в воде, бульоне и собственном соку; − жарить сырые и предварительно отваренные; − жарить на решетке гриля и плоской поверхности; −фаршировать, тушить, запекать; −готовить овощные пюре; −готовить начинки из грибов; −определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; −доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; −выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; −выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: −замачивать в воде или молоке; −бланшировать; −варить в воде или в молоке; −готовить на пару; −припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; −жарить предварительно отваренные; −готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; −готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; −выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; −готовить пюре из бобовых; −определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; −доводить до вкуса, нужной консистенции

		блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; –рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; –выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; –проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; –порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; –соблюдать выход при порционировании; –выдерживать температуру по- дачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; –охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; –хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; –разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; –выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования –рассчитывать стоимость, –вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; –владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, –макаронных изделий
		Знания: –правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; –критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; –виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

		–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; –методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; –виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; –ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; –органолептические способы определения готовности; –ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; –нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей –методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; –виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; –ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; –органолептические способы определения готовности; –ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; –нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей –техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; –виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; –методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; –правила разогревания,

		−правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; −требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; −правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; −правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; −правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** −приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: −подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; −организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; −выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; −взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; −осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; −использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента −выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать,

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

		−охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; −хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; −разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; −выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; −рассчитывать стоимость, −вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; −владеть профессиональной терминологией; −консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания: −правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; −критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; −виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; −нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; −методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; −виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; −ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; −органолептические способы определения готовности; −нормы, правила взаимозаменяемости; −техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; −виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного

		ассортимента, в том числе региональных; −методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; −правила −правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; −требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; −правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; −правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; −базовый словарный запас на иностранном языке; −техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** −приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; −ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: −подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; −организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья; −выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; −взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; −осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; −использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента −выбирать, применять комбинировать

		различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; –определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; –выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; –проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; –порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; –соблюдать выход при порционировании; –выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; –охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; –хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; –разогревать блюда, кулинарные изделия,

		закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; −выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; −рассчитывать стоимость, −вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; −владеть профессиональной терминологией; −консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания: −правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; −критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных −ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; −виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; −нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; −методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; −виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; −ассортимент, рецептуры, требования к качеству, −температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; −органолептические способы определения готовности; −ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; −нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей −техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного

		сырья разнообразного ассортимента для подачи; −виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; −методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; −правила разогревания, −правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; −требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; −правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток −правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; −правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; −правила, техника общения с потребителями; −базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** −приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; −ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: −подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; −организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика; −выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; −взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; −осуществлять взаимозаменяемость продуктов

		в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; −использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента −выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: −варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; −варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; −припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; −жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; −жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; −жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; −жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; −жарить пластованные тушки птицы под прессом; −жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; −тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; −запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; −бланшировать, отваривать мясные продукты; −определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; −выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления −проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных

		продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; −порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; −соблюдать выход при порционировании; −выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; −охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; −хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; −разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; −выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования −рассчитывать стоимость, −вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; −владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		Знания: −правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; −критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; −виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; −нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; −методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных

		продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; −виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; −ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; −органолептические способы определения готовности; −ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; −нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей −техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; −виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; −методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; −правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; −требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; −правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; −правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; −правила, техника общения с потребителями; −базовый словарный запас на иностранном языке

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	**Практический опыт:** –подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок –подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов –подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок –подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения: –выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; –проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; –применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; –выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; –владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; –мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; –соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; –соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов –выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; –подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; –соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда –выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий,

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

		блюд, кулинарных изделий, закусок –ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; –правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
		Умения: –подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; –организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; –выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; –взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; –использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок –Выбирать, примнять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: –смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; –смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; –тереть хрен на терке и заливать кипятком; –растирать горчичный порошок с пряным отваром; –взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; –пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; –доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; –готовить производные соуса майонез; –корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; –выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; –охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; –рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; –изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;

		–определять степень готовности соусов; –проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; –порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; –соблюдать выход соусов при порционировании; –выдерживать температуру подачи; –хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; –выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; –творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		Знания: –правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; –критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; –виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; –нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; –ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; –методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; –органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; –ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; –классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; –температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; –виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; –требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов –техника порционирования, варианты подачи соусов; –методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; –температура подачи соусов;

		−правила хранения готовых соусов; −требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	**Практический опыт:** −приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента −ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: −подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; −организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; −выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; −взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; −осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; −использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента −выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: −нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; −замачивать сушеную морскую капусту для набухания; −нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; −выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; −прослаивать компоненты салата; −смешивать различные ингредиенты салатов; −заправлять салаты заправками; −доводить салаты до вкуса; −выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; −соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов; −проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; −порционировать, сервировать и оформлять

		салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; −соблюдать выход при порционировании; −выдерживать температуру подачи салатов; −хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; −рассчитывать стоимость, −владеть профессиональной терминологией; −консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		Знания: −правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; −критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; −виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; −нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов −методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; −виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; −ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; −органолептические способы определения готовности; −ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; −нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей −техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; −виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; −методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; −правила хранения салатов разнообразного ассортимента; −требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; −правила и порядок расчета с потребителем при

		отпуске на вынос; −правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; −правила, техника общения с потребителями; −базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** −приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; −ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: −подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; −организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; −выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; −взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; −осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; −использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента −выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: −нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; −вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; −готовить квашеную капусту; −мариновать овощи, репчатый лук, грибы; −нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; −охлаждать готовые блюда из различных продуктов; −фаршировать куриные и перепелиные яйца; −фаршировать шляпки грибов; −подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; −подготавливать масляные смеси, доводить их

		до нужной консистенции; −вырезать украшения з овощей, грибов; −измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; −доводить до вкуса; −выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; −соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; −проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; −порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; −соблюдать выход при порционировании; −выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; −хранить бутерброды, холодные закуски −с учетом требований к безопасности готовой продукции; −выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования −рассчитывать стоимость; −владеть профессиональной терминологией; −консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
		Знания: −правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; −критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; −виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; −нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; −методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; −виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; −ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; −органолептические способы определения готовности;

		−ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; −нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей −техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; −виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; −методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; −правила хранения, требования к безопасности −хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; −правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток −правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; −правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; −правила, техника общения с потребителями; −базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** −приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; −ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: −подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; −организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; −выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; −взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;

		−осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; −использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента −выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: −охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; −нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; −замачивать желатин, готовить рыбное желе; −украшать и заливать рыбные продукты порциями; −вынимать рыбное желе из форм; −доводить до вкуса; −подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; −выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; −соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья −проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; −порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; −соблюдать выход при порционировании; −выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; −хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; −выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования −рассчитывать стоимость, −владеть профессиональной терминологией; −консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,

		нерыбного водного сырья
		Знания: −правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; −критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; −виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; −нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; −методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; −виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; −ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; −органолептические способы определения готовности; −ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; −нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей −техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; −виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; −методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; −правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; −требования к безопасности хранения готовых

		холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; −правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; −правила, техника общения с потребителями; −базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** −приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента −ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: −подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; −организовывать их хранение в процессе приготовления; −выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; −взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; −осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; −использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: −охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; −порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; −снимать кожу с отварного языка; −нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; −замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; −украшать и заливать мясные продукты порциями;

		−вынимать готовое желе из форм; −доводить до вкуса; −подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; −выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; −соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи −проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; −порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; −соблюдать выход при порционировании; −выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; −охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; −хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; −выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования −рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос −владеть профессиональной терминологией; −консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Знания: −правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; −критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; −виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; −нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

		–методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; –виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; –ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; –органолептические способы определения готовности; –ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; –нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей –техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; –виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; –методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; –правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; –требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; –правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; –правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; –правила, техника общения с потребителями; –базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование,	**Практический опыт в:** – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке

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

		–обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; –своевременно оформлять заявку на склад
		Знания: –требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; –виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; –организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; –последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; –регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; –возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; –требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; –правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; –правила утилизации отходов; –виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; –способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; –условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков –ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; –правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов	**Практический опыт в:** –приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов –ведении расчетов с потребителями при

	разнообразного ассортимента	отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: −подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; −организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; −выбирать, подготавливать ароматические вещества; −взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; −осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; −использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента −выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с уче- том типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; −хранить, использовать готовые виды теста; −нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; −варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; −запекать фрукты; −взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; −подготавливать желатин, агар-агар; −готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; −смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; −использовать и выпекать различные виды готового теста; −определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; −доводить до вкуса; −выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления −проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; −порционировать, сервировать и оформлять

		холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; –соблюдать выход при порционировании; –выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; –охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; –хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; –выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования –рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; –владеть профессиональной терминологией; –консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
		Знания: –ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; –критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; –виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; –нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; –методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; –виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; –ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; –органолептические способы определения готовности; –нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; –техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; –виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов

		разнообразного ассортимента, в том числе региональных; –методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; –требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; –правила общения с потребителями; –базовый словарный запас на иностранном языке; –техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** –приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов –ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: –подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; –организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; –выбирать, подготавливать ароматические вещества; –взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; –использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента –выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: –готовить сладкие соусы; –хранить, использовать готовые виды теста; –нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; –варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; –запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; –жарить фрукты основным способом и на

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

		−виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; −нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; −методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; −виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; −ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов; −органолептические способы определения готовности; −нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; −техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; −виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; −методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; −требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; −базовый словарный запас на иностранном языке; −техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** −приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков −ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: −подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; −организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; −выбирать, подготавливать ароматические вещества; −взвешивать, измерять продукты, входящие в

		состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; −осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; −использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента −выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; −отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; −смешивать различные соки с другими ингредиентам; −проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; −готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки; −готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; −готовить лимонады; −готовить холодные алкогольные напитки; −готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков; −определять степень готовности напитков; −доводить их до вкуса; −выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; −соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления −проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; −порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; −соблюдать выход при порционировании; −выдерживать температуру подачи холодных напитков; −хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; −выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования −рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; −владеть профессиональной терминологией; −консультировать потребителей, оказывать им

		помощь в выборе холодных напитков
		Знания: –правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; –критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; –виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; –нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; –методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; –виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; –ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; –органолептические способы определения готовности; –нормы, правила взаимозаменяемости продуктов –техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; –виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; –методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; –требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; –правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; –правила, техника общения с потребителями; –базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** –приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; –ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

		Умения: −подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; −организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; −выбирать, подготавливать ароматические вещества; −взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; −осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; −использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента −выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; −заваривать чай; −варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; −готовить кофе на песке; −обжаривать зерна кофе; −варить какао, горячий шоколад; −готовить горячие алкогольные напитки; −подготавливать пряности для напитков; −определять степень готовности напитков; −доводить их до вкуса; −выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; −соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления −Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; −порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; −соблюдать выход при порционировании; −выдерживать температуру подачи горячих напитков; −выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; −рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;

		−владеть профессиональной терминологией; −консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		Знания: −правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; −критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; −виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; −нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; −методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; −виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; −ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; −органолептические способы определения готовности; −нормы, правила взаимозаменяемости продуктов −ехника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; −виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; −методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; −требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; −правила расчета с потребителями; −базовый словарный запас на иностранном языке; −техника общения, ориентированная на потребителя
Приготовление, 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	**Практический опыт в:** −подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов −подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

		Умения: −выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; −проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; −применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; −выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; −владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; −мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; −соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; −обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; −соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов −выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; −подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; −соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда −выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Знания: −требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; −виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; −организация работ в кондитерском цехе;

		–последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; –регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; –возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; –требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; –правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; –правила утилизации отходов –виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; –виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; –способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; –условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий –ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; –правила оформления заявок на склад; –виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Практический опыт в:** – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
		Умения: –подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; –организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; –выбирать, подготавливать ароматические,

		красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; −взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; −осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; −использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; −хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по- сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: −готовить желе; −хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; −нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; −варить сахарный сироп для промочки изделий; −варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); −уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; −готовить жженый сахар; −готовить посыпки; −готовить помаду, глазури; −готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; −определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; −доводить до вкуса, требуемой консистенции; −выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления −проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; −хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; −организовывать хранение отделочных полуфабрикатов

		Знания: – ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; –критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; –виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; –характеристика региональных видов сырья, продуктов; –нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов –методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; –виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; –ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; –органолептические способы определения готовности; –нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; –Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства –требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** –приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; –ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: –подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; –организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требова- ний по безопасности продукции, товарного соседства; –выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; –взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в

		соответствии с рецептурой; −осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; −использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба −выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: −подготавливать продукты; −замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; −подготавливать начинки, фарши; −подготавливать отделочные полуфабрикаты; −прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; −проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; −проводить оформление хлебобулочных изделий; −выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления −проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; −порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; −соблюдать выход при порционировании; −выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; −выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба −рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; −владеть профессиональной терминологией; −консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
		Знания: −ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; −критерии оценки качества основных

		продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; −виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; −нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; −методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; −виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; −ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; −органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; −нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; −техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; −виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; −методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; −требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; −правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток −правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; −базовый словарный запас на иностранном языке; −техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** −приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; −ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: −подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

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

		Знания: −ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; −критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; −виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; −нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; −методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; −виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; −ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; −органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; −нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; −техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; −виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; −методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; −требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; −правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток −базовый словарный запас на иностранном языке; −техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	**Практический опыт:** **-** подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов −приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента −Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

		−ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; −взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: −подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; −организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; −выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; −взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; −осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; −использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов −выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: −подготавливать продукты; −готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; −подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; −проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; −готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; −выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления −проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; −порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; −соблюдать выход при порционировании; −выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; −выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и

		тортов −рассчитывать стоимость, −владеть профессиональной терминологией; −консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
		Знания: −ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; −критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; −виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; −нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; −методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; −виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; −ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; −органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; −нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; −техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; −виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; −методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; −требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; −правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток −правила, техника общения с потребителями; −базовый словарный запас на иностранном языке

4.3. Результаты освоения общеобразовательного цикла программы

Образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, Кондитер реализуется на базе основного общего образования, на основе требований ФГОС СОО ФГОС СПО с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

Планируемые результаты освоения образовательной программы с получением среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СОО и ФОП СОО соответствуют современным целям среднего общего образования, представленным во ФГОС СОО как система личностных, метапредметных и предметных достижений обучающегося.

Требования к *личностным результатам* освоения обучающимися ОП включают:

1) осознание российской гражданской идентичности;

2) готовность обучающихся к саморазвитию, самостоятельности и личностному самоопределению;

3) ценность самостоятельности и инициативы;

4) наличие мотивации к обучению и личностному развитию;

5) 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.

Личностные результаты освоения образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности колледжа в соответствии с традиционными российскими социокультурными и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, формирования внутренней позиции личности.

Личностные результаты освоения образовательной программы отражают готовность обучающихся руководствоваться системой позитивных ценностных ориентаций и расширение опыта деятельности на ее основе и в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части: гражданского воспитания, патриотического воспитания, духовно-нравственного воспитания, эстетического воспитания, физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия, трудового воспитания, экологического воспитания, осознание ценности научного познания, а также результаты, обеспечивающие адаптацию обучающегося к изменяющимся условиям социальной и природной среды.

Метапредметные результаты включают:

1) освоение обучающимися межпредметных понятий (используются в нескольких предметных областях и позволяют связывать знания из различных учебных предметов, учебных курсов, модулей в целостную научную картину мира) и универсальных учебных действий (познавательные, коммуникативные, регулятивные);

2) способность их использовать в учебной, познавательной и социальной практике;

3) готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;

4) овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

Метапредметные результаты сгруппированы по трем направлениям и отражают способность обучающихся использовать на практике универсальные учебные действия, составляющие умение овладевать:

- познавательными универсальными учебными действиями;
- коммуникативными универсальными учебными действиями;
- регулятивными универсальными учебными действиями.

Овладение познавательными универсальными учебными действиями предполагает умение использовать базовые логические действия, базовые исследовательские действия, работать с информацией.

Овладение системой коммуникативных универсальных учебных действий обеспечивает сформированность социальных навыков общения, совместной деятельности.

Овладение регулятивными универсальными учебными действиями включает умения самоорганизации, самоконтроля, развитие эмоционального интеллекта.

Предметные результаты включают:

1) освоение обучающимися в ходе изучения учебного предмета научных знаний, умений и способов действий, специфических для соответствующей предметной области; предпосылки научного типа мышления;

2) виды деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов.

Требования к предметным результатам:

- сформулированы в деятельностной форме с усилением акцента на применение знаний и конкретные умения;
- определяют минимум содержания гарантированного государством основного общего образования, построенного в логике изучения каждого учебного предмета;
- определяют требования к результатам освоения программ основного общего образования по учебным предметам «Русский язык», «Литература», «История», «Математика», «Информатика», «География», «Основы безопасности и защиты Родины» на базовом уровне;
- усиливают акценты на изучение явлений и процессов современной России и мира в целом, современного состояния науки.

Предметные результаты освоения образовательной программы устанавливаются для учебных предметов на базовом и углубленном уровнях.

Предметные результаты освоения образовательной программы для учебных предметов на базовом уровне ориентированы на обеспечение общеобразовательной и общекультурной подготовки.

Предметные результаты освоения образовательной программы для учебных предметов на углубленном уровне ориентированы на подготовку к последующему профессиональному образованию, развитие индивидуальных способностей обучающихся путем более глубокого, чем это предусматривается базовым уровнем, освоения основ наук, систематических знаний и способов действий, присущих учебному предмету.

Предметные результаты освоения образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

4.4. Личностные результаты, учитываемые в ходе реализации образовательной программы представлены в рабочей программе воспитания (приложение 5).

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

Учебный план ППКРС профессии 43.01.09 Повар, Кондитер на базе основного общего образования предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательный цикл- ОУП;

- общепрофессиональный – ОП;
- профессиональный – П;
- учебная практика – УП;
- производственная практика – ПП;
- промежуточная аттестация – А;
- государственная итоговая аттестация - ГИА.

Учебный план представлен в Приложении 1.

5.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике на весь период обучения указывается последовательность реализации ППКРС 43.01.09 Повар, Кондитер, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график представлен в Приложении 2.

5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих на практике.

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

– формирование у обучающиеся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 5.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 5.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.1.1. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений.

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров;

технологии кулинарного и кондитерского производства; иностранного языка;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда; технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

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

учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

6.1.2. **Материально-техническое оснащение** лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

ГБПОУ ГКДМПИС, реализующее программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации,

мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

6.1.2.3. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной

организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело, «Хлебопечение» (или их аналогов)**.**

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области,

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

6.3.1. Условия организации воспитания (определяются образовательной организацией)

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

– информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)

– массовые и социокультурные мероприятия;

– спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;

–деятельность творческих объединений, студенческих организаций;

– психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;

– научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);

– профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);

– опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.4.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее ЕКС), а также профессиональном стандарте (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России

27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Раздел 7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена для выпускников, осваювающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (Приказ Минпросвещения России №800 от 08.11.2021 года, который отменил действующий ранее Приказ № 968 (с имениями и дополнениями).

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, защищают ВКР в виде демонстрационного экзамена.

7.3. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы или государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ООП.

7.4. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные средства.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

7.5. Комплект оценочной документации (КОД), разработанный в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки. КОД образовательная организация выбирает самостоятельно.

Оценочные средства для проведения ГИА приведены в приложении 6.

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы

Группа разработчиков

ФИО	Должность
Руководитель	
Умарова Луиза Салаудиновна	заместитель директора по учебно-методической работе
Разработчики:	
Шакаева Асет Абдулловна	председатель Методической комиссии сферы услуг
Солтаева Мархa Асламбековна	заместитель директора по учебно-воспитательной работе
Базиева Макка Увайсовна	заместитель директора по учебно-производственной работе
Маутиева Айзан Нурдиевна	мастер производственного обучения
Алиева Асет Хамзатовна	зав. практикой

Приложение 1 к ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,
утвержденной приказом директора ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. № 22

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:	повар-кондитер
Форма обучения:	очная
Нормативный срок обучения:	3 года 10 месяцев на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования:	естественнонаучный *при реализации программы среднего общего образования*

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих разработан на основе:

- Федерального Закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», зарегистрирован в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898;
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023;
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940;
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270;
- Приказа Министерства просвещения РФ от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении

перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», зарегистрирован в Минюсте РФ 17 июня 2022 г., регистрационный № 68887;

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», зарегистрирован в Минюсте РФ 6 декабря 2013 г., регистрационный № 30550;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г. № 70167;
- Приказа Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрирован в Минюсте РФ 7 декабря 2021 г., регистрационный № 66211;
- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778;
- Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ», зарегистрировано в Минюсте РФ 10 сентября 2020 г., регистрационный № 59764;
- ФГОС среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480;
- Устава образовательной организации.

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования разработан с учётом примерной образовательной программы, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ СПО, утвержденной

протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00. от 28.06.2021 г. № 01, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ, регистрационный № 33, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.

Образовательная организация разрабатывает образовательную программу исходя из следующего сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего - «повар, кондитер».

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

Образовательная организация осуществляет образовательную деятельность по реализации образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

Образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Реализация образовательной программы осуществляется образовательной организацией как самостоятельно, так и посредством сетевой формы.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

Срок получения образования в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет - 3 года 10 месяцев.

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

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, кролик#.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

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

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

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

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

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

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

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

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации 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.

Структура и объём образовательной программы.

Срок освоения образовательной программы в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 нед., в том числе:

- ✓ объем учебной нагрузки – 5832 ак.ч./162 нед.:
  - работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по видам учебных занятий) и самостоятельная работа, включенная в 36 часовую недельную нагрузку – 4536 ак.ч./126 нед.;
  - промежуточная аттестация в форме экзамена – 72 ак.ч./2 нед.;
  - учебная практика – 504 ак.ч./14 нед.;
  - производственная практика – 720 ак.ч./20 нед.;
- ✓ государственная итоговая аттестация – 72 ак.ч./2 нед.;
- ✓ каникулы – 35 нед.

Структура и объем образовательной программы включает:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственную итоговую аттестацию.

Структура и объем образовательной программы на базе основного общего образования представлены в следующей таблице (ак.ч.):

Индекс	Циклы образовательной программы	Объём образовательной программы по видам учебной деятельности обучающихся					Обязательная часть	Вариативная часть
		Общий объём	*в том числе:*					
			Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	Объём практики в форме практической подготовки	Объём самостоятельной работы, в том числе с целью выполнения индивидуального	Промежуточная аттестация		

					проекта			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	852	716	-	136	-	324	528
П.00	Профессиональный цикл	2892	1339	1224	275	54	1980	912
Всего ак.ч. (ОП.00, П.00)		**3744**	**2055**	**1224**	**411**	**54**	**2304** (61,5%)	**1440** (38,5%)
ОУП.00	Общеобразовательный цикл	2088	2016	-	54	18		
Всего ак.ч. (ОУП.00, ОП.00, П.00)		**5832**	**4071**	**1224**	**465**	**72**		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	72						
ИТОГО:		**5904**						

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

Учебный план вводится с 01 сентября 2025 г. Учебный процесс организован следующим образом:

- учебный год начинается 01 сентября и заканчивается согласно учебному плану и графику учебного процесса;
- продолжительность учебной недели – пятидневная;
- учебные занятия группируются парами;
- для всех видов учебных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин.;
- объём учебной нагрузки обучающихся составляет 36 ак.ч. в неделю;
- на проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы (ОП.00, П.00) в очной форме обучения выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы - 3279 ак.ч. (87,6% от объёма учебных циклов);

- объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по циклам ОП.00, П.00 составляет 30 ак.ч. в неделю;
- объём самостоятельной работы обучающихся по циклам ОП.00, П.00 составляет 6 ак.ч. в неделю (11% от объёма учебных циклов); объём самостоятельной работы обучающихся по циклу ОУП.00 составляет 54 ак.ч., из них - 30 ак.ч. на выполнение индивидуального (-х) проекта (-ов);
- в учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой, определяемой учебным планом. На проведение промежуточной аттестации в форме экзамена в учебном плане выделено 72 ак.ч./2 нед.;
- реализация образовательной программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации. В соответствии с законодательством Чеченской Республики вводится преподавание и изучение государственного языка республики – чеченского. Преподавание и изучение чеченского языка осуществляется не в ущерб преподаванию и изучению государственного языка Российской Федерации;
- в процессе освоения образовательной программы среднего профессионального образования обучающимся предоставляются каникулы: на 1 - 3 курсах – по 11 нед., на 4 курсе – 2 нед., в том числе не менее двух недель в зимний период. За весь период обучения предусматривается 35 нед. каникул;
- в период обучения с юношами проводятся военные сборы;
- общий объём дисциплины «Физическая культура» (ОП.09) составляет 60 ак.ч. (50 ак.ч. занятий во взаимодействии с преподавателем, и 10 ак.ч. самостоятельной работы обучающихся). Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья;
- общий объем дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в очной форме обучения составляет 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

- Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.
- Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО.
- В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика (14 нед./504 ак.ч.) и производственная практика (20 нед./720 ак.ч.).
- Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.
- Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы (42,3% по учебному плану). Объём практики в форме практической подготовки составляет 34 нед./1224 ак.ч.

При формировании образовательной программы образовательная организация предусматривает включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: «Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности», «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний».

1.3. Общеобразовательный цикл

Настоящий учебный план разработан на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, федеральной образовательной программы среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии.

Период изучения общеобразовательных предметов – 1-2 курсы.

Профиль – естественнонаучный.

Общий объём образовательной программы при очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования, составляет 2088 ак.ч.:

- объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем – 2016 ак.ч.,
- промежуточная аттестация – 18 ак.ч.,
- самостоятельная работа обучающихся, в том числе с целью выполнения индивидуального (-ых) проекта (-ов) – 54 ак.ч.

Общеобразовательный цикл учебного плана естественнонаучного профиля обучения:

1. разработан с учётом изучения учебных предметов: родной язык и родная литература,
2. содержит 13 учебных предметов (русский язык, литература, математика, иностранный язык, информатика, физика, химия, биология, история, обществознание, география, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности),
3. из которых 2 учебных предмета изучаются на углубленном уровне: химия, биология.

Изучение родного языка и родной литературы осуществляется по заявлениям обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального (-ых) проекта (-ов). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности: познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной. Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного года в рамках учебного

времени, специально отведенного учебным планом. Общий объём часов на выполнение индивидуального (-ых) проекта (-ов) составляет 36 ак.ч., из них 30 ак.ч. на самостоятельную работу обучающихся и 6 ак.ч. на консультации с преподавателем.

Количество часов на физическую культуру составляет 2 ак.ч в неделю, третий час рекомендуется реализовывать за счет посещения обучающимися спортивных секций спортивных клубов.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.

Промежуточная аттестация по общеобразовательному циклу предусматривает экзамены по общеобразовательным учебным предметам: «Русский язык» (письменно), «Математика» (письменно), «Химия» (устно).

1.4. Формирование вариативной части

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, и составляет не более 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (не менее 20 процентов) дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Конкретное соотношение обязательной и вариативной частей образовательной программы, объемные параметры циклов и практики определены с учетом ПОП. Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части составляет 61,5% обязательной части и 38,5% вариативной части.

Весь объём вариативной части распределён следующим образом:

Индекс	Наименование циклов, курсов, дисциплин (модулей) образовательной программы	Общий объём, в том числе:			Обоснование выделения часов из вариативной части
		Обязательная часть с учётом ПОП	Учебный план	Вариативная часть	

ОП. 01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	101	65	Увеличение объёма часов на дисциплины цикла.
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров	36	101	65	
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	101	65	
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	72	36	
ОП.05.	Основы калькуляции и учета	32	101	69	
ОП.06.	Охрана труда	36	50	14	
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	42	6	
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	36	36	-	
ОП.09.	Физическая культура /Адаптационная физическая культура	40	60	20	
ОП.10.	Основы финансовой грамотности	-	46	46	Ведение новой дисциплины цикла с целью овладения ОК.11.
ОП.11.	Основы бережливого производства	-	72	72	Ведение новой дисциплины цикла с целью совершенствования коммуникативного компонента профессии и выполнения п. 2.6. ФГОС СПО.
ОП.12.	Основы менеджмента/*Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*	-	70	70	Ведение новой дисциплины цикла с целью обучения оптимизации процессов, планированию, организации задач и делегированию, а также выполнения п. 2.6.

					ФГОС СПО.
	ИТОГО по циклу ОП.00:	**324**	**852**	**528**	
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	248	458	210	Возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	556	889	333	
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	308	493	185	
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	240	384	144	
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	520	668	148	
ПА.00	Промежуточная аттестация	108	-		
	ИТОГО по циклу П.00:	**1980**	**2892**	**912**	
	ВСЕГО:	**2304**	**3744**	**1440**	

1.5. Консультации.

Консультации как вид учебных занятий могут быть групповыми и индивидуальными и предусматриваются для:

- подготовки к промежуточной аттестации в форме экзамена по конкретному предмету, курсу, дисциплине (модулю) за счет часов, отведенных на предмет, курс, дисциплину (модуль);
- подготовки индивидуального (-ых) проекта (-ов).

1.6. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы:

а) качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе;

б) в целях совершенствования образовательной программы образовательная организация при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации;

в) внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться в том числе в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, в целях признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающих требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

1.8. Аттестация.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой, определяемой образовательной организацией, и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным предметам, дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

Формами промежуточной аттестации являются: зачёты, дифференцированные зачёты, экзамены, экзамены по модулю.

Учебным планом предусмотрено 72 ак.ч./2 нед. промежуточной аттестации. Экзамены не сконцентрированы в рамках одной недели, сессии отсутствуют. Промежуточная аттестация проводится согласно расписанию учебной части и составляет: во третьем, пятом, седьмом и восьмом семестрах – по 18 ак.ч./0,5 нед.

Промежуточная аттестация в форме зачёта или дифференцированного зачёта проводится за счёт часов, отведённых на освоение соответствующего учебного предмета, курса, дисциплины, практики.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), прохождения практик в составе профессиональных модулей. В случае, если учебная дисциплина или МДК осваиваются в течение нескольких семестров, то промежуточная аттестация не планируется каждый семестр.

За весь период обучения студенты сдают 5 экзаменов по модулю, 3 экзамена, 35 дифференцированных зачётов, 4 комплексных дифференцированных зачёта, 1 зачет.

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования завершается итоговой аттестацией, которая является обязательной.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Объём времени, выделенный ФГОС СПО на государственную итоговую аттестацию, составляет 72 ак.ч./2 нед.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:	№ каб.
социально-экономических дисциплин;	
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;	
товароведения продовольственных товаров;	
технологии кулинарного и кондитерского производства;	
иностранного языка;	
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;	
технического оснащения и организации рабочего места.	
Лаборатории:	
учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);	
учебный кондитерский цех.	
Спортивный комплекс	
Залы:	
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет	
Актовый зал	

Лист согласования:

Зам. директора по УМР	Аюбова П.Ш	
(должность)	(Ф.И.О.)	(подпись)
Зам. директора по УПР	Базиева М.У.	
(должность)	(Ф.И.О.)	(подпись)
Методист	Умарова Л.С.	
(должность)	(Ф.И.О.)	(подпись)
Зав. практикой	Алиева А.Х.	
(должность)	(Ф.И.О.)	(подпись)
Зав. очным отделением	Осмаева Р.А.	
(должность)	(Ф.И.О.)	(подпись)
Мастер п/о, председатель МК	Шакаева А.А.	
(должность)	(Ф.И.О.)	(подпись)

Приложение 2 к ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,
утвержденной директором ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г.№ 22

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

образовательной программы среднего профессионального образования

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:	повар-кондитер
Форма обучения:	очная
Нормативный срок обучения:	3 года 10 месяцев на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования:	естественнонаучный *при реализации программы среднего общего образования*

Календарный учебный график

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии среднего профессионального образования *43.01.09 Повар, кондитер*

учебный год - 2025/2026

курс - I

Индекс	Компоненты программы (дисциплины, МДК, практики)	Объём работы	01-07 сентября	08-14 сентября	15-19 сентября	22-26 сентября	29 сентября -5 окт.	06-12 октября	13-19 октября	20-26 октября	27 октября -2 нояб.	03-09 ноября	10-16 ноября	17-23 ноября	24-30 ноября	01-07 декабря	08-14 декабря	15-21 декабря	22-28 декабря	29дек.-4 янв.	05-11 января	12-18 января	19-25 января	26 янв.-1 февр.	02-08 февраля	09-15 февраля	16-22 февраля	23-29 февраля	01-07 марта	08-14 марта	15-21 марта	22-28 м арта	29 марта -4 апр	05-11 апреля	12-18 апреля	19-25 апреля	26 апр-02 мая	03-09 мая	10-16 мая	17-23 мая	24 -30 мая	31-06июня	07-13 июня	14-20 июня	21-27 июня	28 июн-5 июл	Июль		август					Всего часов обяз.уч.	Всего часов сам. раб.
			Номера календарных недель																																																			
			35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34		
			Порядковые номера недель учебного года																																																			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
ОУП.00	**Общеобразовательный цикл**																																																					
ОУП. 01	Русский язык	ак.часы	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		34	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			48							82	
		сам.работа																																																				
ОУП.02	Литература	ак.часы	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		34	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			48							82	
		сам.работа																																																			
ОУП.03	Родной язык	ак.часы	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		34	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ДЗ		72							106	
		сам.работа																																																			
ОУП.04	Родная литература	ак.часы	2	2	2	2	2	2	2	2											16	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ДЗ		48							64	
		сам.работа																																																			
ОУП.05	Иностранный язык	ак.часы	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		34	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			48							82	
		сам.работа																																																			
ОУП.06	Математика	ак.часы	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	2		122	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6	6	6	4	4	4		ДЗ		108							230	
		сам.работа																																																			
ОУП.07	Информатика	ак.часы	2	2	2	2	2	2	2	2	2										18	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ДЗ		48							66	
		сам.работа																																																			
ОУП.08	Физика	ак.часы	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		68	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ДЗ		48							116	
		сам.работа																																																			
ОУП.09	История	ак.часы	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		68	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	ДЗ		72							140	
		сам.работа																																																			
ОУП.10	Обществознание	ак.часы	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4			34	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ДЗ		72							106	
		сам.работа																																																			
ОУП.11	География	ак.часы										2	2	2	2	2	2	4			16	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ДЗ		48							64	
		сам.работа																																																			
ОУП.12	Физическая культура	ак.часы	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ДЗ	34	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ДЗ		48							82	
		сам.работа																																																			
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины	ак.часы									2	2	2	2	2	2	2	2	2		18	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4		ДЗ		48							66	
		сам.работа																																																			
ОУП.14	Химия	ак.часы	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4			34	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2		ДЗ		48							82	
		сам.работа																																																			
ОУП.15	Биология	ак.часы	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4		36	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2			48							84	
		сам.работа																																																			
	Индивидуальный проект	ак.часы																	2		2																									2				2							4	
		сам.работа																	10	10																									10		10								
Практика																																																					
Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем в неделю , ак.ч.			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	26		602	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	26			854							**1456**	
Самостоятельная работа			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	10		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10		10								**20**
ВСЕГО в неделю, ак.ч.			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36		612	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			864							**1476**	

Э — Экзамен

Экв — Экзамен квалификационный

36 — Практика

Каникулы

36 — Дифференцированный зачет

Календарный учебный график

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии среднего профессионального образования *43.01.09 Повар, кондитер*

учебный год - 2026/2027

курс - II

Индекс	Компоненты программы (дисциплины, МДК, практики)	Объём работы	01-07 сентября	08-14 сентября	15-19 сентября	22-26 сентября	29 сентября -5 окт.	06-12 октября	13-19 октября	20-26 октября	27 октября -2 нояб	03-09 ноября	10-16 ноября	17-23 ноября	24-30 ноября	01-07 декабря	08-14 декабря	15-21 декабря	22-28 декабря	29дек.-4 янв.	05-11 января	12-18 января	19-25 января	26 янв.-1 февр.	02-08 февраля	09-15 февраля	16-22 февраля	23-29 февраля	01-07 марта	08-14 марта	15-21 марта	22-28 м арта	29 марта -4 апр	05-11 апреля	12-18 апреля	19-25 апреля	26 апр-02 мая	03-09 мая	10-16 мая	17-23 мая	24 -30 мая	31-06июня	07-13 июня	14-20 июня	21-27 июня	28 июн-5 июл	Июль		август					Всего часов обяз.уч.	Всего часов сам. раб.
			Номера календарных недель																																																				
			35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34		
			Порядковые номера недель учебного года																																																				
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
ОД.00	**Общеобразовательный цикл**																																																						
ОД.01	Русский язык	ак.часы	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**6**		Э	30+6																																							30	
		сам.работа	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						12																																				12
ОД.02	Литература	ак.часы	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**			ДЗ	90																																					90	
		сам.работа																																																					
ОД.03	Иностранный язык	ак.часы	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**			ДЗ	90																																					90	
		сам.работа																																																					
ОД.04	Математика	ак.часы	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**		Э	84																																					84	
		сам.работа	1		1		1		1		1		1							6																																				6
ОД.05	Физическая культура	ак.часы	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**			ДЗ	30																																					30	
		сам.работа																																																					
ОД.07	Химия	ак.часы	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**12**	**6+6**	Э	118+6																																					118	
		сам.работа		1		1		1		1		1		1						6																																				6
ОД.10	Биология	ак.часы	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**8**	**8**	**8**	**14**	**6+6**	ДЗ	116+6																																					116	
		сам.работа																																																					
	Индивидуальный проект	ак.часы																	**2**		2																																			2	
		сам.работа																	10	10																																					10
	Промежуточная аттестация по циклу																				18																																		18	
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																																						
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ак.часы																			0	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4 ДЗ**						84										84	
		сам.работа																				1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1								1															
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ак.часы																			0	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4 ДЗ**						84										84	
		сам.работа																				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1				1	1	1	1	1															
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ак.часы																			0	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4 ДЗ**						84										84	
		сам.работа																				1	1	1	1	1	1	1	1	1					1	1	1	1	1	1	1	1	1															
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ак.часы																			0	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4 ДЗ**						84										84	
		сам.работа																				1	1	1	1	1					1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1															
ОП.06	Охрана труда	ак.часы																			0	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2 ДЗ**						42										42	
		сам.работа																									1	1	1	1	1	1	1	1																											
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ак.часы																			0	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2 ДЗ**						36										36	
		сам.работа																						1			1			1			1			1				1																	
П.00	**Профессиональный цикл**																																																					
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**																																																					
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных	ак.часы																			0	**2**	**4**	**2**	**4**	**2**	**4**	**2**	**4**	**2**	**4**	**2**	**4**	**2**	**4**	**2**	**4**	**2**	**4**	**4**	**4**	**4**	**12 КДЗ №1**						78										78	

| | | |

Календарный учебный график

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии среднего профессионального образования *43.01.09 Повар, кондитер*

учебный год - 2027/28

курс - III

Индекс	Компоненты программы (дисциплины, МДК, практики)	Объём работы	01-07 сентября	08-14 сентября	15-19 сентября	22-26 сентября	29 сентября -5 окт	06-12 октября	13-19 октября	20-26 октября	27 октября -2 нояб	03-09 ноября	10-16 ноября	17-23 ноября	24-30 ноября	01-07 декабря	08-14 декабря	15-21 декабря	22-28 декабря	29дек.-4 янв.	05-11 января	12-18 января	19-25 января	26 янв.-1 февр.	02-08 февраля	09-15 февраля	16-22 февраля	23-29 февраля	01-07 марта	08-14 марта	15-21 марта	22-28 м арта	29 марта -4 апр	05-11 апреля	12-18 апреля	19-25 апреля	26 апр-02 мая	03-09 мая	10-16 мая	17-23 мая	24 -30 мая	31-06июня	07-13 июня	14-20 июня	21-27 июня	28 июн-5 июл	Июль	август	Всего, ак.ч.	Всего часов сам. раб.
			Номера календарных недель																																															
			35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34		
			Порядковые номера недель учебного года																																																	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																																		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ак.часы	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4 ДЗ				60																											0							60	
		сам.работа	1	1	1	1			1	1	1	1		1	1	1	1																																				12
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ак.часы																			0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4 ДЗ										36							36	
		сам.работа																																																		
ОП.09	Физическая культура	ак.часы	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2 ДЗ					50																																	50	
		сам.работа	1	1	1		1	1		1	1		1	1	1																																					10
ОП.11	Основы бережливого производства	ак.часы																				4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2 ДЗ										60							60	
		сам.работа																				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																				12
ОП.12	Основы менеджмента/*Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*	ак.часы	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	4 ДЗ					58																																	0							58	
		сам.работа	1	1	1	1		1	1	1	1		1	1	1	1																																					12
П.00	**Профессиональный цикл**																																																		
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**																		Экм.																																			
ПП.01	Производственная практика	ак.часы															18	36	18 ДЗ		72																													0							72	
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																																																		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ак.часы	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	5 ДЗ				75																													0							75	
		сам.работа	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																																				15
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ак.часы	14	12	14	12	14	12	14	12	14	12	14	14	14	14	6				192	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8 ДЗ										128							320	
		сам.работа	2	2	2	3	4	3	3	2	2	4	3	2	2	3	1					2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3																71
УП.02	Учебная практика																				0																				36	36	36	36 ДЗ						144							144	
ПП.02	Производственная практика																				0																									36	36				72							72	

| | | |

Календарный учебный график

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии среднего профессионального образования *43.01.09 Повар, кондитер*

учебный год - 2028/29

курс - IV

Индекс	Компоненты программы (дисциплины, МДК, практики)	Объём работы	01-07 сентября	08-14 сентября	15-19 сентября	22-26 сентября	29 сентября -5 окт	06-12 октября	13-19 октября	20-26 октября	27 октября -2 нояб	03-09 ноября	10-16 ноября	17-23 ноября	24-30 ноября	01-07 декабря	08-14 декабря	15-21 декабря	22-28 декабря	29дек.-4 янв.	05-11 января	12-18 января	19-25 января	26 янв.-1 февр.	02-08 февраля	09-15 февраля	16-22 февраля	23-29 февраля	01-07 марта	08-14 марта	15-21 марта	22-28 м арта	29 марта -4 апр	05-11 апреля	12-18 апреля	19-25 апреля	26 апр-02 мая	03-09 мая	10-16 мая	17-23 мая	24 -30 мая	31-06июня	07-13 июня	14-20 июня	21-27 июня	28 июн-5 июл	Июль		август						Всего, ак.ч.	Всего часов сам. раб.
			Номера календарных недель																																																					
			35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34		
			Порядковые номера недель учебного года																																																					
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																																							
ОП.10	Основы финансовой грамотности	ак.часы																			0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2																	38								38	
		сам.работа																				1	1	1	1	1	1	1	1																												8
П.00	**Профессиональный цикл**																																																					
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																		**Эпм.**																																							
ПП.02	Производственная практика	ак.часы												**18**	**36**	**36**	**36**	**36**	**18 ДЗ**		180																																					180	
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																		**Эпм.**																																							
ПП.02	Производственная практика	ак.часы									**18**	**36**	**36**	**18 ДЗ**							108																																					108	
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**																																																							
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ак.часы	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**5 КДЗ №3**												65																																					65	
		сам.работа	2	2	2	2	2	2	1																																															13
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ак.часы	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**	**10 КДЗ №3**												130																																					130	
		сам.работа	4	4	4	4	4	4	2																																														26
УП.04	Учебная практика								**18**	**36**	**18 КДЗ №3**										72																																					72	
ПП.04	Производственная практика																				0										**18**	**36**	**18 ДЗ**																								72	

| | | |

Приложение 3.1 к ОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер,
утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП. 01 Русский язык

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар-кондитер

форма обучения - очная

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО

на заседании МК
Общеобразовательного цикла

Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебного предмета разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898)

Рабочая программа учебного предмета ОУП. 01 Русский язык для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Висаева З.Ю., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 4 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 4

2. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 17

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 27

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебный предмет ОУП.01 Русский язык является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1 Цели учебного предмета

Цель дисциплины «Русский язык»: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

1.2.2 Планируемые результаты освоения программы по русскому языку на уровне среднего общего образования

Личностные результаты освоения программы по русскому языку на уровне среднего общего образования достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности в соответствии с традиционными российскими социокультурными и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, формирования внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности; уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и людям старшего поколения; взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

В результате изучения русского языка на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы следующие **личностные результаты:**

1) ***гражданского воспитания:***

- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей, в том числе в сопоставлении с ситуациями, отраженными в текстах литературных произведений, написанных на русском языке;
- 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 колледже и детско-юношеских организациях;
- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

2) ***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, боевым подвигам и трудовым достижениям народа, традициям народов России; достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде;

− идейная убежденность, готовность к служению Отечеству и его защите, ответственность за его судьбу;

3) *духовно-нравственного воспитания:*

− осознание духовных ценностей российского народа;

− сформированность нравственного сознания, норм этичного 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, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

4) *эстетического воспитания:*

− эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, 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, в том числе словесного, творчества;

− готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности, в том числе при выполнении творческих работ по русскому языку;

5) *физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:*

− 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;

6) *трудового воспитания:*

− готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

− готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно осуществлять такую деятельность, в том числе в процессе изучения русского языка;

− интерес к различным сферам профессиональной деятельности, в том числе к деятельности филологов, журналистов, писателей; умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

− готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

7) ***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 и предотвращать их;

− расширение опыта деятельности экологической направленности;

8) ***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 учебноисследовательскую и проектную деятельность, в том числе по русскому языку, индивидуально и в группе.

В процессе достижения **личностных результатов** освоения обучающимися программы по русскому языку у обучающихся совершенствуется эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

− самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, использовать адекватные языковые средства для выражения своего состояния, видеть направление развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

− саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность проявлять гибкость и адаптироваться к эмоциональным изменениям, быть открытым новому;

− внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

− эмпатии, включающей способность сочувствовать и сопереживать, понимать эмоциональное состояние других людей и учитывать его при осуществлении коммуникации;

− социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться о них, проявлять к ним интерес и разрешать конфликты с учетом собственного речевого и читательского опыта.

В результате изучения русского языка на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

У обучающегося будут сформированы следующие базовые **логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий**:

− самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;

− устанавливать существенный признак или основание для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц, языковых явлений и процессов, текстов

различных функциональных разновидностей языка, функционально-смысловых типов, жанров;

− определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

− выявлять закономерности и противоречия языковых явлений, данных в наблюдении;

− разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

− вносить коррективы в деятельность, оценивать риски и соответствие результатов целям;

− координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия, в том числе при выполнении проектов по русскому языку;

− развивать креативное мышление при решении жизненных проблем с учетом собственного речевого и читательского опыта.

У обучающегося будут сформированы следующие **базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий**:

− владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, в том числе в контексте изучения учебного предмета «Русский язык», способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

− владеть разными видами деятельности по получению нового знания, в том числе по русскому языку; его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

− формировать научный тип мышления, владеть научной, в том числе лингвистической, терминологией, общенаучными ключевыми понятиями и методами;

− ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и разнообразных жизненных ситуациях;

− выявлять и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу, задавать параметры и критерии ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений;

− анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

− давать оценку новым ситуациям, приобретенному опыту;

− уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

− уметь переносить знания в практическую область жизнедеятельности, освоенные средства и способы действия - в профессиональную среду;

− выдвигать новые идеи, оригинальные подходы, предлагать альтернативные способы решения проблем.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий:**

− владеть навыками получения информации, в том числе лингвистической, 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 ее целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации (презентация, таблица, схема и другие);

− оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

− использовать средства информационных и коммуникационных технологий при решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

− владеть навыками защиты личной информации, соблюдать требования информационной безопасности.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий:**

− осуществлять коммуникацию во всех сферах жизни;

− пользоваться невербальными средствами общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

− владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог;

− развернуто, логично и корректно с точки зрения культуры речи излагать свое мнение, строить высказывание.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения самоорганизации как части регулятивных универсальных учебных действий:**

− 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;

− расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

− делать осознанный выбор, уметь аргументировать его, брать ответственность за результаты выбора;

− оценивать приобретенный опыт;

− стремиться к формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знания; постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения самоконтроля, принятия себя и других как части регулятивных универсальных учебных действий**:

− давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

− владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их оснований и результатов; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

− уметь оценивать риски и своевременно принимать решение по их снижению;

− принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

− принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;

− признавать свое право и право других на ошибку;

− развивать способность видеть мир с позиции другого человека.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения совместной деятельности:**

− понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

− выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива;

− принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по их достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

− оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

− предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; проявлять творческие способности и воображение, быть инициативным.

К концу обучения общеобразовательного цикла обучающийся получит **следующие предметные результаты по отдельным темам программы по русскому языку**:

Темы программы	**Предметные результаты**	**Тип оценочных мероприятий**
Общие сведения о языке	− Иметь представление о языке как знаковой системе, об основных функциях языка; о лингвистике как науке. − Опознавать лексику с национально-культурным компонентом значения; лексику, отражающую традиционные российские духовно-нравственные ценности в художественных текстах и публицистике; объяснять значения данных лексических единиц с помощью лингвистических словарей (толковых, этимологических и других); комментировать фразеологизмы с точки зрения отражения в них истории и культуры народа (в рамках изученного). − Понимать и уметь комментировать функции русского языка как государственного языка Российской Федерации и языка межнационального общения народов России, одного из мировых языков (с опорой на статью 68 Конституции Российской Федерации, Федеральный закон от 1 июня 2005 г. N 53-ФЗ «О государственном языке Российской Федерации», Закон Российской Федерации от 25 октября 1991 г. N 1807-1 «О языках народов Российской Федерации»). − Различать формы существования русского языка (литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, арго), знать и характеризовать признаки литературного языка и его роль в обществе; использовать эти знания в речевой практике. − Иметь представление об экологии языка, о проблемах речевой культуры в современном обществе. − Понимать, оценивать и комментировать уместность (неуместность) употребления разговорной и просторечной лексики, жаргонизмов; оправданность (неоправданность) употребления иноязычных заимствований; нарушения речевого этикета, этических норм в речевом общении и других.	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнение экзаменационного теста
Язык и речь. Культура речи. Синтаксис. Синтаксические нормы	− Иметь представление о русском языке как системе, знать основные единицы и уровни языковой системы, анализировать языковые единицы разных уровней языковой системы. − Иметь представление о культуре речи как разделе лингвистики. − Комментировать нормативный, коммуникативный и этический аспекты культуры речи, приводить соответствующие примеры. − Анализировать речевые высказывания с точки зрения коммуникативной целесообразности, уместности, точности, ясности, выразительности, соответствия нормам современного русского литературного языка. − Иметь представление о языковой норме, ее видах. − Использовать словари русского языка в учебной деятельности. − Выполнять синтаксический анализ словосочетания, простого и сложного предложения. − Определять изобразительно-выразительные средства синтаксиса русского языка (в рамках изученного).	−

	− Анализировать, характеризовать и оценивать высказывания с точки зрения основных норм согласования сказуемого с подлежащим, употребления падежной и предложно-падежной формы управляемого слова в словосочетании, употребления однородных членов предложения, причастного и деепричастного оборотов (в рамках изученного). − Соблюдать синтаксические нормы. − Использовать словари грамматических трудностей, справочники.	
Фонетика. Орфоэпия. Орфоэпические нормы	− Выполнять фонетический анализ слова. − Определять изобразительно-выразительные средства фонетики в тексте. − Анализировать и характеризовать особенности произношения безударных гласных звуков, некоторых согласных, сочетаний согласных, некоторых грамматических форм, иноязычных слов. − Анализировать и характеризовать речевые высказывания (в том числе собственные) с точки зрения соблюдения орфоэпических и акцентологических норм современного русского литературного языка. − Соблюдать основные произносительные и акцентологические нормы современного русского литературного языка. − Использовать орфоэпический словарь.	−
Лексикология и фразеология. Лексические нормы	− Выполнять лексический анализ слова. − Определять изобразительно-выразительные средства лексики. − Анализировать и характеризовать высказывания (в том числе собственные) с точки зрения соблюдения лексических норм современного русского литературного языка. − Соблюдать лексические нормы. − Характеризовать и оценивать высказывания с точки зрения уместности использования стилистически окрашенной и эмоционально-экспрессивной лексики. − Использовать толковый словарь, словари синонимов, антонимов, паронимов; словарь иностранных слов, фразеологический словарь, этимологический словарь.	−
Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы.	− Выполнять морфемный и словообразовательный анализ слова. − Анализировать и характеризовать речевые высказывания (в том числе собственные) с точки зрения особенностей употребления сложносокращенных слов (аббревиатур). − Использовать словообразовательный словарь.	−
Морфология. Морфологические нормы	− Выполнять морфологический анализ слова. − Определять особенности употребления в тексте слов разных частей речи. − Анализировать и характеризовать высказывания (в том числе собственные) с точки зрения соблюдения морфологических норм современного русского литературного языка. − Соблюдать морфологические нормы. − Характеризовать и оценивать высказывания с точки зрения трудных случаев употребления имен существительных, имен прилагательных, имен числительных, местоимений, глаголов, причастий, деепричастий, наречий (в рамках изученного). − Использовать словарь грамматических трудностей, справочники.	−
Орфография. Основные правила орфографии	− Иметь представление о принципах и разделах русской орфографии − Выполнять орфографический анализ слова. − Анализировать и характеризовать текст (в том числе собственный) с точки зрения соблюдения орфографических правил современного русского литературного языка (в рамках изученного). − Соблюдать правила орфографии. − Использовать орфографический словарь.	−
Речь. Речевое общение	− Создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7 - 8 реплик). − Выступать перед аудиторией с докладом; представлять реферат, исследовательский проект на лингвистическую и другие темы;	−

	использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач. − Создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты разных жанров научного, публицистического, официально-делового стилей (объем сочинения - не менее 150 слов). − Использовать различные виды аудирования и чтения в соответствии с коммуникативной задачей, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другие (объем текста для чтения - 450 - 500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов). − Знать основные нормы речевого этикета применительно к различным ситуациям официального/неофициального общения, статусу адресанта/адресата и других; использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, повседневном общении, интернет-коммуникации. − Употреблять языковые средства с учетом речевой ситуации. − Соблюдать в устной речи и на письме нормы современного русского литературного языка. − Оценивать собственную и чужую речь с точки зрения точного, уместного и выразительного словоупотребления.	
Информационно-смысловая переработка текста	− Применять знания о тексте, его основных признаках, структуре и видах представленной в нем информации в речевой практике. − Понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух. − Выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте. − Создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты разных жанров научного, публицистического, официально-делового стилей (объем сочинения - не менее 150 слов). − Использовать различные виды аудирования и чтения в соответствии с коммуникативной задачей, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другие (объем текста для чтения - 450 - 500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов). − Создавать вторичные тексты (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация, отзыв, рецензия и другие). − Корректировать текст: устранять логические, фактические, этические, грамматические и речевые ошибки.	−
Пунктуация. Основные правила пунктуации	− Иметь представление о принципах и разделах русской пунктуации. − Выполнять пунктуационный анализ предложения. − Анализировать и характеризовать текст с точки зрения соблюдения пунктуационных правил современного русского литературного языка (в рамках изученного). − Соблюдать правила пунктуации. − Использовать справочники по пунктуации.	−
Функциональная стилистика. Культура речи	− Иметь представление о функциональной стилистике как разделе лингвистики. − Иметь представление об основных признаках разговорной речи, функциональных стилей (научного, публицистического, официально-делового), языка художественной литературы. − Распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, научный, публицистический и официально-деловой стили, язык художественной литературы). − Создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты разных жанров научного, публицистического, официально-делового стилей (объем сочинения - не менее 150 слов). − Применять знания о функциональных разновидностях языка в речевой практике.	−

1.3 Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО.

Особое значение учебного предмета имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Предметные**
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** а) **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:** б) **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 создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); - уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; - сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о номах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; - уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; - уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; - уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	**В области эстетического воспитания:** - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, - научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;	- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку; - сформировать знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и

	- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** **а) общение:** - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; - выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; - создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- 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	- уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); - обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; - обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); - обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте
ПК……		

Планируемые ***личностные результаты в ходе реализации программы воспитания*** по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код	**Личностные результатов реализации программы воспитания**
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 4	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 19	Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить
ЛР 27	Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 31	Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам

2. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Общий объем образовательной программы	**130**
Самостоятельная работа обучающихся	12
Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	112
в том числе:	
теоретическое обучение (урок, лекция, семинар)	*56*
практические занятия	*50*
контрольные работы	*6*
консультация	*не предусмотрено*
Промежуточная аттестация в форме *экзамена*	**6**

2.2 Тематический план и содержание учебного предмета «Русский язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции, ЛР
1	2	3	4
Введение	**Содержание учебного материала**	**3**	
	Русский язык в современном мире. Язык и культура. Понятие о русском литературном языке и языковой норме.	1	ПР 1, ОК.04-05, ОК.10, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Практическое занятие №1 Освоение общих закономерностей лингвистического анализа. Выполнение заданий по обобщению знаний о современном русском языке как науке.	1	
	Контрольная работа № 1 Входной контрольный диктант.	1	
Самостоятельная работа Реферат на тему: «Роль русского языка в современном мире»		**3**	
Раздел 1. Язык и речь. Функциональные стили речи		**18**	
Тема 1.1 Язык и речь	**Содержание учебного материала**	**4**	ПР 1, ОК.04-05, ОК.10, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Язык и речь. Виды речевой деятельности.	2	
	Практическое занятие №2 Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи.	2	
Тема 1.2 Функциональные стили речи и их особенности	**Содержание учебного материала**	**14**	
	Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля. Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение.	2	ПР 1, ОК.04-05, ОК.10, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Публицистический стиль речи, его назначение. Основные жанры публицистического стиля.	1	
	Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования. Художественный стиль речи, его основные признаки.	2	
	Практическое занятие №3	2	
	Составить тексты по заданным стилям речи.		
	Контрольная работа № 2 «Функциональные стили речи».	1	
Тема 1.3 Текст как произведение речи	**Содержание учебного материала**	**2**	ПР 1, ОК.04-05, ОК.10, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. Тема, основная мысль текста.	2	
Тема 1.4	**Содержание учебного материала**	**4**	ПР 1, ОК.04-

Функционально-смысловые типы речи	Повествование. Описание. Рассуждение.	2	05, ОК.10, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Практическое занятие №4	2	
	Определение типа, стиля, жанра текста.		
Самостоятельная работа Работа с текстами: анализ текстов. Подбор текстов в соответствии со стилем. Заполнение таблицы «Общая характеристика функциональных стилей речи».		**3**	
Раздел 2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография		**10**	
Тема 2.1 Фонетика	**Содержание учебного материала**	**2**	ПР 1, ОК.04-05, ОК.10, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги.	2	
Тема 2.2 Орфоэпия	**Содержание учебного материала**	**3**	ПР 1, ОК.04-05, ОК.10, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения.	2	
	Практическое занятие №5 Фонетический, орфоэпический и графический анализ слова	1	
Тема 2.3 Орфография	**Содержание учебного материала**	**5**	ПР 1, ОК.04-05, ОК.10, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Употребление буквы *ь***.** Правописание *о/е* после шипящих и *ц***.**	1	
	Правописание приставок.	1	
	Практическое занятие №6 Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов.	2	
	Контрольная работа № 3 Лингвостилистический анализ текста.	1	
Самостоятельная работа Подбор примеров орфоэпических ошибок из произведений, речи		**3**	
Раздел 3. Лексикология и фразеология		**14**	
Тема 3.1 Лексика	**Содержание учебного материала**	**3**	ПР 1, ОК.04-05, ОК.10, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значение слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление.	2	
	Практическое занятие №7 Наблюдение над изобразительно-выразительными средствами лексики.	1	
	Содержание учебного материала	**6**	
	Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская, заимствованная лексика, старославянизмы).	1	
	Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная, книжная, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Профессионализмы. Терминологическая лексика.	1	

	Активный и пассивный словарный запас; архаизмы, историзмы, неологизмы.	2	
	Практическое занятие №8 Наблюдение над функционированием лексических единиц в собственной речи, выработка навыка составления текстов (устных и письменных) с лексемами различных сфер употребления.	2	
Тема 3.2 Фразеология	**Содержание учебного материала**	**3**	
	Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Лексические и фразеологические словари.	1	ПР 1, ОК.04-05, ОК.10, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Практическое занятие №9 Лексический и фразеологический анализ слова.	2	
Тема 3.3 Лексические нормы	**Содержание учебного материала**	**2**	ПР 1, ОК.04-05, ОК.10, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление.	1	
	Практическое занятие №10 Составление связного высказывания с использованием заданных лексем, в том числе на лингвистическую тему.	1	
Самостоятельная работа Работа со словарями: происхождение и значение фразеологических оборотов.		**3**	
Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография		**12**	
Тема 4.1 Морфемика, словообразование, орфография	**Содержание учебного материала**	**2**	ПР 1, ОК.04-05, ОК.10, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова.	1	
	Практическое занятие №11 Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте. Проанализировать одноструктурные слова с морфемами-омонимами; сопоставить слова с морфемами-синонимами.	1	
	Содержание учебного материала	**3**	
	Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов**.** Словообразовательный анализ.	2	
	Практическое занятие №12 Распределить слова по словообразовательным гнездам, восстановить словообразовательную цепочку.	1	
	Содержание учебного материала	**7**	
	Употребление приставок и суффиксов в разных стилях речи**.**	1	
	Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок.	2	
	Практическое занятие №13 Выполнить задание на правописание чередующихся гласных в корнях слов.	2	

	Практическое занятие №14 Правописание приставок.	1	
	Контрольная работа №4 «Словообразование».	1	
Раздел 5. Морфология и орфография		**28**	
Тема 5.1 Имя существительное	**Содержание учебного материала**	**3**	
	Знаменательные и незнаменательные части речи и их роль в построении текста.	1	ПР 1, ОК.04-05, ОК.10, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Имя существительное. Лексико-грамматические разряды имен существительных.	1	
	Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных.	1	
Тема 5.2 Имя прилагательное	**Содержание учебного материала**	**3**	ПР 1, ОК.04-05, ОК.10, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Имя прилагательное. Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных.	1	
	Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного.	1	
	Практическое занятие №15 Развитие умения правильного написания имён существительных и имён прилагательных.	1	
Тема 5.3 Имя числительное	**Содержание учебного материала**	**2**	ПР 1, ОК.04-05, ОК.10, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Лексико-грамматические разряды имен числительных. Правописание числительных.	1	
	Употребление числительных в речи. Сочетание числительных *оба, обе, двое, трое* и других с существительными разного рода.	1	
Тема 5.4 Местоимение	**Содержание учебного материала**	**3**	ПР 1, ОК.04-05, ОК.10, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Лексико-грамматические разряды местоимений. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения.	2	
	Практическое занятие №16 Развитие умения правильного употребления в речи местоимений.	1	
Тема 5.5 Глагол	**Содержание учебного материала**	**3**	
	Глагол. Грамматические признаки глагола. Правописание суффиксов и личных окончаний глагола.	1	ПР 1, ОК.04-05, ОК.10, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Правописание *не* с глаголами. Морфологический разбор глагола.	1	
	Употребление форм глагола в речи. Употребление в художественном тексте одного времени вместо другого, одного наклонения вместо другого с целью повышения образности и эмоциональности.	1	
Тема 5.6 Причастие как особая форма глагола	**Содержание учебного материала**	**3**	ПР 1, ОК.04-05, ОК.10, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Причастие как особая форма глагола. Образование действительных и страдательных причастий. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание *не* с причастиями. Правописание *-н-* и *-нн-* в причастиях и отглагольных прилагательных. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом.	1	

	Морфологический разбор причастия.	1	
	Употребление причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий.	1	
Тема 5.7 Деепричастие как особая форма глагола	**Содержание учебного материала**	**4**	ПР 1, ОК.04-05, ОК.10, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание *не* с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом.	1	
	Употребление деепричастий в текстах разных стилей. *Особенности построения предложений с деепричастиями.* Синонимия деепричастий.	1	
	Практическое занятие №17 Развитие умения правильного написания глаголов, причастий, деепричастий.	2	
Тема 5.8 Наречие	**Содержание учебного материала**	**2**	ПР 1, ОК.04-05, ОК.10, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов.	1	
	Слова категории состояния (безлично-предикативные слова). Отличие слов категории состояния от слов-омонимов. Группы слов категории состояния. Их функции в речи.	**1**	
Тема 5.9 Служебные части речи	**Содержание учебного материала**	**5**	ПР 1, ОК.04-05, ОК.10, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Предлоги, союзы, частицы. Правописание предлогов, союзов и частиц.	1	
	Междометия и звукоподражательные слова.	1	
	Практическое занятие №18 Развитие умения правильного написания и употребления, предлогов, союзов, частиц.	2	
	Контрольный диктант № 5 «Морфология и орфография».	1	
Раздел 6. Синтаксис и пунктуация		**29**	
Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	**Содержание учебного материала**	**2**	ПР 1, ОК.04-05, ОК.10, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Основные единицы синтаксиса. Словосочетание. Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании.	2	
Тема 6.2 Простое предложение	**Содержание учебного материала**	**10**	ПР 1, ОК.04-05, ОК.10, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Простое предложение. Виды предложений по цели высказывания; восклицательные предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения.	1	
	Второстепенные члены предложения. Роль второстепенных членов предложения в построении текста.	2	
	Односоставное и неполное предложение.	1	
	Синонимия односоставных предложений. Предложения односоставные и двусоставные.	2	
	Предложения с однородными членами и знаки препинания в них.	2	

	Практическое занятие №19 Знаки препинания при однородных членах	2	
	Содержание учебного материала	**3**	
	Предложения с обособленными и уточняющими членами.	1	
	Практическое занятие №20 Анализ предложений с обособленными и уточняющими членами.	2	
	Содержание учебного материала	**3**	
	Обращение. Знаки препинания при обращении.	2	
	Практическое занятие №21 Анализ предложений с вводными словами и обращениями.	1	
Тема 6.3 Сложное предложение	**Содержание учебного материала**	**3**	ПР 1, ОК.04-05, ОК.10, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Сложное предложение. Сложносочиненные и сложноподчиненные предложения. Знаки препинания в сложносочиненном и сложноподчиненном предложениях.	1	
	Практическое занятие №22 Анализ постановки знаков препинания в сложносочинённом и сложноподчинённом предложениях.	2	
	Содержание учебного материала	**3**	
	Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении.	1	
	Практическое занятие №23 Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении.	2	
	Содержание учебного материала	**4**	
	Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи. Синонимика простых и сложных предложений *(*простые и сложноподчиненные предложения, сложные союзные и бессоюзные предложения).	1	
	Практическое занятие №24 Составить схемы простых и сложных предложений. Составить предложения по заданным схемам.	2	
	Контрольный диктант № 6 «Синтаксис и пунктуация»	1	
	Содержание учебного материала	**1**	
	Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при прямой речи.	1	
	Промежуточная аттестация в форме *экзамена в третьем семестре*	**6**	
	Всего:	**130** **(112+12+6)**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета русского языка.

Эффективность преподавания курса русского языка зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета:

− наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания и др.);

− дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);

− технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);

− залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

Технические средства обучения:

1. Мультимедиа проектор; интерактивная доска.
2. Лазерный принтер.
3. Устройства вывода звуковой информации: звуковые колонки.

Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Для обучающихся:

1. Русский язык 10 класс: базовый уровень: учебник для общеобразовательных организаций/ Д.Н. Чердаков, А.И. Дунев, Л.А. Вербицкая; под общ. ред. Л.А. Вербицкой. - 3-е изд. – Москва; Санкт-Петербург: Просвещение, 2021. – 143 с.
2. Русский язык 11 класс: базовый уровень: учебник для общеобразовательных организаций/ Д.Н. Чердаков, А.И. Дунев, Л.А. Вербицкая; под общ. ред. Л.А. Вербицкой. - 3-е изд. – Москва; Санкт-Петербург: Просвещение, 2021. – 206 с.

Дополнительная литература:

1. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие сред. проф. образования. — М., 2019.
2. Павлова Н.И., Дмитриева О.И., Орлова Н.М. — Русский язык и культура речи: учеб. Пособие, 2019
3. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: учебник для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Для преподавателей:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (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 изменениями, внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ).

2. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

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. № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”

4. Воителева Т.М. Русский язык: методические рекомендации: метод. пособие для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Словари:

1. Горбачевич К.С. Словарь трудностей современного русского языка. — СПб., 2003. Граудина Л.К., Ицкович В.А, Катлинская Л.П. Грамматическая правильность русской речи. Стилистический словарь вариантов. — 4-е изд., испр. и доп. — М., 2013.

2. Иванова О.Е., Лопатин В.В., Нечаева И.В., Чельцова Л.К. Русский орфографический словарь: около 180 000 слов / Российская академия наук. Институт русского языка им. В. В.Виноградова / под ред. В.В. Лопатина. — 4-е изд., испр. и доп. — М., 2014.

3. Крысин Л.П. Толковый словарь иноязычных слов. — М., 2008.

4. Лекант П.А., Леденева В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. — М., 2015.

5. Львов В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. — М., 2004.

6. Ожегов С.И. Словарь русского языка. Около 60 000 слов и фразеологических выражений. — 25-е изд., испр. и доп. /под общ. ред. Л. И.Скворцова. — М., 2006.

7. Розенталь Д.Э., Краснянский В.В. Фразеологический словарь русского языка. — М., 2011.

8. Скворцов Л.И. Большой толковый словарь правильной русской речи. — М., 2015. Ушаков Д.Н., Крючков С.Е. Орфографический словарь. — М., 2006.

Интернет-ресурсы:

1. www.eor.it.ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).

2. www. ruscorpora. ru (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме). www.russkiyjazik.ru (энциклопедия «Языкознание»). www.etymolog.ruslang.ru (Этимология и история русского языка).

3. www.rus.1september.ru (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка».

4. www.uchportal.ru (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе). www.Ucheba.com (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» (www.uroki.ru) www.metodiki.ru (Методики). www.posobie.ru (Пособия).

5. www. it-n. ru/communities. aspx?cat_no=2168&tmpl=com (Сеть творческих учителей. Информационные технологии на уроках русского языка и литературы).

6. www.prosv. ru/umk/konkurs/info. aspx?ob_no=12267 (Работы победителей конкурса «Учитель — учителю» издательства «Просвещение»).

ЭР ЦОС СПО «PROFобразование»:

1. Карпенко, А. А. Русский язык: учебное пособие / А. А. Карпенко, Д. В. Павленко. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2019. — 232 с. — ISBN 978-5-7782-3818-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/98733.

Приложение 3.2к ОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер,
утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП. 02 Литература

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар-кондитер

форма обучения – очная

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО

на заседании МК
Общеобразовательного цикла

Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебного предмета разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898)

Рабочая программа учебного предмета ОУП.02 Литература для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Висаева З.Ю., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 4

2. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 16

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 23

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1.1 Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебный предмет ОУП. 02 Литература является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1 Цели учебного предмета

Целью ОУП. 02 Литература является формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций.

1.2.2 Планируемые результаты освоения программы по русскому языку на уровне среднего общего образования

В результате изучения литературы на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы следующие **личностные результаты:**

1) гражданского воспитания:

- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических, демократических, семейных ценностей, в том числе в сопоставлении с жизненными ситуациями, изображенными в литературных произведениях;
- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- готовность вести совместную деятельность, в том числе в рамках школьного литературного образования, в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации и детско-юношеских организациях;
- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- готовность к гуманитарной деятельности;

2) патриотического воспитания:

- осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России в контексте изучения произведений русской и зарубежной литературы, а также литератур народов России;
- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, внимание к их воплощению в литературе, а также достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде, отраженным в художественных произведениях;
- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу, в том числе воспитанные на примерах из литературы.

3) духовно-нравственного воспитания:

- осознание духовных ценностей российского народа;
- сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- способность оценивать ситуацию, в том числе представленную в литературном произведении, и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, характеризуя поведение и поступки персонажей художественной литературы;
- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
- ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни, в соответствии с традициями народов России, в том числе с опорой на литературные произведения;

4) эстетического воспитания:

- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений;
- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства, в том числе литературы;
- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и устного народного творчества;
- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности, в том числе при выполнении творческих работ по литературе;

5) физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- 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, в том числе с адекватной оценкой поведения и поступков литературных героев;

6) трудового воспитания:

- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие, в том числе при чтении произведений о труде и тружениках, а также на основе знакомства с профессиональной деятельностью героев отдельных литературных произведений;
- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность в процессе литературного образования;
- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, в том числе ориентируясь на поступки литературных героев;
- готовность и способность к образованию и самообразованию, к продуктивной читательской деятельности на протяжении всей жизни;

7) экологического воспитания:

- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем, представленных в художественной литературе;

− планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества, с учетом осмысления опыта литературных героев;

− активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде, в том числе показанных в литературных произведениях; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

− расширение опыта деятельности экологической направленности, в том числе представленной в произведениях русской, зарубежной литературы и литературы народов России;

8) 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 с опорой на изученные и самостоятельно прочитанные литературные произведения;

− осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную исследовательскую деятельность индивидуально и в группе, в том числе на литературные темы.

В процессе достижения личностных результатов освоения обучающимися программы среднего общего образования, в том числе литературного образования, у обучающихся совершенствуется эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

− самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

− саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

− внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

− эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

− социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты, учитывая собственный читательский опыт.

В результате изучения литературы на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как часть **познавательных универсальных учебных действий**:

− самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, заложенную в художественном произведении, рассматривать ее всесторонне;

− устанавливать существенный признак или основания для сравнения литературных героев, художественных произведений и их фрагментов, классификации и обобщения литературных фактов;

− определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

− выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, в том числе при изучении литературных произведений, направлений, фактов историко-литературного процесса;

− разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

− вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

− координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия, в том числе при выполнении проектов по литературе;

− развивать креативное мышление при решении жизненных проблем с опорой на собственный читательский опыт.

У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть **познавательных универсальных учебных действий:**

− владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности на основе литературного материала, навыками разрешения проблем с опорой на художественные произведения; способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

− овладение видами деятельности для получения нового знания по литературе, 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 современного литературоведения;

− ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях с учетом собственного читательского опыта;

− выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу при изучении литературных явлений и процессов, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

− анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

− давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт, в том числе читательский;

− осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

− уметь переносить знания, в том числе полученные в результате чтения и изучения литературных произведений, в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

− уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.

У обучающегося будут сформированы следующие умения работать с информацией как часть **познавательных универсальных учебных действий:**

− владеть навыками получения литературной и другой информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления при изучении той или иной темы по литературе;

− создавать тексты в различных форматах и жанрах (сочинение, эссе, доклад, реферат, аннотация и другие) с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

− оценивать достоверность, легитимность литературной и другой 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 литературной и другой информации, информационной безопасности личности.

У обучающегося будут сформированы следующие умения общения как часть **коммуникативных универсальных учебных действий:**

− осуществлять коммуникации во всех сферах жизни, в том числе на уроке литературы и во внеурочной деятельности по предмету;

− распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты, опираясь на примеры из литературных произведений;

− владеть различными способами общения и взаимодействия в парной и групповой работе на уроках литературы; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

− развернуто и логично излагать в процессе анализа литературного произведения свою точку зрения с использованием языковых средств.

У обучающегося будут сформированы следующие умения самоорганизации как части **регулятивных универсальных учебных действий:**

− самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности, включая изучение литературных произведений, и жизненных ситуациях;

− самостоятельно составлять план решения проблемы при изучении литературы с учетом имеющихся ресурсов, читательского опыта, собственных возможностей и предпочтений;

− давать оценку новым ситуациям, в том числе изображенным в художественной литературе;

− расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений с опорой на читательский опыт;

− делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;

− оценивать приобретенный опыт с учетом литературных знаний;

− способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, в том числе в вопросах литературы, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

У обучающегося будут сформированы следующие умения самоконтроля, принятия себя и других как части **регулятивных универсальных учебных действий:**

− давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

− владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии;

− для оценки ситуации, выбора верного решения, опираясь на примеры из художественных произведений;

− уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

− принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

− принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности, в том числе в процессе чтения художественной литературы и обсуждения литературных героев и проблем, поставленных в художественных произведениях;

− признавать свое право и право других на ошибки в дискуссиях на литературные темы;

− развивать способность понимать мир с позиции другого человека, используя знания по литературе.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения совместной деятельности:**

− понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы на уроке и во внеурочной деятельности по литературе;

− выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;

− принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы на уроках литературы и во внеурочной деятельности по предмету;

− оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

− предлагать новые проекты, в том числе литературные, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

− осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

К концу обучения общеобразовательного цикла на 2 курсе обучающийся получит **следующие предметные результаты по отдельным темам программы по литературе**:

Код	Предметные результаты
ПР 1	осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры, сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры
ПР 2	осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности
ПР 3	сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры
ПР 4	знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России:, пьеса А.Н. Островского «Гроза»; роман И.А. Гончарова «Обломов»; роман И.С. Тургенева «Отцы и дети»; стихотворения Ф.И. Тютчева, А.А. Фета, стихотворения и поэма «Кому на Руси жить хорошо» Н.А. Некрасова; роман М.Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города» (избранные главы); роман Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»; роман Л.Н. Толстого «Война и мир»; одно произведение Н.С. Лескова; рассказы и пьеса «Вишневый сад» А.П. Чехова; рассказы и пьеса «На дне» М. Горького; рассказы И.А. Бунина и А.И. Куприна; стихотворения и поэма «Двенадцать» А.А. Блока; стихотворения и поэма «Облако в штанах» В.В. Маяковского; стихотворения С.А. Есенина, О.Э. Мандельштама, М. И. Цветаевой; стихотворения и поэма «Реквием» А.А. Ахматовой; роман М.А. Шолохова «Тихий Дон» (избранные главы); роман М.А. Булгакова «Мастер и Маргарита» (или «Белая гвардия»); роман А.А. Фадеева «Молодая гвардия»; одно произведение А.П. Платонова; стихотворения А.Т. Твардовского, Б.Л. Пастернака, повесть А.И. Солженицына «Один день Ивана Денисовича»; произведения литературы второй половины XX - XXI века: не менее двух прозаиков по выбору (в том числе Ф.А. Абрамова, В.П. Астафьева, А.Г. Битова, Ю.В. Бондарева, Б.Л. Васильева, К.Д. Воробьева, Ф.А. Искандера, В.Л. Кондратьева, В.Г. Распутина, В.М. Шукшина и других); не менее двух поэтов по выбору (в том числе И.А. Бродского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, А.С. Кушнера, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, Н.М. Рубцова и другие); пьеса одного из драматургов по выбору (в том числе А.Н. Арбузова, А.В. Вампилова, В.С. Розова и других); не менее двух произведений зарубежной литературы (в том числе романы и повести Ч. Диккенса, Г. Флобера, Дж. Оруэлла, Э.М. Ремарка, Э. Хемингуэя, Дж. Сэлинджера, Р. Брэдбери; стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера; пьесы Г. Ибсена, Б. Шоу и другие); не менее одного произведения из литератур народов России (в том числе произведения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Ю. Рытхэу, Г. Тукая, К. Хетагурова, Ю. Шесталова и других)
ПР 5	сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст

	творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью
ПР 6	способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы
ПР 7	осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания
ПР 8	сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов
ПР 9	владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретиколитературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика
ПР 10	умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие)
ПР 11	сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике
ПР 12	владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка
ПР 13	умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем

1.3 Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО.

Особое значение учебного предмета «Литература» имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Предметные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: **а) базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - 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. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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:	- владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы 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

	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;	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 медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	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 коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;	- 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 развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; - осознавать художественную картины 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 (или) фрагментов
ОК 04. Работать в	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;	- осознавать взаимосвязь между языковым,

коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-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;	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;
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - 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. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять	- 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;	- 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; - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их

стандарты антикоррупционного поведения	- 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; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	связь с современностью;
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- 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
ПК…….		

Планируемые ***личностные результаты в ходе реализации программы воспитания*** по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код	**Личностные результатов реализации программы воспитания**
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 4	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 19	Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить
ЛР 27	Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 31	Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам

2. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Общий объем образовательной программы	**172**
Самостоятельная работа обучающихся	0
Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**172**
в том числе:	
теоретическое обучение (урок, лекция, семинар)	*90*
практические занятия	*82*
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*	*2*

1.2 Тематический план и содержание учебного предмета «Литература»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции, ЛР
Раздел 1. Введение. **Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века**		**20**	
Тема 1.1. Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	1. Историко-культурный процесс рубежа XVIII — XIX веков.	1	
	2. Романтизм и реализм в литературе первой половины XIX века.	1	
Тема 1.2. А.С. Пушкин. Жизненный и творческий путь. Основные темы и мотивы лирики А.С. Пушкина	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	1. **Личность писателя. Жизненный и творческий путь**. Детство и юность. Петербург и вольнолюбивая лирика.	2	
	2. «Чувства добрые» в лирике А.С.Пушкина.	2	
	Поэма «Медный всадник». Образ Евгения и проблема индивидуального бунта.	2	
Тема 1.3. М.Ю. Лермонтов. Характеристика творчества. Этапы творчества. Мотивы лирики	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Личность и жизненный путь М.Ю. Лермонтова.	2	
	Своеобразие лирики Лермонтова. Стихотворение «Родина».	2	
	Роман «Герой нашего времени». Печорин как представитель «портрета поколения».	2	
Тема 1.4. Н.В. Гоголь. Повесть «Портрет»	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	1. Личность писателя, жизненный и творческий путь.	2	
	«Петербургские повести»: проблематика и художественное своеобразие.	2	
	Поэма «Мертвые души». Образ помещика.	2	
Раздел 2. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века		**54**	
Тема 2.1. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века. Культурно-историческое развитие России середины XIX века	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Культурно-историческое развитие России середины XIX века.		
Тема 2.2. А.Н. Островский. Пьеса «Гроза»	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Жизненный и творческий путь А. Н. Островского. **Драма «Гроза».** Творческая история драмы. Жанровое своеобразие.	2	
	Город Калинов и его обитатели. Жестокие нравы города Калинов.	2	
	Катерина в оценке Н.А.Добролюбова и Д.И.Писарева. Позиция автора и его идеал.	2	
Тема 2.3. И.А. Гончаров. Роман «Обломов»	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Жизненный путь и творческая биография И.А.Гончарова. «Обломов». Творческая история романа.	2	
	Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России. Проблемы любви в романе. Любовь как лад человеческих отношений (Ольга Ильинская — Агафья Пшеницына).	2	

	Оценка романа «Обломов» в критике (Н.Добролюбова, Д.И.Писарева, И.Анненского и др.).	2	
Тема 2.4. И.С. Тургенев. Роман «Отцы и дети»	**Содержание учебного материала**	**8**	
	1. Жизненный и творческий путь И.С.Тургенева. **Роман «Отцы и дети».** Отображение в романе общественно-политической обстановки 1860-х годов.	2	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Базаров в системе образов романа. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе	2	
	Базаров и Одинцова. Любовная интрига в романе. Базаров и родители.	2	
	Полемика вокруг романа «Отцы и дети» (Д. И.Писарев, Н.Страхов, М.Антонович).	2	
Тема 2.5. Н.С. Лесков. Повесть «Очарованный странник»	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Сведения из биографии. Повесть «Очарованный странник». Особенности композиции и жанра.	2	
	Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека.	2	
Тема 2.6. М.Е. Салтыков-Щедрин. Сказки «Медведь на воеводстве», «Коняга». Роман «История одного города»	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Жизненный и творческий путь М.Е.Салтыкова-Щедрина. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М. Е. Салтыкова-Щедрина.	2	
	Своеобразие фантастики в сказках М.Е. Салтыкова-Щедрина.	2	
Тема 2.7. Ф.М. Достоевский. Роман «Преступление и наказание»	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Ф.М. Достоевский. Жизнь и творчество.	2	
	Роман «Преступление и наказание». Роман «Преступление и наказание». В Петербурге Достоевского или «Лик мира сего».	2	
	Социальные и философские основы бунта Раскольникова.	2	
	Страдание и очищение в романе. «Правда» Раскольникова и «правда» Сони.	2	
Тема 2.8. Л.Н. Толстой. Роман-эпопея «Война и мир»	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Жизненный путь и творческая биография.	2	
	Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа.	2	
	Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовой.	2	
	«Дубина народной войны», партизанская война в романе. Образы Тихона Щербатого и Платона Каратаева, их отношение к войне.	2	
	Народный полководец Кутузов. Кутузов и Наполеон в авторской оценке.	2	
Тема 2.9. А.П. Чехов. Рассказы «Дом с мезонином», «Ионыч», «Человек в футляре»,	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	1.Сведения из биографии.. Художественное совершенство рассказов А.П. Чехова.	2	
	Комедия «Вишневый сад». Сложность и многозначность отношений между персонажами.	2	

«Крыжовник», «О любви». Пьеса «Вишневый сад»	Разрушение дворянских гнезд в пьесе. Сочетание комического и драматического в пьесе «Вишневый сад».	2	
Раздел 3. Поэзия второй половины XIX века		**14**	
Тема 3.1. Обзор русской поэзии второй половины XIX века	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Обзор русской поэзии второй половины XIX века.	2	
Тема 3.2. Ф. И. Тютчев	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Жизненный и творческий путь Ф.И. Тютчева **Художественные особенности лирики Ф. И. Тютчева.**	2	
Тема 3.3 А. А. Фет	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Жизненный и творческий путь А.А. Фета. **Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А. А. Фета.**	2	
Тема 3.4. А.К.Толстой Стихотворения	**Жизненный и творческий путь** А. К. Толстого. Идейно-тематические и художественные особенности лирики А. К. Толстого.	**2**	
Тема 3.5. Н.А. Некрасов. Лирика Некрасова. Поэма *«Кому на Руси жить хорошо»*	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Жизненный и творческий путь Н. А. Некрасова. Гражданская позиция поэта.	2	
	Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Нравственная проблематика. Авторская позиция. Многообразие крестьянских типов.	2	
	Проблема счастья. Сатирические портреты в поэме. Языковое и стилистическое своеобразие произведений Н. А. Некрасова.	2	
Раздел 4. Литература XX века. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века		**24**	
Тема 4.1. Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Серебряный век как культурно-историческая эпоха.	2	
Тема 4.2. И. А. Бунин	**Содержание учебного материала**	**4**	
	И.А.Бунин. Своеобразие поэтического мира.	2	
	Тема любви в творчестве И.А.Бунина,	2	
Тема 4.3. А.И. Куприн	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	А.И. Куприн. Повесть «Олеся». Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира	2	
	Повесть «Гранатовый браслет». Трагическая история любви «маленького человека».	2	
	«… что это было: любовь или сумасшествие?»	2	
Тема 4.4. Серебряный век русской поэзии. Символизм. Акмеизм. Футуризм.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Серебряный век русской поэзии. Символизм. Поэзия В. Я. Брюсова.	1	
	Акмеизм. Мир образов Николая Гумилева.	1	
	А.А.Ахматова - «голос своего поколения».	1	

	Футуризм. «Эгофутуризм» Игоря Северянина.	1	
Тема 4.5. М. Горький. Пьеса «На дне». Рассказы «Челкаш», «Старуха Изергиль»	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	М. Горький. Рассказы «Макар Чудра», «Челкаш», «Старуха Изергиль».	2	
	Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл. Спор о назначении человека.	2	
Тема 4.6. А. А. Блок Стихотворения. Поэма «Двенадцать»	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	А.А.Блок.Тема родины в лирике Блока.	2	
	Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции.	2	
Раздел 5. Особенности развития литературы 1920-х годов		**10**	
Тема 5.1. Литературный процесс 1920-х годов	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Литературный процесс 1920-х годов. Литературные группировки и журналы.		
Тема 5.2. В.В. Маяковский	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	В.В.Маяковский. Жизнь и творчество.	2	
	Тема поэта и поэзии. Новаторство поэзии Маяковского.	2	
Тема 5.3. С.А. Есенин	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	С.А.Есенин. Пейзажная лирика.	2	
	Тема родины в лирике С.А.Есенина.	2	
Раздел 6. Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов		**22**	
Тема 6.1. Обзор литературы 30-х – начала 40-х годов	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Обзор литературы 30-х – начала 40-х годов	2	
Тема 6.2. М.И. Цветаева	**Содержание учебного материала**	**4**	
	М.И.Цветаева. Художественные особенности поэзии М. И. Цветаевой.	2	
	Своеобразие поэтического стиля М.И.Цветаевой.	2	
Тема 6.3. О.Э.Мандельштам	**Содержание учебного материала**	**2**	
	О.Э. Мандельштам. Идейно-тематические и художественные особенности поэзии О.Э.Мандельштама.	2	
Тема 6.4. М.А. Булгаков	**Содержание учебного материала**	**6**	
	М.А.Булгаков.Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа.	2	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Роман «Мастер и Маргарита». Ершалаимские главы. Москва 1930-х годов.. Воланд и его окружение.	2	
	Фантастическое и реалистическое в романе. Любовь и судьба Мастера.	2	
Тема 6.5.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК.01 - ОК.06,

А.Н. Толстой	Роман «Петр Первый. Образ Петра.	2	ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
Тема 6.6. М.А. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон»	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Жизненный и творческий путь.	2	
	«Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны.	2	
	Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение.	2	
Раздел 7. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет		**8**	
Тема 7.1. Деятели литературы и искусства на защите Отечества. Публицистика военных лет. Произведения первых послевоенных лет	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Деятели литературы и искусства на защите Отечества. **Публицистика военных лет. Произведения первых послевоенных**	2	
Тема 7.2. А. Ахматова. Стихотворения. Поэма «Реквием»	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Поэма «Реквием». Трагизм жизни и судьбы лирической героини и поэтессы.	2	
	Основные мотивы лирики Б. Л. Пастернака.	2	
	Связь человека и природы в лирике Б.Л.Пастернака.	2	
Раздел 8. Особенности развития литературы 1950-1980-х годов		**14**	
Тема 8.1. Развитие литературы 1950—1980-х годов	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Общественно-культурная обстановка в стране во второй половине XX века. Развитие литературы 1950—1980-х годов.	2	
Тема 8.2. Творчество писателей-прозаиков в 1950—1980-е годы	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Основные направления и течения художественной прозы 1950—1980-х годов писателей-прозаиков.	2	
Тема 8.3. Творчество поэтов в 1950-1980-е годы	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Литературные объединения и направления в поэзии 1950—1980-х годов. Поэзия Н. Рубцова: художественные средства, своеобразие лирического героя. Тема родины в лирике поэта.	2	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
Тема 8.4. Драматургия 1950-1980-х годов	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Особенности драматургии 1950—1960-х годов. Жанры и жанровые разновидности драматургии 1950—1960-х годов.	2	
Тема 8.5. А.Т.Твардовский	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	А. Т. Твардовский. Особенности поэтического мира.	2	
	А. Т. Твардовский. Особенности поэтического мира.	2	

Тема 8.6. А. И. Солженицын	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	А.И. Солженицын. Жизненный и творческий путь. Повесть «Один день Ивана Денисовича». Характеры героев как способ выражения авторской позиции.	2	
Раздел 9. Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов (три волны эмиграции)		**2**	
Тема 9.1. Три волны эмиграции русских писателей	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Первая волна эмиграции русских писателей. Характерные черты литературы русского зарубежья 1920—1930-х годов.	2	
Раздел 10. Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов		**3**	
Тема 10.1. Общественно-культурная ситуация в России конца XX- XXI века	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК.01 - ОК.06, ОК.10, ПР 1 - ПР 13, ЛР 1, ЛР 4, ЛР 19, ЛР 27, ЛР 31
	Общественно-культурная ситуация в России конца XX — начала XXI века.	1	
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета в третьем семестре*		2	
Всего за курс		**172**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета литературы.

Эффективность преподавания курса литературы зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Технические средства обучения:

- наглядные пособия (комплекты стендов, плакатов, портретов выдающихся писателей и поэтов и др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

Технические средства обучения:

1. Мультимедиа проектор; интерактивная доска.
2. Лазерный принтер.
3. Устройства вывода звуковой информации: звуковые колонки.

3.2 Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

3.2.1 Для обучающихся:

1. Литература 10 класс: учебник для общеобразовательных организаций. Базовый уровень. В 2ч. Ч. 1 / Ю.В. Лебедев. – 8-е изд. – М.: Просвещение, 2020. – 367 с.

2. Литература 10 класс: учебник для общеобразовательных организаций. Базовый уровень. В 2ч. Ч. 2 / Ю.В. Лебедев. – 8-е изд. – М.: Просвещение, 2020. – 368 с.

3. Литература. 11 класс: учебник для общеобразовательных организаций. Базовый уровень. В 2ч. Ч.1 / О.Н. Михайлов и др.; сост. Е.П. Пронина; под ред. В.П. Журавлева. – 9-е изд. – М.: Просвещение, 2021.- 415 с.

4. Литература. 11 класс: учебник для общеобразовательных организаций. Базовый уровень. В 2ч. Ч.2 / О.Н. Михайлов и др.; сост. Е.П. Пронина; под ред. В.П. Журавлева. – 9-е изд. – М.: Просвещение, 2021.- 431 с.

3.2.2 Дополнительная литература:

1. Агеносов В. В. и др. Русский язык и литература. Литература (углубленный уровень). 11 класс. — М., 2014.

2. Архангельский А.Н. и др. Русский язык и литература. Литература (углубленный уровень). 10 класс. — М., 2014.
3. Белокурова С. П., Сухих И. Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс. Практикум / под ред И.Н. Сухих. — М., 2014.
4. Белокурова С.П., Дорофеева М.Г., Ежова И.В. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс. Практикум / под ред. И.Н. Сухих.- М., 2014.
5. Зинин С.А., Сахаров В.И. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10класс: в 2 ч. — М., 2014.
6. Зинин С.А., Чалмаев В.А. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11класс: в 2 ч. — М., 2014

3.2.3 Интернет - ресурсы:

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка раскрываются через предметные 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, Темы 1.1-1.13, П/о-с Р 2, Темы 2.1 Р 3, Темы 3.1 Р 4, Темы 4.1-4.3 Р 5, Темы 5.1-5.4 Р 6, Темы 6.1-6.23 П/о-с Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1, 8.2, П/о-с	Наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		
ПК ……..	Р 1, Темы 1.1-1.13, П/о-с Р 6, Темы 6.1-6.23 П/о-с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П/о-с	

Приложение 3.3 к ОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер,
утвержденной приказом директора ГБПОУ ГКДМПИС
от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП. 03 Родной язык (чеченский)

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар-кондитер

форма обучения - очная

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО

на заседании МК
Общеобразовательного цикла

Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебного предмета разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898)

Рабочая программа учебного предмета ОУП. 03 Родной язык (чеченский) для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Вадаева М. А., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 4 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 4

2. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 14

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 17

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1.1 Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебный предмет ОУП. 03 Родной язык является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1 Цели учебного предмета

Изучение родного (чеченского) языка направлено на достижение следующих целей:

- воспитание уважения к родному (чеченскому) языку, сознательного отношения к нему как явлению культуры, осознание эстетической ценности родного языка;
- осмысление родного (чеченского) языка как основного средства общения, средства получения знаний в разных сферах человеческой деятельности, средства освоения морально-этических норм, принятых в обществе;
- расширение знаний о специфике чеченского языка, основных языковых единицах в соответствии с разделами науки о языке.

1.2.2 Планируемые результаты освоения программы по чеченскому (родному) языку на уровне среднего общего образования

В результате изучения родного (чеченского) языка на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы следующие **личностные результаты:**

1) гражданского воспитания:

- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в школе и детско-юношеских организациях;
- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- готовность к гуманитарной и волонтёрской деятельности;

2) 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 убеждённость, готовность к служению Отечеству и его защите, ответственность за его судьбу;

3) духовно-нравственного воспитания:

− осознание духовных ценностей российского народа;

− сформированность нравственного сознания, норм этичного 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;

4) эстетического воспитания:

− эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений;

− способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;

− убеждённость в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного, в том числе словесного, творчества;

− готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности, в том числе при выполнении творческих работ по родному (чеченскому) языку;

5) 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;

6) трудового воспитания:

− готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

− готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно осуществлять такую деятельность, в том числе в процессе изучения родного (чеченского) языка;

− интерес к различным сферам профессиональной деятельности, в том числе к деятельности филологов, журналистов, писателей, переводчиков;

− умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

− готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

7) 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 и предотвращать их;

− расширение опыта деятельности экологической направленности;

8) 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 учебно-исследовательскую и проектную деятельность, в том числе по родному (чеченскому) языку, индивидуально и в группе.

В процессе достижения личностных результатов освоения обучающимися программы по родному (чеченскому) языку у обучающихся совершенствуется эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

− самосознания, включающего способность понимать своё эмоциональное состояние, использовать адекватные языковые средства для выражения своего состояния, видеть направление развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

− саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за своё поведение, способность проявлять гибкость и адаптироваться к эмоциональным изменениям, быть открытым новому;

− внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

− эмпатии, включающей способность сочувствовать и сопереживать, понимать эмоциональное состояние других людей и учитывать его при осуществлении коммуникации;

− социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться о них, проявлять к ним интерес и разрешать конфликты с учётом собственного речевого и читательского опыта.

В результате изучения родного (чеченского) языка на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

У обучающегося будут сформированы следующие базовые **логические действия** как часть **познавательных универсальных учебных действий**:

− самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне;

− устанавливать существенный признак или основание для сравнения, классификации и обобщения;

− определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

− выявлять закономерности и противоречия языковых явлений, данных в наблюдении;

− вносить коррективы в деятельность, оценивать риски и соответствие результатов целям;

− развивать креативное мышление при решении жизненных проблем с учётом собственного речевого и читательского опыта.

У обучающегося будут сформированы следующие базовые **исследовательские действия** как часть **познавательных универсальных учебных действий:**

− владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

− владеть разными видами деятельности по получению нового знания его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных проектов;

− владеть научной, в том числе лингвистической, терминологией, общенаучными ключевыми понятиями и методами;

− ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

− выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

− анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

− давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт;

− уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

− выдвигать новые идеи, оригинальные подходы, предлагать альтернативные способы решения проблем.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий:**

− владеть навыками получения информации, в том числе лингвистической, из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

− создавать тексты в различных форматах с учётом назначения информации и её целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

− оценивать достоверность, легитимность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам;

− использовать средства информационных и коммуникационных технологий при решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

− владеть навыками защиты личной информации, соблюдать требования информационной безопасности.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий:**

− осуществлять коммуникацию во всех сферах жизни;

− пользоваться невербальными средствами общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

− владеть различными способами общения и взаимодействия;

− аргументированно вести диалог, развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения самоорганизации как части регулятивных универсальных учебных действий:**

− самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

− самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

− расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

− делать осознанный выбор, уметь аргументировать его, брать ответственность за результаты выбора;

− оценивать приобретённый опыт;

− стремиться к формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знания; постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения самоконтроля как части регулятивных универсальных учебных действий:**

− давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

− владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их оснований и результатов;

− использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

− уметь оценивать риски и своевременно принимать решение по их снижению.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения принятия себя и других людей как части регулятивных универсальных учебных действий:**

− принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

− принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;

− признавать своё право и право других на ошибки;

− развивать способность видеть мир с позиции другого человека.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения совместной деятельности**:

− понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

− выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;

− принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по их достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

− оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

− предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

− координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия, в том числе при выполнении проектов по родному (чеченскому) языку;

− проявлять творческие способности и воображение, быть инициативным.

К концу обучения общеобразовательного цикла на 1 курсе обучающийся получит **следующие предметные результаты**:

Код	Предметные результаты
ПР 1	иметь представление о чеченском языке как системе, знать основные единицы и уровни языковой системы, анализировать языковые единицы разных уровней языковой системы;
ПР 2	иметь представление о культуре речи как разделе лингвистики;
ПР 3	комментировать нормативный, коммуникативный и этический аспекты культуры речи, приводить соответствующие примеры;
ПР 4	использовать эти знания в речевой практике;

ПР 5	выполнять лексический анализ слова;
ПР 6	определять изобразительно-выразительные средства лексики.
ПР 7	соблюдать лексические нормы, анализировать и характеризовать высказывания (в том числе собственные) с точки зрения соблюдения лексических норм чеченского литературного языка;
ПР 8	характеризовать и оценивать высказывания с точки зрения уместности использования стилистически окрашенной и эмоционально-экспрессивной лексики;
ПР 9	использовать толковый словарь, словари синонимов, фразеологический, словообразовательный словарь, орфографический словарь, этимологический словарь, словарь устаревших слов;
ПР 10	выполнять морфемный и словообразовательный анализ слова;
ПР 11	анализировать и характеризовать речевые высказывания (в том числе собственные) с точки зрения особенностей употребления сложносокращённых слов (аббревиатур);
ПР 12	выполнять морфологический анализ слова;
ПР 13	определять особенности употребления в тексте слов разных частей речи;
ПР 14	соблюдать морфологические нормы, анализировать и характеризовать высказывания (в том числе собственные) с точки зрения соблюдения морфологических норм чеченского литературного языка;
ПР 15	характеризовать и оценивать высказывания с точки зрения трудных случаев употребления имён существительных, имён прилагательных, имён числительных, местоимений, глаголов, причастий, деепричастий, наречий (в рамках изученного);
ПР 16	создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров;
ПР 17	употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объём устных монологических высказываний - не менее 100 слов, объём диалогического высказывания - не менее 7-8 реплик);
ПР 18	выступать перед аудиторией с докладом;
ПР 19	представлять реферат, исследовательский проект на лингвистическую и другие темы;
ПР 20	использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;
ПР 21	создавать тексты разных жанров научного, публицистического, официально-делового стилей (объём сочинения - не менее 280 слов);
ПР 22	использовать различные виды аудирования и чтения в соответствии с коммуникативной задачей, приёмы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объём текста для чтения - 450-500 слов);
ПР 23	объём прослушанного или прочитанного текста для пересказа (от 250 до 300 слов);
ПР 24	знать основные нормы речевого этикета применительно к различным ситуациям официального или неофициального общения, статусу адресанта или адресата, использовать правила чеченского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, повседневном общении, интернет-коммуникации;
ПР 25	употреблять языковые средства с учётом речевой ситуации;
ПР 26	соблюдать в устной речи и на письме нормы чеченского литературного языка;
ПР 27	оценивать собственную и чужую речь с точки зрения точного, уместного и выразительного словоупотребления.
ПР 28	выполнять синтаксический анализ словосочетания, простого и сложного предложения; определять изобразительно-выразительные средства синтаксиса чеченского языка (в рамках изученного);
ПР 29	соблюдать синтаксические нормы;
ПР 30	анализировать, характеризовать и оценивать высказывания с точки зрения основных норм согласования сказуемого с подлежащим, употребления падежной и предложно-падежной формы управляемого слова в словосочетании, употребления однородных членов предложения, причастного и деепричастного оборотов (в рамках изученного);
ПР 31	различать виды сложноподчинённых предложений по характеру смысловых отношений между главной и придаточной частями, структуре, синтаксическим средствам связи, выявлять особенности их строения;
ПР 32	выявлять сложноподчинённые предложения с несколькими придаточными, сложноподчинённые предложения с придаточной частью (определительной, изъяснительной и обстоятельственной);
ПР 33	понимать явления грамматической синонимии сложноподчинённых предложений и простых предложений с обособленными членами, использовать соответствующие конструкции в речи;
ПР 34	трансформировать сложноподчинённые предложения в простые и простые в сложные, сохраняя смысл;
ПР 35	понимать основные нормы построения сложноподчинённого предложения, особенности употребления сложноподчинённых предложений в речи;
ПР 36	проводить синтаксический и пунктуационный анализ сложноподчинённых предложений; применять нормы построения сложноподчинённых предложений и постановки знаков препинания в них;

ПР 37	характеризовать смысловые отношения между частями бессоюзного сложного предложения, интонационное и пунктуационное выражение этих отношений;
ПР 38	различать виды бессоюзных сложных предложений;
ПР 39	правильно употреблять бессоюзные сложные предложения в речи;
ПР 40	понимать основные грамматические нормы построения бессоюзного сложного предложения, особенности употребления бессоюзных сложных предложений в речи;
ПР 41	проводить синтаксический и пунктуационный анализ бессоюзных сложных предложений; выявлять грамматическую синонимию бессоюзных сложных предложений и союзных сложных предложений, использовать соответствующие конструкции в речи;
ПР 42	применять нормы постановки знаков препинания в бессоюзных сложных предложениях;
ПР 43	анализировать и характеризовать текст с точки зрения соблюдения пунктуационных правил чеченского литературного языка (в рамках изученного);
ПР 44	использовать словари, справочники;
ПР 45	иметь представление о принципах и разделах чеченской орфографии;
ПР 46	выполнять орфографический анализ слова;
ПР 47	анализировать и характеризовать текст (в том числе собственный) с точки зрения соблюдения орфографических правил чеченского литературного языка (в рамках изученного);
ПР 48	соблюдать правила орфографии;
ПР 49	иметь представление о принципах и разделах чеченской пунктуации;
ПР 50	различать подчинительные союзы и союзные слова;
ПР 51	соблюдать правила пунктуации.

1.3 Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО.

Особое значение учебного предмета «Родной (чеченский) язык» имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Предметные**
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- 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	- совершенствовать умения аудирования, чтения, говорения и письма, обеспечивающих эффективное взаимодействие в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения, умения свободно общаться на родном языке в различных формах и на разные темы; использовать языковые средства в соответствии с ситуацией и сферой общения - развивать культуру владения родным языком с учётом его функциональных возможностей; свободное использование активного словарного запаса, овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка; - совершенствовать умения использовать правила речевого этикета на родном языке в различных сферах общения, включая интернет-коммуникацию
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	**В области эстетического воспитания:** - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства,	- сформированность представления о роли и значении родного языка в жизни человека, общества, государства; сформированность ценностного отношения к родному языку; представлений о взаимосвязи родного языка и родной культуры, об отражении в родном языке российских традиционных духовно-нравственных ценностей; - совершенствовать умения аудирования, чтения, говорения и письма, обеспечивающих эффективное взаимодействие в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения, умений свободно общаться на родном языке в различных формах и на разные темы; использовать языковые средства в соответствии с ситуацией и сферой общения;

	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	- формировать умения переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая тексты разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и др.), создание вторичных текстов, редактирования собственных текстов; - систематизировать знания о функциональных разновидностях родного языка и функционально-смысловых типах речи; совершенствовать навыки анализа текстов разной функционально-стилевой и жанровой принадлежности на родном языке; - систематизировать знания об изобразительно-выразительных возможностях родного языка; - совершенствовать умения определять изобразительно-выразительные средства в тексте; - систематизировать знания о родном языке как системе и развивающемся явлении, его уровнях и единицах, закономерностях его функционирования, иметь представление о формах существования родного языка; - развивать культуру владения родным языком с учётом его функциональных возможностей; свободное использование активного словарного запаса, овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка; - систематизировать знания о языковых нормах родного языка; применять знания о них в речевой практике; оценивать собственную и чужую речь с точки зрения правильности использования языковых средств и соответствия языковым нормам; - совершенствовать умения использовать правила речевого этикета на родном языке в различных сферах общения, включая интернет-коммуникацию; - развивать умения переводить текст /фрагменты текста с родного языка на русский и наоборот; развивать умения применять словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме (при их наличии)

Планируемые ***личностные результаты в ходе реализации программы воспитания*** по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код	**Личностные результатов реализации программы воспитания**
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 4	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 19	Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить
ЛР 27	Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 31	Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам

2. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Общий объем образовательной программы	**106**
в том числе:	
теоретическое обучение	56
практические занятия	48
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2 Тематический план и содержание учебного предмета «Родной язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции, ЛР
1	2	3	4
Д1адолор	**Чулацам**	**2**	
	Мотт а, цуьнан коьрта билгалонаш а, маь1наш а.	2	
Тема 1. Лексикологи	**Чулацам**	**14**	ОК04 ОК05 ЛР3, 5, 8, 11, 13, 19
	Омонимаш, синонимаш, антонимаш.	2	
	Архаизмаш, историзмаш, неологизмаш.	2	
	Нохчийн меттан дешнийн хазна.	2	
	Нохчийн меттан а, т1еэцна а дешнаш. Іамийначуьнан жамІ дар.	2	
	Литературни мотт а, диалекташ а. Литературни меттан лексикан тайпанаш.	2	
	Нохчийн метан фразеологически карчамаш. Нохчийн метан дошамаш.	2	
	Практически болх №1	2	
	Талламан болх. (Нийсаниг харжар).		
Тема 2. Фонетикан хаамаш	**Чулацам**	**8**	ОК04 ОК05 ЛР3, 5, 8, 11, 13, 19
	Мукъачу аьзнийн тайпанаш.	2	
	Доцца шеконан мукъа аьзнаш (а,у,и.)	2	
	Нийсааларан бакъонаш.	2	
	Дешнаш сехьдахаран бакъонаш.	2	
Тема 3. Морфологи а, орфографи а	**Чулацам**	**8**	ОК04 ОК05 ЛР3, 5, 8, 11, 13, 19
	Нохчийн орфографех лаьцна боцца хаамаш.	2	
	Доккха элп яздаран бакъонаш.	2	
	Дешан латтам.	2	
	Практически болх №2	2	
	Предложенеш таллар		
Тема 4. Къамелан дакъош	**Чулацам**	**28**	ОК04 ОК05 ЛР3, 5, 8, 11, 13, 19
	Ц1ердешнийн легар, церан нийсаяздар.	4	
	Чолхе а, цхьана дешдекъах лаьттачу а ц1ердешнийн нийсаяздар.	4	
	Билгалдешнийн легарш а, цеоан нийсаяздар а.	4	
	Терахьдешнийн кхолладалар, легар, нийсаяздар.	4	
	Ц1ерметдешнийн легар, нийсаяздар.	4	
	Хандешнийн хенийн чаккхенаш нийсаязъяр.	4	ОК04 ОК05 ЛР3, 5, 8, 11, 13, 19
	Практически болх №3	4	
	Изложени.		

Тема 5. Цхьалхе предложенеш	**Чулацам**	**28**	ОК04 ОК05 ЛР3, 5, 8, 11, 13, 19
	Дийцаран, хаттаран, айдаран, т1едожоран предложенеш. Предложенехь дешнийн уьйр.	4	
	Подлежащиний, сказуеминий юккъехь тире.	4	
	Цхьалхечу предложенин кепаш.	4	
	Предложенин цхьанатайпанара меженаш, церан нийсаяздар.	4	
	Предложенин шакъаьстина меженаш. Шакъаьстина юххедиллар, цуьнан нийсаяздар.	4	
	Юкъадало дешнаш а, предложенеш а. Т1едерзар. церан ницсаяздар.	4	
	Практически болх №4	4	
	Талламан болх. Кхочушдо шардар № 71, 73, 74. Т1едиллар кхочушдеш.		
Тема 6. Чолхе предложенеш	**Чулацам**	**16**	ОК04 ОК05 ЛР3, 5, 8, 11, 13, 19
	Чолхе – цхьаьнакхетта предложенеш а, цуьнгахь хуттургаш а, сацаран хьаьркаш а.	4	
	Т1етухучу предложенийн грамматически билгалонаш. Т1етухучу прдложенийн кепаш, церан схемаш. Т1етуху предложени а, цуьнан карчам.	4	
	Хуттургаш йоцу чолхе предложенеш.	4	
	Практически болх №5	4	
	Чолхе – кararчу предложенехь карара хуттургаш а, хуттурган дешнаш.		
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета во втором семестре*		**2**	
	Всего:	**106**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета родного языка.

Эффективность преподавания курса родного языка зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты стендов, плакатов, портретов выдающихся писателей и поэтов и др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств и др.);
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

Технические средства обучения:

1. Мультимедиа проектор; интерактивная доска.
2. Лазерный принтер.
3. Устройства вывода звуковой информации: звуковые колонки.

3.2 Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Дешархошна:

Джамалханов З.Д., Чинхоева Т.Н. «Нохчийн мотт» 10-11-чуй классашна. Грозный ГУ «Книжное издательство» 2002 шо.

Хьехархочунна:

1. Джамалханов З.Д., Чинхоев Т.Н. «Нохчийн мотт» 10-11-чуй классашна. Грозный ГУ «Книжное издательство» 2002 шо.

2. Джамалханов З.Д., Мачигов М.Ю. «Нохчийн мотт» 1-ра дакъа. Педучилищан студенташна учебник. Грозный Нохч-Г1алг1айн книжни издательство 1985 шо.

3. Джамалханов З.Д., Мачигов М.Ю. «Нохчийн мотт» 2-г1а дакъа «Синтаксис». Педучилищан студенташна учебник. Грозный Нохч-Г1алг1айн книжни издательство 1985 шо.

4. Джамалханов З.Д., Хамидова З.Х. «Юккъерчу школийн лакхарчу классашкахь ненан мотт а, литература а хьехар» Грозный Нохч-Г1алг1айн книжни издательство 1972 шо.

5. Тимаев А. Д. «Х1инцалера нохчийн мотт» Лексикологи, фонетика, морфологи. Соьлжа-Пала 2011 шо.

6. Эсхаджиев Я. У. «Юккъерачу школехь нохчийн меттан орфографи а, пунктуаци а 1амор» 5-11 классашна. Грозный Издательство«Арфа-Пресс» 2010 шо.

7. Арсаханов И. А. «Х1инцалера нохчийн мотт» Грозный Нохч-Г1алг1айн книжни издательство 1965 шо.

8. Гайсултанов 1.Э., Аушева Ф.М. «Ненан мотт а, литература а хьехархь зеделларг» Грозный Нохч-Г1ал г1айн книжни издательство 1966шо.

9. Эдилов С.Э. «Самукъане грамматика» 5-11 классашна. Соьлжа-г1ала 2010 шо.

10. Эдилов С.Э. «Нохчийн меттан практикум» Соьлжа-Г1ала Издательство «Арфа-Пресс» 2011 шо.

11. Тимаев А.Д., Ирезиев С.-Х. С.-Э., Абубакаров А.Х «Нохчийн меттан морфологин практически курс» Грозный ФГУП «ИПК «Грозненский рабочий» 2012 шо.

12.БашироваХ.Б. «Синтаксис» Назрань-2009.

13. Баширова Х.Б. «Чеченская диалектология» Назравь-2009.

14. Ахмадов М.М. «Нохчийн мотт» (тексташ, хаттарш, т1едахкарш). Нальчик-г1ала ГУЛ «Полиграфкомбинат» 2002 шо.

15. ЧокаевК.З. «Морфология чеченского язык;» (словообразование частей речи). Грозный 2010 шо.

16. Джамалханов З.Д., Эсхаджиев Я.У. «Юккъерчу школашна нохчийн меттан программаш» 5-11-чуй классаша. Грозный Издательство ООО Фирма «Глобус» 2002 шо.

Дешархошна:

1. Уциев А.Х., Чираева Р.А. «Нохчийн литература» 11-чу классанатекстийнгулар. Грозный ГУП «Книжное издательство» 2009 шо.

2. ТуркаевХь.В., Туркаева Р.А. «Нохчийн литература» 11-чу классана учебник. Грозный ГУП «Бибколлектор» 2011 шо.

Хьехархочунна:

1. Арсанукаев А. М, Эдилов С. Э., Арсанукаев А.-Б. А. «Юккъерчу школашна нохчийн литературин программаш» 5-11-чуй классаша. Грозный Издательство ООО фирма «Глобус» 2002 шо.

2. Джамалханов 3. Д., Хамидова 3. Х. «Юккъерчу школийн лакхарчу классашкахь ненан мотт а, литература а хьехар» Грозный Нохч-Г1алг1айн книжни издательство 1972 шо.

3. Уциев А. Х., Чираева Р. А. «Нохчийн литература» 11-чу классана текстийнгулар. Грозный ГУП «Книжное издательство» 2009 шо.

4. Туркаев Х. В., Туркаева Р. А. «Нохчийн литература» 11-чу классана учебник. Грозный ГУП «Бибколлектор», 2011 шо.

5. Арсанукаев 1. М.. «Юккъерчу школехь лирически а, лиро-эпически а произведенеш 1амор» Грозный Нохч-Г1алг1айн книжни издательство 1984 шо.

6. Чентиева М. Д. «Нохчийн литературин урокашкахь дешархойн къамел кхиор а, классал арахьа цаьрцаб олх бар а» 5-8 классашкахь. Грозный «Книга» 1992 шо.

7. Минкаилов Э. С. «Нохчийн литературеххий, барта кхолларалле ххий» ЗАОр «НИИ «Джангар» г. Элиста 2007 шо.

8. Арсанукаев 1. М. «Школехь исбаьхьаллин произведении таллар» Грозный Издательство АРФА-ПРЕСС 2008 шо.

9. Арсанукаев 1. М. «Нохчийн литературин 1илманан терминийн луг1ат» ФГУП «ИПК Грозненский рабочий» Соьлжа-Пала 2010 шо.

10. Эльдаров 1. А., Уциев А. Х. «Нохчийн литература» 9-11 -чуй классашна дешаран пособи. ООО «Тетрограф» г.Нальчик 2011 шо.

11. Эльдаров 1. А., Саралиев 1. Х. «Нохчийн литература хьехаран некъаш» ЗАОр «НИИ «Джангар» г. Элиста 2009 шо.

12. Арсанукаев 1. М. «Язык. Литература. Школа» Грозный Издательство АРФА-ПРЕСС 2012 шо.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Темы 1-7	Устный опрос Тестирование Выполнение письменного задания Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Практические работы Выполнение задания дифференцированного зачета
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Темы 1-7	

Приложение 3.4 к ОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер,
утвержденной приказом директора ГБПОУ ГКДМПИС
от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП. 04 Родная литература (чеченская)

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар-кондитер

форма обучения - очная

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО

на заседании МК
Общеобразовательного цикла

Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебного предмета разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898)

Рабочая программа учебного предмета ОУП. 04 Родная литература (чеченская) для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Вадаева М. А., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 4 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 4
2. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 16
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебный предмет ОУП. 04 Родная литература является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1 Цели учебного предмета

Изучение родной (чеченской) литературы направлено на достижение следующих целей:

- формирование духовно развитой личности, обладающей гуманистическим мировоззрением, национальным самосознанием и общероссийским гражданским сознанием, чувством патриотизма, способной, осознавая свою принадлежность к родной культуре, уважительно относиться к культурам других народов;
- ознакомление с литературой, культурой своего народа, развивать и совершенствовать эти знания, воспитывать уважение к культуре других народов;
- овладение умениями анализировать художественные произведения с привлечением необходимых сведений по теории и истории литературы, выявлять в них конкретно-историческое и общечеловеческое содержание;
- формирование представления о специфике литературы в ряду других видов искусств;
- овладение умениями формулировать собственное отношение к изученным литературным произведениям, давать им обоснованную оценку, в отдельных случаях - собственную интерпретацию;
- развитие и совершенствование устной и письменной речи учащихся на чеченском языке на основе изучения произведений чеченской литературы;
- умение находить нужную информацию и использовать её;
- умение использовать приобретённые при изучении чеченской литературы знания в жизни.

1.2.2 Планируемые результаты освоения программы по родной (чеченской) литературе на уровне среднего общего образования.

В результате изучения родной (чеченской) литературы на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты:

1) гражданского воспитания:

сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических, демократических ценностей, семейных ценностей, в том числе в сопоставлении с жизненными ситуациями, изображёнными в литературных произведениях;

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 школе и детско-юношеских организациях;

умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

готовность к гуманитарной и волонтёрской деятельности;

2) патриотического воспитания:

осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного (чеченского) языка и родной (чеченской) литературы, истории, культуры Российской Федерации, своего края в контексте изучения произведений чеченской литературы, а также литератур других народов;

ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, внимание к их воплощению в чеченской литературе, а также к достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде, отражённым в художественных произведениях;

идейная убеждённость, готовность к служению Отечеству и его защите, ответственность за его судьбу в том числе воспитанные на примерах из литературы;

3) духовно-нравственного воспитания:

осознание духовных ценностей российского народа;

сформированность нравственного сознания, норм этичного поведения;

способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, характеризуя поведение и поступки персонажей художественной литературы;

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 и, в том числе с опорой на литературные произведения;

4) эстетического воспитания:

эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений;

способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства в том числе литературы;

убеждённость в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и устного народного творчества;

готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности, в том числе при выполнении творческих работ по родной (чеченской) литературе;

5) 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, в том числе с адекватной оценкой поведения и поступков литературных героев;

6) трудового воспитания:

готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие, в том числе при чтении произведений о труде и тружениках, а также на основе знакомства с профессиональной деятельностью героев отдельных литературных произведений;

готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно осуществлять такую деятельность в процессе литературного образования;

интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, в том числе ориентируясь на поступки литературных героев;

готовность и способность к образованию и самообразованию, к продуктивной читательской деятельности на протяжении всей жизни;

7) экологического воспитания:

сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем, представленных в чеченской литературе;

планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества, с учётом осмысления опыта литературных героев;

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде, в том числе показанных в литературных произведениях;

умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их;

расширение опыта деятельности экологической направленности, в том числе представленной в литературных произведениях;

8) 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 с опорой на изученные и самостоятельно прочитанные литературные произведения;

осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность индивидуально и в группе, в том числе на литературные темы.

В процессе достижения личностных результатов освоения обучающимися программы среднего общего образования, в том числе литературного образования, у обучающихся совершенствуется эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

- самосознания, включающего способность понимать своё эмоциональное состояние, видеть направление развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;
- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за своё поведение, способность проявлять гибкость и адаптироваться к эмоциональным изменениям, быть открытым новому;
- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
- эмпатии, включающей способность сочувствовать и сопереживать, понимать эмоциональное состояние других людей и учитывать его при осуществлении коммуникации;
- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться о них, проявлять к ним интерес и разрешать конфликты с учётом собственного читательского опыта.

В результате изучения родной (чеченской) литературы у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, умения совместной деятельности.

У обучающегося будут сформированы следующие базовые **логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий:**

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения литературных героев, художественных произведений и их фрагментов, классификации и обобщения литературных фактов;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, в том числе при изучении литературных произведений;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать риски и соответствие результатов целям;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем с учётом собственного читательского опыта.

У обучающегося будут сформированы следующие **базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий:**

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности на основе литературного материала, навыками разрешения проблем с опорой на художественные произведения, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- владеть разными видами деятельности по получению нового знания по родной (чеченской) литературе, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных проектов;
- владеть научной терминологией, общенаучными ключевыми понятиями и методами современного литературоведения;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях с учётом собственного читательского опыта;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт;
- уметь переносить знания, в том числе полученные в результате чтения и изучения литературных произведений, в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, оригинальные подходы, предлагать альтернативные способы решения проблем.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий:**

- владеть навыками получения информации, в том числе литературоведческой, из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления при изучении той или иной темы по родной (чеченской) литературе;
- создавать тексты в различных форматах и жанрах с учётом назначения информации и её целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

− оценивать достоверность, легитимность литературной и другой информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам;

− использовать средства информационных и коммуникационных технологий при решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

− владеть навыками защиты личной информации, соблюдать требования информационной безопасности.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий:**

− осуществлять коммуникацию во всех сферах жизни, в том числе на уроке родной (чеченской) литературы;

− пользоваться невербальными средствами общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

− владеть различными способами общения и взаимодействия;

− аргументированно вести диалог, развёрнуто и логично излагать в процессе анализа литературного произведения свою точку зрения с использованием языковых средств.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения самоорганизации как части регулятивных универсальных учебных действий:**

− самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности, включая изучение литературных произведений, и жизненных ситуациях;

− самостоятельно составлять план решения проблемы при изучении родной (чеченской) литературы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

− расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений с опорой на читательский опыт;

− делать осознанный выбор, уметь аргументировать его, брать ответственность за результаты выбора;

− оценивать приобретённый опыт с учётом литературных знаний;

− стремиться к формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний; в том числе в вопросах чеченской литературы, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения самоконтроля как части регулятивных универсальных учебных действий:**

− давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

− владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их оснований и результатов;

− использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

− уметь оценивать риски и своевременно принимать решение по их снижению.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения принятия себя и других людей как части регулятивных универсальных учебных действий:**

− принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

− принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, в том числе в процессе чтения литературы и обсуждения литературных героев и проблем, поставленных в художественных произведениях;

− признавать своё право и право других на ошибки в дискуссиях на литературные темы;

− развивать способность видеть мир с позиции другого человека, используя знания по литературе.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения совместной деятельности:**

− понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

− выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;

− принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по их достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

− оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

− предлагать новые проекты, в том числе литературные, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

− координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия, в том числе при выполнении проектов по родной (чеченской) литературе;

− проявлять творческие способности и воображение, быть инициативным.

К концу обучения на 2 курсе общеобразовательного цикла обучающийся получит **следующие предметные результаты**:

ПР 1 - осознавать причастность к традициям, к исторической преемственности поколений на основе установления связей литературы с фактами социальной жизни, идеологическими течениями и особенностями культурного развития в конкретную историческую эпоху;

ПР 2 - иметь устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур, проявлять уважительное отношение к ним; владеть умением внимательно читать, понимать и самостоятельно интерпретировать художественный текст;

ПР 3 - владеть умением определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных текстов, выявлять связь литературных произведений со временем написания, с современностью и традицией; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание литературных произведений;

ПР 4 - владеть умениями осмысливать художественную картину жизни, созданную автором в литературном произведении;

ПР 5 - выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать своё читательское отношение к ним в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях; участвовать в дискуссии на литературные темы;

ПР 6 - владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания с использованием теоретико-литературных терминов и понятий, изученных в курсе литературы, выявлять их роль в произведении; уметь применять их в речевой практике;

ПР 7 - владеть умением сопоставлять произведения чеченской литературы с их художественными интерпретациями в других видах искусств (живопись, театр, кино, музыка и другое);

ПР 8 - 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, отзывов, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также сочинений различных жанров;

ПР 9 - редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания;

ПР 10 - осуществлять самостоятельную проектно-исследовательскую деятельность, в том числе с разными информационными источниками, с использованием медиапространства и ресурсов традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.

ПР 11 - приобщение к духовно-нравственным ценностям чеченской литературы и культуры, сопоставление их с духовно-нравственными ценностями других народа;

ПР 12 - формулировать собственное отношение к произведениям чеченской литературы, их оценка;

ПР 13 - осознавать взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности в контексте осмысления произведений чеченской литературы и собственного интеллектуально-нравственного роста;

ПР 14 - владеть умением определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных текстов, выявлять связь литературных произведений со временем написания, с современностью и традицией;

ПР 15 - раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание литературных произведений; выявлять «сквозные темы» и ключевые проблемы чеченской литературы;

ПР 16 - выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать своё отношение к ним в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

ПР 17 - свободно владеть устной и письменной речью;

ПР 18 - участвовать в дискуссии на литературные темы;

ПР 19 - владеть умениями самостоятельного анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания с использованием теоретико-литературных терминов и понятий, изученных в курсе литературы;

ПР 20 - владеть умением самостоятельно сопоставлять произведения чеченской литературы с их художественными интерпретациями в других видах искусств (живопись, театр, кино, музыка и другое);

ПР 21 - осознавать литературное произведение как явление словесного искусства, язык художественной литературы в его эстетической функции, определять изобразительно-выразительные средства чеченского языка и комментировать их роль в художественных текстах;

ПР 22 - 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, отзывов, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также сочинений различных жанров;

ПР 23 - редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания;

ПР 24 - осуществлять самостоятельную проектно-исследовательскую деятельность, работая с разными информационными источниками, в том числе с использованием медиапространства и ресурсов традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.

1.3 Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО.

Особое значение учебного предмета «Родная(чеченская) литература» имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Предметные**
0К 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**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 этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	- сформировать устойчивую мотивацию к систематическому чтению на родном языке как средству познания культуры своего народа и других культур на основе многоаспектного диалога, уважительного отношения к ним как форме приобщения к литературному наследию и через него к сокровищам отечественной и мировой культуры; - владеть основными фактами жизненного и творческого пути национальных писателей и поэтов; знание и понимание основных этапов развития национальной литературы, ключевых проблем произведений родной литературы, сопоставление их с текстами русской и зарубежной литературы, затрагивающими общие темы или проблемы; - выявлять идейно-тематическое содержание произведений родной литературы разных жанров с использованием различных приемов анализа и понятийного аппарата теории литературы; владение умениями познавательной, учебной проектно-исследовательской деятельности; - интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко-культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий; использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем; - иметь представление об изобразительно-выразительных возможностях языка родной литературы и самостоятельно проводить смысловой и эстетический анализ художественных текстов
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	**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;	- иметь представление о роли и значении родной литературы в жизни человека и общества; включение в культурно-языковое поле родной литературы и культуры, воспитание ценностного отношения к родному языку и родной литературе как носителям культуры своего народа; - осознавать тесную связь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным становлением личности; понимание родной литературы как художественного отражения

	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;	традиционных духовно-нравственных российских и национальных ценностей - сформировать устойчивую мотивацию к систематическому чтению на родном языке как средству познания культуры своего народа и других культур на основе многоаспектного диалога, уважительного отношения к ним как форме приобщения к литературному наследию и через него к сокровищам отечественной и мировой культуры
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **Овладение коммуникативными универсальными 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	- выявлять идеино-тематическое содержание произведений родной литературы разных жанров с использованием различных приемов анализа и понятийного аппарата теории литературы; владение умениями познавательной, учебной проектно-исследовательской деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	**В области эстетического воспитания:** - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление	- интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко-культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий; владение умением использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем - создавать самостоятельные письменные работы разных жанров (развернутые ответы на вопросы, рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, сочинения, эссе, доклады, рефераты и

	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	другие работы)
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; **В части гражданского воспитания:** - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - 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; - 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	- осознавать тесную связь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным становлением личности; понимание родной литературы как художественного отражения традиционных духовно-нравственных российских и национальных ценностей; - понимать родную литературу как особый способ познания жизни, культурной самоидентификации

	участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- 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	- интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко-культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с современному уровню развития науки и общественной использованием информационно-коммуникационных технологий; использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем

Планируемые ***личностные результаты в ходе реализации программы воспитания*** по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код	**Личностные результаты реализации программы воспитания**
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 4	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 19	Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить
ЛР 27	Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 31	Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам

2. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Общий объем образовательной программы	**64**
в том числе:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	16
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*	**2**

2.2 Тематический план и содержание учебного предмета «Родная литература»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Формируемые компетенции, ЛР
1	2	3	4
Д1адолор	**Чулацам**	**1**	
	Довзийтар	1	
Тема 7. Арсанов С.-Б. Дахар а, кхолларалла а	**Чулацам**	**3**	ОК 06. ЛР 1 ОК 05
	Арсанов Са1ид-Бейн дахар а, кхолларалла а.	1	
	«Маца девза доттаг1алла» романан дакъош.	2	
Тема 8. Мамакаев М.А. дахар а, кхолларалла а	**Чулацам**	**4**	ОК 06. ЛР 1 ОК 05
	Мамакаев Мохьмадан кхолларалла. Роман т1улгаша а дуьйцу».	1	
	Мамакаев Мохьмадан «Зеламха», романан дакъош.	2	
	Практически болх №11:	1	
	Стихийн анализ х1оттор. Мамакаев М. «Орган т1ехь сатесна», «Зама» стих. т1ехь болх бар.		
Тема 9. Ошаев Халидан дахар а, кхолларалла а	**Чулацам**	**2**	ОК 06. ЛР 1 ОК 05
	Ошаев Х.Д. Дахар а, кхолларалла а.	1	
	«Алун шераш» романан дакъош доьшуш текста т1ехь болх бар.	1	
Тема 10. Гадаев М-Салахьан дахар а, кхолларалла а	**Чулацам**	**3**	ОК 06. ЛР 1 ОК 05
	Гадаев М.С. дахар а, кхолларалла а.	1	
	Стихотворенеш «Даймахке сатийсар», «Дай баьхна латта». Поэзехь даймахках, дахарехь ен ойланаш.	1	
	Практически болх №12:	1	
	Гадаев М.Салахьан лирикехь 1аламан суьрташ. Стих. «Рег1ара поп», «Гуьйренан зезаг».		
Тема 11. Исаева Мареман дахар а, кхолларалла а	**Чулацам**	**2**	ОК 06. ЛР 1 ОК 05
	Исаева М.С. дахар а, кхолларалла а. «Ирсан орам» романан дакъош.	1	
	Практически болх №13:	1	
	«Ирсан орам» (сочинени).		
Тема 12. Эдилов Х.Э. Дахар а, кхолларалла а	**Чулацам**	**2**	ОК 06. ЛР 1 ОК 05
	Эдилов Х.Э. дахар а, кхолларалла а. «Сийлаха» поэма.	1	
	Практически болх №14:	1	ОК 06. ЛР 1 ОК 05
	Сочинени «Турпалхойн васташ».		
Тема 13. Музаев Н.Д.	**Чулацам**	**2**	ОК 06. ЛР 1 ОК 05
	Музаев Н.Д. Дахар а, кхолларалла а.	1	

Дахар а, кхолларалла а	«Сатийсаман ницкъ» романан дакъош.	1	
Тема 14. Гайсултанов І.Э. Дахар а, кхолларалла а	**Чулацам**	**2**	ОК 06. ЛР 1 ОК 05
	Гайсултанов 1.Э. дахар а, кхолларалла а. Александр Казбеги, «Александр Чеченский»	1	
	Практически болх №15:	1	
	Сочинени «Александр Чеченскийн васт».		
Тема 15. Базоркин И.М. Дахар а, кхолларалла а	**Чулацам**	**2**	ОК 06. ЛР 1 ОК 05
	Базоркин И.М.Дахар а, кхолларалла а. Роман «Б1ешерийн боданера».	1	
	Практически болх №16:	1	
	«Б1ешерийн боданера», романан дакъош дийцаре дар.		
Тема 16. Александр Казбегин дахар а, кхолларалла а	**Чулацам**	**2**	ОК 06. ЛР 1 ОК 05
	Александр Казбеги. Дахар а, кхолларалла а. Дийцарш Элиса», Цицию», «Да вийнарг», чулацамах лаьцна дийца.	1	
	Практически болх №17:	1	
	«Элиса», «Да вийнарг», «Цицию» Чулацамах лаьцна дийца хаар.		
Тема 17. Сулаев Мохьмада дахар а, кхолларалла а	**Чулацам**	**2**	ОК 06. ЛР 1 ОК 05
	Сулаев М.А., дахар а, кхолларалла а. Цуьнан поэзии а, проза а. Поэтан лирикехь г1иллакх-оьздангаллех, стеган вахаран 1алашонех лаьцна ойланаш.	1	
	Стих. «Сох муха эр дара адам?»	1	
Тема 18. Айдамиров Абузаран дахар а, кхолларалла а	**Чулацам**	**2**	ОК 06. ЛР 1 ОК 05
	Айдамиров А.А. Дахар а, кхолларалла а. Роман «Еха буьйсанаш».	1	
	Практически болх №19:	1	
	«Еха буьйсанаш» сочинении язъяр.		
Тема 19. Ахматова Раисин дахар а, кхолларалла а	**Чулацам**	**3**	ОК 06. ЛР 1 ОК 05
	Ахматова Р.С., дахар а, кхолларалла а. Стих. «Даймахке». Лирически турпалхочун синхаамаш, Даймахке, халкъе йолу ойла.	1	
	«Дагалецамийн новкъа». Автобиографически поэма.	1	
	Практически болх №20:	1	
	Стихотворенин анализ яр.		
Тема 20. Сулейманов Ахьмадан дахар а, кхолларалла а	**Чулацам**	**2**	ОК 06. ЛР 1 ОК 05
	Сулейманов А.С. Дахар а, кхолларалла а.	1	
	Практически болх №21:	1	
	Сулейманов А.С. кхолларалле лаьцна сочинени язъяр.		
Тема 21. Арсанукаев Шайхин дахар а, кхолларалла а	**Чулацам**	**2**	ОК 06. ЛР 1 ОК 05
	Арсанукаев Ш.А. Дахар а, кхолларалла а. «Нагахь хьан г1о оьшуш», «Нийсонан гимн», «Гиний шуна», «Дицдина илли», «Ненан мотт»,	1	

	Стих. роман «Кхолламан сизаш».	1	
Тема 22. Окуев Шимин дахар а, кхолларалла а	**Чулацам**	**2**	ОК 06. ЛР 1 ОК 05
	Окуев Ш.Х. Дахар а, кхолларалла а.	1	
	Роман «Лайн т1ехь ц1ен зезагаш".	1	
Тема 23. Шайхиев 1алвади дахар а, кхолларалла а	**Чулацам**	**2**	ОК 06. ЛР 1 ОК 05
	Шайхиев І.Х. Поэтически кхолларалла. «Нохчийчоь», «Ч1аг1о», «Лазаман лорах», «Дерачу кхолламан кхел»-стихашкахь повесть	2	
Тема 24. Рашидов Шаидан дахар а, кхолларалла а	**Чулацам**	**2**	ОК 06. ЛР 1 ОК 05
	Рашидов Ш.Р. Дахар а,поэтически кхолларалла а. Стих. «Баланах дуьзна дог», «Пондар боьлху», «Аружа»-повесть.	2	
Тема 25. Гацаев Саь1идан дахар а, кхолларалла а	**Чулацам**	**2**	ОК 06. ЛР 1 ОК 05
	Гацаев С.лирика. «Цкъа а дац сан ойла къуьйлуш …» «Лалла хьайна некъаш мел ду», «Б1аьсте хир ю, - б1аьсте, б1аьсте!», «Лойша эсала мох», «Йише Маржане».	2	
Тема 26. Ахмадов Мусан дахар а, кхолларалла а	**Чулацам**	**2**	ОК 06. ЛР 1 ОК 05
	Ахмадов М.М. Дахар а, кхолларалла а.	1	
	Роман «Сатоссуш седарчий довш».	1	
Тема 27. Дикаев Мохьмадан дахар а, кхолларалла а	**Чулацам**	**2**	ОК 06. ЛР 1 ОК 05
	Дикаев М.Д. Дахар а, кхолларалла а.	1	
	Цуьнан поэзехь яхь, къоман оьздангалла гайтаран башхаллаш. «Стеган ц1е», «Суна лаьа».	1	
Тема 28. Кибиев Мусбекан дахар а, кхолларалла а	**Чулацам**	**2**	ОК 06. ЛР 1 ОК 05
	Кибиев М.М поэзин къастамаш, васташ. «Ден къамел», «Шагат1улг».	2	
Тема 29. Бексултанов Мусан дахар а, кхолларалла а	**Чулацам**	**2**	ОК 06. ЛР 1 ОК 05
	Бексултанов М.Э. Дахар а, кхолларалла.	1	
	Цуьнан прозехь дахар шатайпанчу исбаьхьаллин хот1ехь гайтар. «Наггахь сайн сагатделча», «1аьржа б1аьрг», «Хьалхара парта», «Корталин Хантоти».	1	
Тема 30. Бисултанов Аптин дахар а, кхолларалла а	**Чулацам**	**2**	ОК 06. ЛР 1 ОК 05
	Бисултанов А. лирикин башхаллаш. «Йог1у и къежъелла месаш», «Бадуев С.», «Десачу гуьйна т1е», «Ас хьан ч1абанах г1айг1а юцур ю», «Ма – ярра поэма».	2	
Тема 31. Эльсанов Исламан дахар а, кхолларалла а	**Чулацам**	**4**	ОК 06. ЛР 1 ОК 05
	Эльсанов И. произведенешкахь х1инцалерчу дахаран сьурташ, адамийн кхолламаш. «К1айн коч», «Бьачча », «К1ант ц1авар».	2	

	Исторически повесть «Ц1ег1ачу дехкнийн боьлакх».	1	
	Практически болх №26:	1	
	Повестах лаьцна статья язъяр.		
Тема 32. Яндиев Джамалдин дахар а, кхолларалла а	**Чулацам**	**2**	ОК 06. ЛР 1 ОК 05
	Яндиев Д.Х. Поэтически кхолларалла.	1	
	Стих. «Нене», «Хаза ю синтеме буьйса».	1	
Тема 33. Кулиев Кайсынан дахар а, кхолларалла а	**Чулацам**	**2**	
	Кулиев К.Ш., балкхаройн поэт. «Хиндолчунна аьлла байташ», «Т1уьначу лаьттан цинц къуьйлу».	2	
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета во втором семестре*		**2**	
Всего:		**64**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета родного языка.

Эффективность преподавания курса родного языка зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты стендов, плакатов, портретов выдающихся писателей и поэтов и др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств и др.);
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

Технические средства обучения:

1. Мультимедиа проектор; интерактивная доска.
2. Лазерный принтер.
3. Устройства вывода звуковой информации: звуковые колонки.

3.2 Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Дешархошна:

Джамалханов З.Д., Овхадов М. Р., Абдулкадырова Р. А. «Нохчийн мотт» 10-11-чуй классашна. АО «ИПК «Грозненский рабочий» - 2021

Хьехархочунна:

1 Джамалханов З.Д., Овхадов М. Р., Абдулкадырова Р. А. «Нохчийн мотт» 10-11-чуй классашна. АО «ИПК «Грозненский рабочий» - 2021

2. Джамалханов З.Д., Мачигов М.Ю. «Нохчийн мотт» 1-ра дакъа. Педучилищан студенташна учебник. Грозный Нохч-Г1алг1айн книжни издательство 1985 шо.

3. Джамалханов З.Д., Мачигов М.Ю. «Нохчийн мотт» 2-г1а дакъа «Синтаксис». Педучилищан студенташна учебник. Грозный Нохч-Г1алг1айн книжни издательство 1985 шо.

4. Джамалханов З.Д., Хамидова З.Х. «Юккъерчу школийн лакхарчу классашкахь ненан мотт а, литература а хьехар» Грозный Нохч-Г1алг1айн книжни издательство 1972 шо.

5. Тимаев А. Д. «Х1инцалера нохчийн мотт» Лексикологи, фонетика, морфологи. Соьлжа-Пала 2011 шо.

6. Эсхаджиев Я. У. «Юккъерачу школехь нохчийн меттан орфографи а, пунктуаци а 1амор» 5-11 классашна. Грозный Издательство«Арфа-Пресс» 2010 шо.

7. Арсаханов И. А. «Х1инцалера нохчийн мотт» Грозный Нохч-Г1алг1айн книжни издательство 1965 шо.

8. Гайсултанов 1.Э., Аушева Ф.М. «Ненан мотт а, литература а хьехарехь зеделларг» Грозный Нохч-Г1ал г1айн книжни издательство 1966шо.

9. Эдилов С.Э. «Самукъане грамматика» 5-11 классашна. Соьлжа-г1ала 2010 шо.

10. Эдилов С.Э. «Нохчийн меттан практикум» Соьлжа-Г1ала Издательство «Арфа-Пресс» 2011 шо.

11. Тимаев А.Д., Ирезиев С.-Х. С.-Э., Абубакаров А.Х «Нохчийн меттан морфологин практически курс» Грозный ФГУП «ИПК «Грозненский рабочий» 2012 шо.

12.БашироваХ.Б. «Синтаксис» Назрань-2009.

13. Баширова Х.Б. «Чеченская диалектология» Назравь-2009.

14. Ахмадов М.М. «Нохчийн мотт» (тексташ, хаттарш, т1едахкарш). Нальчик-г1ала ГУЛ «Полиграфкомбинат» 2002 шо.

15. ЧокаевК.З. «Морфология чеченского язык;» (словообразование частей речи). Грозный 2010 шо.

16. Джамалханов З.Д., Эсхаджиев Я.У. «Юккъерчу школашна нохчийн меттан программаш» 5-11-чуй классаша. Грозный Издательство ООО Фирма «Глобус» 2002 шо.

Дешархошна:

1. Уциев А.Х., Чираева Р.А. «Нохчийн литература» **1**1-чу классанатекстийнгулар. Грозный ГУП «Книжное издательство» 2009 шо.

2. ТуркаевХь.В., Туркаева Р.А. «Нохчийн литература» 11-чу классана учебник. Грозный ГУП «Бибколлектор» 2011 шо.

Хьехархочунна:

1. Арсанукаев А. М, Эдилов С. Э., Арсанукаев А.-Б. А. «Юккъерчу школашна нохчийн литературин программаш» 5-11-чуй классаша. Грозный Издательство ООО фирма «Глобус» 2002 шо.

2. Джамалханов 3. Д., Хамидова 3. Х. «Юккъерчу школийн лакхарчу классашкахь ненан мотт а, литература а хьехар» Грозный Нохч-Г1алг1айн книжни издательство 1972 шо.

3. Уциев А. Х., Чираева Р. А. «Нохчийн литература» 11-чу классана текстийнгулар. Грозный ГУП «Книжное издательство» 2009 шо.

4. Туркаев Х. В., Туркаева Р. А. «Нохчийн литература» 11-чу классана учебник. Грозный ГУП «Бибколлектор», 2011 шо.

5. Арсанукаев 1. М.. «Юккъерчу школехь лирически а, лиро-эпически а произведенеш 1амор» Грозный Нохч-Г1алг1айн книжни издательство 1984 шо.

6. Чентиева М. Д. «Нохчийн литературин урокашкахь дешархойн къамел кхиор а, классал арахьа цаьрцаб олх бар а» 5-8 классашкахь. Грозный «Книга» 1992 шо.

7. Минкаилов Э. С. «Нохчийн литературеххий, барта кхолларалле ххий» ЗАОр «НИИ «Джангар» г. Элиста 2007 шо.

8. Арсанукаев 1. М. «Школехь исбаьхьаллин произведении таллар» Грозный Издательство АРФА-ПРЕСС 2008 шо.

9. Арсанукаев 1. М. «Нохчийн литературин 1илманан терминийн луг1ат» ФГУП «ИПК Грозненский рабочий» Соьлжа-Пала 2010 шо.

10. Эльдаров 1. А., Уциев А. Х. «Нохчийн литература» 9-11 -чуй классашна дешаран пособи. ООО «Тетрограф» г.Нальчик 2011 шо.

11. Эльдаров 1. А., Саралиев 1. Х. «Нохчийн литература хьехаран некъаш» ЗАОр «НИИ «Джангар» г. Элиста 2009 шо.

12. Арсанукаев 1. М. «Язык. Литература. Школа» Грозный Издательство АРФА-ПРЕСС 2012 шо.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/тема**	**Тип оценочных мероприятий**
0К 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Темы 1.7, 1.8, 2.2	Устный опрос Тестирование, Наблюдение за выполнением мотивационных заданий; Наблюдение за выполнением практической работы; Контрольная работа; Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Темы 1.3, 1.4, 1.5, 1.12, 3.7, 4.1	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Темы 1.9, 1.10, 1.11, 1.13, 1.14, 2.3, 2.4, 2.5, 3.1-3.5, 3.8,	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Темы 1.1-1.3, 1.6-1.8, 1.10, 1.13, 2.3, 3.1, 3.5, 3.6	
ОК О6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Темы 1.2, 2.3, 3.9	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Темы 1.9, 1.10, 1.11, 1.13, 1.14, 2.3, 2.4, 2.5, 3.1-3.5, 3.8	

Приложение 3.5 к ОП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП. 05 Иностранный язык

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

среднего профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар-кондитер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Общеобразовательного цикла
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебного предмета разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Рабочая программа учебного предмета ОУП.05 Иностранный язык для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Умарова З.С., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательного предмета «Иностранный язык» 4

2. Структура и содержание общеобразовательного предмета 8

3. Условия реализации программы общеобразовательного предмета 13

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета 15

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии Повар, кондитер.

1.2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Рабочая программа по учебной дисциплине «Иностранный язык» ориентирована на достижение следующих целей:

- освоение знаний об иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной);
- овладение речевой компетенцией – совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;
- овладение языковой компетенцией – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;
- овладение социокультурной компетенцией – увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;
- овладение умениями применять полученные знания, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания;
- развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению в отношении их будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Личностных:

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
- осознание своего места в поликультурном мире;

• готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения;

• умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

***Метапредметных*:**

• умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

• владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

• умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

• умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

***Предметных*:**

• сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

• владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;

• достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

• сформированное умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

В результате освоения учебной дисциплины у студента должны формироваться общие компетенции, включающие в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Данная образовательная программа адаптирована для инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ). Структура и содержание образовательной учебной дисциплины разработаны с учетом требований ФГОС и в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

В соответствии с целями обучения для обучающихся с ОВЗ на более сложные темы предусматриваются дополнительные коррекционно-индивидуальные занятия. Исходя из уровня подготовки группы предусмотрено использование технологии коррекционно-развивающего обучения, дифференцированного подхода и личностно-ориентированного образования.

При проведении учебных занятий предусмотрено использование мультимедийных комплексов, электронных учебников и учебных пособий, адаптированных к обучающимся с ОВЗ. Для лиц с нарушениями слуха информация предоставляется в печатной форме или в форме электронного документа. Для слабовидящих обучающихся информация предоставляется в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа или в форме аудио-видео файла. Для обучающихся с дефектами речи предусматривается письменная и тестовая оценка знаний. Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата информация предоставляется в печатной форме, в форме электронного документа, аудио- видео файла.

1.3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технический профиль профессионального образования

Основное содержание

Введение

Цели и задачи изучения учебной дисциплины «Английский язык». Английский язык как язык международного общения и средство познания национальных культур.

Основные варианты английского языка, их сходство и различия. Роль английского языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

Практические занятия

Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.

Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.).

Семья и семейные отношения, домашние обязанности.

Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование).

Распорядок дня студента колледжа.

Хобби, досуг.

Описание местоположения объекта (адрес, как найти).

Магазины, товары, совершение покупок.

Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.

Экскурсии и путешествия.

Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.

Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции.

Научно-технический прогресс.

Человек и природа, экологические проблемы.

Индивидуальные проекты

Сценарий телевизионной программы о жизни публичной персоны: биографические

факты, вопросы для интервью и др.

Экскурсия по родному городу (достопримечательности, разработка маршрута).

Путеводитель по родному краю: визитная карточка, история, география, экологическая обстановка, фольклор.

Презентация «Каким должен быть настоящий профессионал?».

Профессионально ориентированное содержание

Практические занятия

Достижения и инновации в области науки и техники.

Машины и механизмы. Промышленное оборудование.

Современные компьютерные технологии в промышленности.

Отраслевые выставки.

Ролевые игры

Подбор персонала на открытые на предприятии вакансии.

Интервью корреспондента с работниками предприятия (представление, описание личных и профессиональных качеств).

Посещение вычислительного центра.

Вывод на рынок нового продукта: его описание, характеристики (спецификация), достоинства, процесс производства, инструкция по эксплуатации.

На международной специализированной выставке (представление продукции, переговоры с потенциальными клиентами).

2. Структура и содержание общеобразовательного предмета

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Общий объем образовательной программы	**172**
Самостоятельная работа обучающихся	0
Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	170
в том числе:	
теоретическое обучение (урок, лекция, семинар)	*0*
практические занятия	*170*
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*	***2***

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Формируемые ОК и ПК
1	2	3	4
Раздел 1. Основное содержание		**134**	
Входное тестирование	*Содержание учебного материала*	2	
	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося - Лексико-грамматический тест - Устное собеседование		ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема № 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи	Содержание учебного материала	4	
	Лексический материал: Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. *Грамматический материал:* Спряжение глаголов (to be, to have), личные и притяжательные местоимения.		ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 1.2. Внешность и характер членов семьи.	Содержание учебного материала	8	
	Лексический материал: Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы, и т.д.) *Грамматический материал:* Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Множественное число существительных. Образование и употребление Present Simple.		ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 1.3 Семья и семейные отношения. Домашние обязанности	Содержание учебного материала	10	
	Лексический материал: Семья и семейные отношения, домашние обязанности. Прилагательные (антонимы). Ежедневная рутина. *Грамматический материал:* Указательные, отрицательные, возвратные местоимения. Объектные местоимения. Present Simple.		ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 1.4 Описание жилища и учебного заведения	Содержание учебного материала	10	
	Лексический материал: Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). *Грамматический материал:*		ОК 01, ОК 02, ОК 04

	Оборот there is/ there are и его употребление в речи. Предлоги места.		
Тема 1.5 Распорядок дня студента	Содержание учебного материала	10	
	Лексический материал: Распорядок дня. Занятия. Учебные предметы. Я – студент. Расписание. Дни недели. Время. Времена и месяцы года. *Грамматический материал:* Количественные и порядковые числительные. Время. Предлоги времени. Объектные местоимения. Образование и употребление Present Continuous Tense.		ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 1.6 Хобби. Досуг	Содержание учебного материала	10	
	Лексический материал: Хобби. Увлечения подростков. Досуг. Музыка. Кино. Театр. Музеи и галереи. *Грамматический материал:* Глаголы –шаблоны: want/ hope to do, enjoy / like doing, ‘d like to do, looking forward to doing. Past Continuous . Разделительный/ Альтернативный/Специальный вопрос.		ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 1.7 Описание местоположения объекта	Содержание учебного материала	10	
	Лексический материал: Родной город. Описание местоположения объекта (адрес, как его найти). Маршрут. Дорожные знаки. Транспорт. *Грамматический материал:* Наречия и выражения места и направления. Предлоги направления. Устойчивые глагольные сочетания: make / take/ have/do. Вопросы типа What …like? Временные формы группы Continuous		ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 1.8 Магазины. Товары. Совершение покупок	Содержание учебного материала	10	
	Лексический материал: Магазины. Товары. Совершение покупок. *Грамматический материал:* Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи (Can/may I help you?, Should you have any questions . . . , Should you need any further information . . . и др.). Слова: much, many, little, few, a lot of. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Неопределенные местоимения.		ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 1.9 Физкультура и спорт, здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	10	
	Лексический материал: Физкультура и спорт, здоровый образ жизни. Олимпийское движение. *Грамматический материал:* Способы сравнения в английском языке. Глаголы: go, play, do. Прошедшие времена (Present Perfect, Past Perfect,Past Simple)		ОК 01, ОК 02, ОК 04

Тема 1.10 Экскурсии и путешествия	Содержание учебного материала	10	
	Лексический материал: Виды путешествий. Путешествия по железной дороге, на пароходе, на самолете. Планирование путешествия. *Грамматический материал:* Артикль с географическими названиями. Наречия, обозначающие количество, место, направление, степени сравнения. Оборот to be going to. Составление предложений по шаблону Have you ever…?		ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 1.11 Россия - моя родина	Содержание учебного материала	10	
	Лексический материал: Россия. Географическое положение. Национальные символы. Политическое устройство. Столица государства и ее достопримечательности. Праздники и традиции. Челябинск: достопримечательности, экология. *Грамматический материал:* Прошедшее время (Past simple/ used do). Будущее время (Future Simple, Present Continuous для обозначения будущего времени).		ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 1.12 Англо – говорящие страны	Содержание учебного материала	10	
	Лексический материал: Англо – говорящие страны (Соединенное королевство Великобритании и Северной Ирландии; Соединенные Штаты Америки; Канада; Австралия; Новая Зеландия). Географическое и политическое устройство этих государств. Символы. Климат. Флора и Фауна. Традиции. Достопримечательности. Столицы. *Грамматический материал:* Страдательный залог.		ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 1.13 Научно – технический прогресс	Содержание учебного материала	10	
	Лексический материал: Научно – технический прогресс. *Грамматический материал:* Условные предложения 1,2,3 типов. Сослагательное наклонение.		ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 1.14 Человек и природа	Содержание учебного материала	10	
	Лексический материал: Человек и природа. Экологические проблемы. *Грамматический материал:* Согласование времен. Прямая и косвенная речь.		ОК 01, ОК 02, ОК 04
Раздел 2. Профессионально – ориентированное обучение		**38**	
Тема 2.1	Содержание учебного материала	9	

Достижения и инновации в области техники	*Грамматический материал:* Роль технического прогресса. *Грамматический материал:* Метрическая система. Единицы измерения. Математические символы и их чтение. Арифметические действия и вычисления. Дроби.		ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 2.2 Машины и механизмы. Промышленное оборудование	Содержание учебного материала	9	
	Лексический материал: Вывод на рынок нового продукта: его описание, характеристики (спецификация), достоинства, процесс производства, инструкция по эксплуатации. *Грамматический материал:* Инфинитив и инфинитивные обороты. Причастие 1,2.		ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 2.3 Компьютерные технологии	Содержание учебного материала	9	
	Современные компьютерные технологии. *Грамматический материал:* Герундий. Отглагольное существительное.		ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 2.4 Отраслевые выставки	Содержание учебного материала	9	
	Лексический материал: Деловой английский. На международной специализированной выставке (представление продукции, переговоры с потенциальными клиентами). *Грамматический материал:* Условные предложения в официальной речи (It would be highly appreciated if you could/can . . . и др.). Вопросительные предложения — формулы вежливости (Could you, please . . . ?, Would you like . . . ?, Shall I . . . ? и др.).		ОК 01, ОК 02, ОК 04
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачёта в третьем семестре*		**2**	
Всего:		**172**	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Материально-технические условия реализации дисциплины

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 №178-02): оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Кабинет «Иностранного языка» оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором).

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Для обучающихся:

1. Английский язык. 10 класс: учебник для общеобразовательных организаций. Базовый уровень. Афанасьева О.В., Д. Дули, И. В. Михеева. -9-е изд. – М.: Express Publishing: Просвещение, 2020. – 248с.

2. Английский язык. 11 класс: учебник для общеобразовательных организаций. Базовый уровень. Афанасьева О.В., Д. Дули, И. В. Михеева. -9-е изд. – М.: Express Publishing: Просвещение, 2020. –256с.

Дополнительная литература:

1. Видеоуроки в интернет (сайт): https://multiurok.ru/user/register
2. ЕДИНОЕ ОКНО ДОСТУПА К ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ РЕСУРСАМ WINDOW.EDU.RU - Источник: https://www.big-big.ru/besplatno/window.edu.ru.html

Интернет - ресурсы:

- онлайн Placement test

https: //puzzle-english.com/level-test/common

https: //ru.stegmax.com/tests/placement-test/

https: //www.macmillanstraightforward.com/resources/tests/

https: //www.cambridgeenglish.org/test-your-english/

https: //onlinetestpad.com/ru/test/6889-placement-test

https: //www.englishexpress.com.sg/placement-test/

- готовые тренировочные задания на формирование языковых, речевых и коммуникативных навыков

http: //www.manythings.org

https: //www.englishbanana.com

https: //busyteacher.org

https: //en.islcollective.com/english-esl-worksheets

https: //www.flo-joe.co.uk

https: //www.englishaula.com/en/

http: //www.roadtogrammar.com

https: //elllo.org

https: //listenaminute.com

https: //www.cambridgeenglish.org/learning-english/activities-for-learners

https: //www.oxfordonlineenglish.com/free-english-lessons

http: //hancockmcdonald.com

https: //www.teach-this.com

http: //tubequizard.com/quizzes.php

https: //www.newsinlevels.com

https: //www.esl-lab.com

- онлайн-словари

https: //www.lingvolive.com/ru-ru

https: //translate.yandex.ru

https: //www.multitran.com

https: //translate.google.ru/

- для создания учебных материалов

https: //www.liveworksheets.com

https: //www.superteachertools.us

https: //puzzel.org

https: //quizlet.com/ru

https: //vocab.today

- видео-хостинг

https://www.youtube.com

https://www.ted.com/talks

ЭР ЦОС СПО «PROFобразование»

1. Краснопёрова, Ю. В. Теоретическая грамматика английского языка: учебно-методическое пособие для СПО / Ю. В. Краснопёрова. — Саратов: Профобразование, 2019. — 75 с. — ISBN 978-5-4488-0334-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/86151

2. Раптанова, И. Н. English for service and tourism industry = Английский язык в сфере обслуживания и туризма: учебное пособие для СПО / И. Н. Раптанова, К. Г. Чапалда. — Саратов: Профобразование, 2020. — 118 с. — ISBN 978-5-4488-0681-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/91837

3. Беликова, Е. В. Английский язык: учебное пособие для СПО / Е. В. Беликова. — Саратов: Научная книга, 2019. — 191 с. — ISBN 978-5-9758-1889-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/87072

4. Английский язык: учебное пособие для СПО / М. А. Волкова, Е. Ю. Клепко, Т. А. Кузьмина [и др.]. — Саратов: Профобразование, 2019. — 113 с. — ISBN 978-5-4488-0356-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/86190

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
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	**Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8**	Заполнение формы-резюме, Письма Презентация, Постер, Ролевые игры Заметки Тесты Устный опрос. Выполнение заданий дифференцированного зачета
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	**Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4**	Тесты Проект. Ролевые игры Круглый стол-дебаты “Доклад с презентацией Видеозапись выступления QUIZ: Frequently asked questions (FAQs) about VK/Telegram? Разработка плана продвижения колледжа Выполнение заданий дифференцированного зачета

Приложение 3.8 к ОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер,
утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП. 08 Математика

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар, кондитер
квалификация: повар-кондитер
форма обучения: очная

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО

на заседании МК
Общеобразовательного цикла

Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебного предмета разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Рабочая программа учебного предмета ОУП.08 Математика для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Магомадова П. А., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 4
2. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 23
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 31
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 32

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет ОУП. 06 Математика изучается на базовом уровне, является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1 Цели учебного предмета

Приоритетными целями обучения математике на базовом уровне являются:

формирование центральных математических понятий (число, величина, геометрическая фигура, переменная, вероятность, функция), обеспечивающих преемственность и перспективность математического образования обучающихся;

подведение обучающихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, понимание математики как части общей культуры человечества;

развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, познавательной активности, исследовательских умений, критичности мышления, интереса к изучению математики;

формирование функциональной математической грамотности: умения распознавать математические аспекты в реальных жизненных ситуациях и при изучении других учебных предметов, проявления зависимостей и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач, интерпретировать и оценивать полученные результаты.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Планируемые результаты освоения программы по математике на уровне среднего общего образования

В результате изучения математики на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты:

1) гражданского воспитания:

− сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества, представление о математических основах функционирования различных структур, явлений, процедур гражданского общества (выборы, опросы и другое), умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

2) патриотического воспитания:

− сформированность российской гражданской идентичности, уважения к прошлому и настоящему российской математики, ценностное отношение к достижениям российских математиков и российской математической школы, использование этих достижений в других науках, технологиях, сферах экономики;

3) духовно-нравственного воспитания:

− осознание духовных ценностей российского народа, сформированность нравственного сознания, этического поведения, связанного с практическим применением достижений науки и деятельностью учёного, осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

4) эстетического воспитания:

− эстетическое отношение к миру, включая эстетику математических закономерностей, объектов, задач, решений, рассуждений, восприимчивость к математическим аспектам различных видов искусства;

5) физического воспитания:

− сформированность умения применять математические знания в интересах здорового и безопасного образа жизни, ответственное отношение к своему здоровью (здоровое питание, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность), физическое совершенствование при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

6) трудового воспитания:

− готовность к труду, осознание ценности трудолюбия, интерес к различным сферам профессиональной деятельности, связанным с математикой и её приложениями, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, готовность и способность к математическому образованию и самообразованию на протяжении всей жизни, готовность к активному участию в решении практических задач математической направленности;

7) экологического воспитания:

− сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем, ориентация на применение математических знаний для решения задач в области окружающей среды, планирование поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды;

8) ценности научного познания:

− формированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, понимание математической науки как сферы человеческой деятельности, этапов её развития и значимости для развития цивилизации, овладение языком

математики и математической культурой как средством познания мира, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

В результате изучения математики на 1 курсе у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

У обучающегося будут сформированы следующие **базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий:**

- выявлять и характеризовать существенные признаки математических объектов, понятий, отношений между понятиями, формулировать определения понятий, устанавливать существенный признак классификации, основания для обобщения и сравнения, критерии проводимого анализа;

- воспринимать, формулировать и преобразовывать суждения: утвердительные и отрицательные, единичные, частные и общие, условные;

- выявлять математические закономерности, взаимосвязи и противоречия в фактах, данных, наблюдениях и утверждениях, предлагать критерии для выявления закономерностей и противоречий;

- делать выводы с использованием законов логики, дедуктивных и индуктивных умозаключений, умозаключений по аналогии;

- проводить самостоятельно доказательства математических утверждений (прямые и от противного), выстраивать аргументацию, приводить примеры и контрпримеры, обосновывать собственные суждения и выводы;

- выбирать способ решения учебной задачи (сравнивать несколько вариантов решения, выбирать наиболее подходящий с учетом самостоятельно выделенных критериев).

У обучающегося будут сформированы следующие **базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий:**

− использовать вопросы как исследовательский инструмент познания, формулировать вопросы, фиксирующие противоречие, проблему, устанавливать искомое и данное, формировать гипотезу, аргументировать свою позицию, мнение;

− проводить самостоятельно спланированный эксперимент, исследование по установлению особенностей математического объекта, явления, процесса, выявлению зависимостей между объектами, явлениями, процессами;

− самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведённого наблюдения, исследования, оценивать достоверность полученных результатов, выводов и обобщений;

− прогнозировать возможное развитие процесса, а также выдвигать предположения о его развитии в новых условиях.

У обучающегося будут сформированы следующие умения работать **с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий**:

− выявлять дефициты информации, данных, необходимых для ответа на вопрос и для решения задачи;

− выбирать информацию из источников различных типов, анализировать, систематизировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления;

− структурировать информацию, представлять её в различных формах, иллюстрировать графически;

− оценивать надёжность информации по самостоятельно сформулированным критериям.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий:**

− воспринимать и формулировать суждения в соответствии с условиями и целями общения, ясно, точно, грамотно выражать свою точку зрения в устных и письменных текстах, давать пояснения по ходу решения задачи, комментировать полученный результат;

− в ходе обсуждения задавать вопросы по существу обсуждаемой темы, проблемы, решаемой задачи, высказывать идеи, нацеленные на поиск решения, сопоставлять свои суждения с суждениями других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций, в корректной форме формулировать разногласия, свои возражения;

− представлять результаты решения задачи, эксперимента, исследования, проекта, самостоятельно выбирать формат выступления с учётом задач презентации и особенностей аудитории.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения самоорганизации как часть регулятивных универсальных учебных действий:**

− составлять план, алгоритм решения задачи, выбирать способ решения с учётом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, аргументировать и корректировать варианты решений с учётом новой информации.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения самоконтроля как часть регулятивных универсальных учебных действий:**

− владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов, владеть способами самопроверки, самоконтроля процесса и результата решения математической задачи;

− предвидеть трудности, которые могут возникнуть при решении задачи, вносить коррективы в деятельность на основе новых обстоятельств, данных, найденных ошибок, выявленных трудностей;

− оценивать соответствие результата цели и условиям, объяснять причины достижения или недостижения результатов деятельности, находить ошибку, давать оценку приобретённому опыту.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения совместной деятельности:**

− понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при решении учебных задач, принимать цель совместной деятельности, планировать организацию совместной работы, распределять виды работ, договариваться, обсуждать процесс и результат работы, обобщать мнения нескольких людей;

− участвовать в групповых формах работы (обсуждения, обмен мнений, «мозговые штурмы» и иные), выполнять свою часть работы и координировать свои действия с другими членами команды, оценивать качество своего вклада в общий продукт по критериям, сформулированным участниками взаимодействия.

Предметные результаты:

К концу обучения в 10 классе обучающийся получит следующие предметные результаты по отдельным темам федеральной рабочей программы курса «Алгебра и начала математического анализа»:

Числа и вычисления:

оперировать понятиями: рациональное и действительное число, обыкновенная и десятичная дробь, проценты;

выполнять арифметические операции с рациональными и действительными числами;

выполнять приближенные вычисления, используя правила округления, делать прикидку и оценку результата вычислений;

оперировать понятиями: степень с целым показателем, стандартная форма записи действительного числа, корень натуральной степени, использовать подходящую форму записи действительных чисел для решения практических задач и представления данных;

оперировать понятиями: синус, косинус и тангенс произвольного угла, использовать запись произвольного угла через обратные тригонометрические функции.

Уравнения и неравенства:

оперировать понятиями: тождество, уравнение, неравенство, целое, рациональное, иррациональное уравнение, неравенство, тригонометрическое уравнение;

выполнять преобразования тригонометрических выражений и решать тригонометрические уравнения;

выполнять преобразования целых, рациональных и иррациональных выражений и решать основные типы целых, рациональных и иррациональных уравнений и неравенств;

применять уравнения и неравенства для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;

моделировать реальные ситуации на языке алгебры, составлять выражения, уравнения, неравенства по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры.

Функции и графики:

оперировать понятиями: функция, способы задания функции, область определения и множество значений функции, график функции, взаимно обратные функции;

оперировать понятиями: четность и нечетность функции, нули функции, промежутки знакопостоянства;

использовать графики функций для решения уравнений;

строить и читать графики линейной функции, квадратичной функции, степенной функции с целым показателем;

использовать графики функций для исследования процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и реальной жизни, выражать формулами зависимости между величинами.

Начала математического анализа:

оперировать понятиями: последовательность, арифметическая и геометрическая прогрессии;

оперировать понятиями: бесконечно убывающая геометрическая прогрессия, сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии; задавать последовательности различными способами;

использовать свойства последовательностей и прогрессий для решения реальных задач прикладного характера.

Множества и логика:

оперировать понятиями: множество, операции над множествами; использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений, при решении задач из других учебных предметов;

оперировать понятиями: определение, теорема, следствие, доказательство.

К концу обучения в 11 классе обучающийся получит следующие предметные результаты по отдельным темам федеральной рабочей программы курса «Алгебра и начала математического анализа»:

Числа и вычисления:

оперировать понятиями: натуральное, целое число, использовать признаки делимости целых чисел, разложение числа на простые множители для решения задач;

оперировать понятием: степень с рациональным показателем; оперировать понятиями: логарифм числа, десятичные и натуральные логарифмы.

Уравнения и неравенства:

применять свойства степени для преобразования выражений, оперировать понятиями: показательное уравнение и неравенство, решать основные типы показательных уравнений и неравенств;

выполнять преобразования выражений, содержащих логарифмы, оперировать понятиями: логарифмическое уравнение и неравенство, решать основные типы логарифмических уравнений и неравенств;

находить решения простейших тригонометрических неравенств;

оперировать понятиями: система линейных уравнений и ее решение, использовать систему линейных уравнений для решения практических задач;

находить решения простейших систем и совокупностей рациональных уравнений и неравенств;

моделировать реальные ситуации на языке алгебры, составлять выражения, уравнения, неравенства и системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры.

Функции и графики:

оперировать понятиями: периодическая функция, промежутки монотонности функции, точки экстремума функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке, использовать их для исследования функции, заданной графиком;

оперировать понятиями: графики показательной, логарифмической и тригонометрических функций, изображать их на координатной плоскости и использовать для решения уравнений и неравенств;

изображать на координатной плоскости графики линейных уравнений и использовать их для решения системы линейных уравнений;

использовать графики функций для исследования процессов и зависимостей из других учебных дисциплин.

Начала математического анализа:

оперировать понятиями: непрерывная функция, производная функции, использовать геометрический и физический смысл производной для решения задач;

находить производные элементарных функций, вычислять производные суммы, произведения, частного функций;

использовать производную для исследования функции на монотонность и экстремумы, применять результаты исследования к построению графиков;

использовать производную для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических, задачах;

оперировать понятиями: первообразная и интеграл, понимать геометрический и физический смысл интеграла;

находить первообразные элементарных функций, вычислять интеграл

по формуле Ньютона-Лейбница;

решать прикладные задачи, в том числе социально-экономического и физического характера, средствами математического анализа.

Предметные результаты по отдельным темам учебного курса «Геометрия».

К концу 10 класса обучающийся научится:

оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость;

применять аксиомы стереометрии и следствия из них при решении геометрических задач;

оперировать понятиями: параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей;

классифицировать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве;

оперировать понятиями: двугранный угол, грани двугранного угла, ребро двугранного угла, линейный угол двугранного угла, градусная мера двугранного угла;

оперировать понятиями: многогранник, выпуклый и невыпуклый многогранник, элементы многогранника, правильный многогранник;

распознавать основные виды многогранников (пирамида, призма, прямоугольный параллелепипед, куб);

классифицировать многогранники, выбирая основания для классификации (выпуклые и невыпуклые многогранники, правильные многогранники, прямые и наклонные призмы, параллелепипеды);

оперировать понятиями: секущая плоскость, сечение многогранников; объяснять принципы построения сечений, используя метод следов; строить сечения многогранников методом следов, выполнять (выносные) плоские чертежи из рисунков простых объемных фигур: вид сверху, сбоку, снизу;

решать задачи на нахождение геометрических величин по образцам или алгоритмам, применяя известные аналитические методы при решении стандартных математических задач на вычисление расстояний между двумя точками, от точки до прямой, от точки до плоскости, между скрещивающимися прямыми;

решать задачи на нахождение геометрических величин по образцам или алгоритмам, применяя известные аналитические методы при решении стандартных математических задач на вычисление углов между скрещивающимися прямыми, между прямой и плоскостью, между плоскостями, двугранных углов;

вычислять объемы и площади поверхностей многогранников (призма, пирамида) с применением формул, вычислять соотношения между площадями поверхностей, объемами подобных многогранников;

оперировать понятиями: симметрия в пространстве, центр, ось и плоскость симметрии, центр, ось и плоскость симметрии фигуры;

извлекать, преобразовывать и интерпретировать информацию о пространственных геометрических фигурах, представленную на чертежах и рисунках;

применять геометрические факты для решения стереометрических задач, предполагающих несколько шагов решения, если условия применения заданы в явной форме;

применять простейшие программные средства и электроннокоммуникационные системы при решении стереометрических задач;

приводить примеры математических закономерностей в природе и жизни, распознавать проявление законов геометрии в искусстве;

применять полученные знания на практике: анализировать реальные ситуации и применять изученные понятия в процессе поиска решения математически сформулированной проблемы, моделировать реальные ситуации на языке геометрии, исследовать построенные модели с использованием геометрических понятий и теорем, аппарата алгебры, решать практические задачи, связанные с нахождением геометрических величин.

Предметные результаты по отдельным темам учебного курса «Геометрия».

К концу 11 класса обучающийся научится:

оперировать понятиями: цилиндрическая поверхность, образующие цилиндрической поверхности, цилиндр, коническая поверхность, образующие конической поверхности, конус, сферическая поверхность;

распознавать тела вращения (цилиндр, конус, сфера и шар); объяснять способы получения тел вращения; классифицировать взаимное расположение сферы и плоскости; оперировать понятиями: шаровой сегмент, основание сегмента, высота сегмента, шаровой слой, основание шарового слоя, высота шарового слоя, шаровой сектор;

вычислять объемы и площади поверхностей тел вращения, геометрических тел с применением формул;

оперировать понятиями: многогранник, вписанный в сферу и описанный около сферы, сфера, вписанная в многогранник или тело вращения;

вычислять соотношения между площадями поверхностей и объемами подобных тел;

изображать изучаемые фигуры от руки и с применением простых чертежных инструментов;

выполнять (выносные) плоские чертежи из рисунков простых объемных фигур: вид сверху, сбоку, снизу, строить сечения тел вращения;

извлекать, интерпретировать и преобразовывать информацию о пространственных геометрических фигурах, представленную на чертежах и рисунках;

оперировать понятием вектор в пространстве;

выполнять действия сложения векторов, вычитания векторов и умножения вектора на число, объяснять, какими свойствами они обладают; применять правило параллелепипеда;

оперировать понятиями: декартовы координаты в пространстве, вектор, модуль вектора, равенство векторов, координаты вектора, угол между векторами, скалярное произведение векторов, коллинеарные и компланарные векторы;

находить сумму векторов и произведение вектора на число, угол между векторами, скалярное произведение, раскладывать вектор по двум неколлинеарным векторам;

задавать плоскость уравнением в декартовой системе координат; применять геометрические факты для решения стереометрических задач, предполагающих несколько шагов решения, если условия применения заданы в явной форме;

решать простейшие геометрические задачи на применение векторнокоординатного метода;

решать задачи на доказательство математических отношений и нахождение геометрических величин по образцам или алгоритмам, применяя известные методы при решении стандартных математических задач;

применять простейшие программные средства и электроннокоммуникационные системы при решении стереометрических задач;

приводить примеры математических закономерностей в природе и жизни, распознавать проявление законов геометрии в искусстве;

применять полученные знания на практике: анализировать реальные ситуации и применять изученные понятия в процессе поиска решения математически сформулированной проблемы, моделировать реальные ситуации на языке геометрии, исследовать построенные модели с использованием геометрических понятий и теорем, аппарата алгебры, решать практические задачи, связанные с нахождением геометрических величин.

Предметные результаты по отдельным темам учебного курса «Вероятность и статистика».

К концу 10 класса обучающийся научится:

читать и строить таблицы и диаграммы;

оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее, наименьшее значение, размах массива числовых данных;

оперировать понятиями: случайный эксперимент (опыт) и случайное событие, элементарное событие (элементарный исход) случайного опыта, находить вероятности в опытах с равновозможными случайными событиями, находить и сравнивать вероятности событий в изученных случайных экспериментах;

находить и формулировать события: пересечение и объединение данных событий, событие, противоположное данному событию, пользоваться диаграммами Эйлера и формулой сложения вероятностей при решении задач;

оперировать понятиями: условная вероятность, независимые события, находить вероятности с помощью правила умножения, с помощью дерева случайного опыта;

применять комбинаторное правило умножения при решении задач; оперировать понятиями: испытание, независимые испытания, серия испытаний, успех и неудача, находить вероятности событий в серии независимых испытаний до первого успеха, находить вероятности событий в серии испытаний Бернулли;

оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, диаграмма распределения.

Предметные результаты по отдельным темам учебного курса «Вероятность и статистика».

К концу 11 класса обучающийся научится:

сравнивать вероятности значений случайной величины по распределению или с помощью диаграмм;

оперировать понятием математического ожидания, приводить примеры, как применяется математическое ожидание случайной величины находить математическое ожидание по данному распределению; иметь представление о законе больших чисел; иметь представление о нормальном распределении.

1.3 Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО.

Особое значение учебного предмета «Математика» имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Предметные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- 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;	-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 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; 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: 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; уметь 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 интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения и способность их использования в познавательной и социальной практике	- 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, 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 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: четность 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 основанию, 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 использовать 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 2х2 и 3х3, 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 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для	**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;	- 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

выполнения задач профессиональной деятельности	- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - 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	между величинами; - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и - осознание ценности научной деятельности, неравенств, равносильность уравнении, неравенств и систем, готовность осуществлять проектную и 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 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 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	**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;	- 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 распознавать 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

	- 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	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	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;	- 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,

	- развивать способность понимать мир с позиции другого человека	неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	**В области эстетического воспитания:** - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - 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: 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: 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. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры способности ставить цели и строить жизненные планы; **В части гражданского воспитания:** - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - 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;	- 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 открытии 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

	- 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; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- не принимать действия, приносящие вред окружающей среде; - уметь прогнозировать экологические последствия 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	- расширить опыт деятельности экологической направленности; - 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

Планируемые ***личностные результаты в ходе реализации программы воспитания*** по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код	**Личностные результатов реализации программы воспитания**
ЛР 5	Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля
ЛР 6	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение
ЛР 8	Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности
ЛР 16	Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве
ЛР 19	Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить
ЛР 20	Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации

2. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Общий объем образовательной программы	**326**
Самостоятельная работа обучающихся	**6**
Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**312**
в том числе:	
теоретическое обучение (урок, лекция, семинар)	*204*
лабораторные занятия	*0*
практические занятия	*110*
контрольные работы	*40*
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*	*2*
Промежуточная аттестация в форме *экзамена*	**6**

2.2 Тематический план и содержание учебного предмета «Математика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и контрольные работы, самостоятельная работа студентов	Объём часов	Формируемые ОК, ПР, ЛР
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Развитие понятия о числе. Повторение		**22**	
Тема 1.1. Краткое повторение некоторых тем школьного курса математики	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК. 01-07; ЛР 5-6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 19-20
	Формулы сокращённого умножения	2	
	Уравнения и их системы	2	
	Неравенства и их системы	2	
	Функции, их свойства и графики	2	
	Входная контрольная работа №1	2	
Тема 1.2. Развитие понятия о числе	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК. 01-07; ЛР 5-6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 19-20
	Целые и рациональные числа	2	
	Действительные числа. Приближенные вычисления	2	
	Округление чисел. Погрешности простейших арифметических действий	2	
	Комплексные числа. Геометрическая интерпретация комплексных чисел.	2	
	Алгебраическая и тригонометрическая формы записи комплексных чисел.	2	
	Контрольная работа №2 по теме «Действительные числа»	2	
Раздел 2. Корни, степени и логарифмы		**42**	
Тема 2.1. Корни, степени и их свойства	**Содержание учебного материала**	**22**	ОК. 01-07; ЛР 5-6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 19-20
	Корень степени n >1 и его свойства. Арифметический корень натуральной степени. Корни натуральной степени из числа и их свойства	2	
	Степень с рациональным показателем. Свойства степени с рациональным показателем	2	
	Степенная функция, ее свойства и график	2	
	Равносильные уравнения и неравенства	2	
	Иррациональные уравнения	2	
	Иррациональные неравенства	2	
	Показательная функция, ее свойства и график	2	
	Показательные уравнения	2	
	Показательные неравенства	2	
	Решение простейших показательных уравнений и неравенств	2	
	Контрольная работа №3 по теме «Корни, степени и их свойства»	2	
Тема 2.2. Логарифм числа и их свойства	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК. 01-07; ЛР 5-6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 19-20
	Логарифм числа. Вычисление логарифмов.	2	
	Основное логарифмическое тождество.	2	
	Логарифм произведения, частного, степени.	2	
	Переход к новому основанию. Действия с логарифмами.	2	

	Десятичный и натуральный логарифмы.	2	
	Преобразование логарифмических выражений.	2	
	Практическое занятие №1	2	
	Урок-практикум: «Логарифмы и их свойства»		
	Содержание учебного материала	**6**	
	Преобразование выражений, содержащих степени, радикалы и корни. Решение типовых примеров.	2	
	Преобразование логарифмических выражений.	2	
	Контрольная работа №4 по теме «Логарифм числа и их свойства»	2	
Раздел 3. Прямые и плоскости в пространстве		**24**	
Тема 3.1. Аксиомы стереометрии	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК. 01-07; ЛР 5-6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 19-20
	Основные понятия стереометрии. Аксиомы стереометрии Понятие об аксиоматическом способе построения геометрии. Некоторые следствия из аксиом.	2	
Тема 3.2. Параллельность прямых и плоскостей	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Признак параллельности прямых в пространстве.	2	
	Практическое занятие №2	2	
	Урок-практикум: «Параллельность прямой и плоскости. Признак параллельности прямой и плоскости».		
	Содержание учебного материала	**6**	
	Параллельность двух плоскостей в пространстве. Признак параллельности плоскостей.	2	
	Свойства параллельных плоскостей.	2	
	Контрольная работа №5 по теме «Параллельность прямых в пространстве»	2	
Тема 3.3. Перпендикулярность прямых и плоскостей	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК. 01-07; ЛР 5-6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 19-20
	Перпендикулярные прямые в пространстве. Признак перпендикулярности прямых в пространстве	2	
	Перпендикулярность прямой и плоскости, признаки и свойства.	2	
	Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью.	2	
	Теорема о трех перпендикулярах.	2	
	Перпендикулярность плоскостей, признаки и свойства.	2	
	Контрольная работа №6 по теме «Перпендикулярность в пространстве»	2	
Раздел 4. Координаты и векторы		**20**	
Тема 4.1. Метод координат в пространстве	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК. 01-07; ЛР 5-6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 19-20
	Прямоугольная система координат в пространстве.	2	
	Координаты точки в пространстве. Простейшие задачи в координатах: построение точек Формула расстояния между двумя точками.	2	
	Практическое занятие №3	2	
	Урок-практикум: «Простейшие задачи в координатах: построение точек».		

	Практическое занятие №4	2	
	Урок-практикум: «Решение типовых задач».		
Тема 4.2. Векторы в пространстве	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Векторы. Модуль вектора. Равенство векторов. Коллинеарные векторы. Разложение вектора по двум неколлинеарным векторам.	2	ОК. 01-07; ЛР 5-6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 19-20
	Сложение векторов Умножение вектора на число.	2	
	Угол между векторами. Координаты вектора. Решение типовых задач	2	
	Практическое занятие №5	2	
	Урок-практикум: «Скалярное произведение векторов. Решение типовых задач».		
	Содержание учебного материала	**4**	
	Компланарные векторы. Разложение по трем некомпланарным векторам.	2	
	Контрольная работа №7 по теме «Координаты и векторы в пространстве»	2	
Раздел 5. Основы тригонометрии		**28**	
Тема 5.1. Формулы тригонометрии	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК. 01-07; ЛР 5-6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 19-20
	Радианная мера угла. Синус, косинус, тангенс, котангенс числа.	2	
	Практическое занятие №6	2	
	Урок-практикум: «Основные тождества тригонометрии. Таблица значений тригонометрических функций».		
	Содержание учебного материала	**8**	
	Формулы сложения. $\cos(\alpha \pm \beta) = \cos\alpha\cos\beta \mp \sin\alpha\sin\beta$ $\sin(\alpha \pm \beta) = \sin\alpha\cos\beta \pm \cos\alpha\sin\beta$	2	
	Формулы двойного угла.	2	
	Практическое занятие №7	2	
	Урок-практикум: «Формулы приведения».		
	Контрольная работа №8 по теме «Формулы тригонометрии»	2	
Тема 5.2. Решение тригонометрических уравнений и неравенств	**Содержание учебного материала**	**16**	ОК. 01-07; ЛР 5-6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 19-20
	Арксинус, арккосинус, арктангенс, арккотангенс числа.	2	
	Решение простейших тригонометрических уравнений вида cost=a.	2	
	Решение простейших тригонометрических уравнений вида sint=a.	2	
	Решение уравнений вида tgt=a, ctgt=a.	2	
	Практическое занятие №8	2	
	Урок-практикум: «Примеры решения тригонометрических уравнений».		
	Практическое занятие №9	2	
	Урок-практикум: «Примеры решения тригонометрических неравенств».		
	Практическое занятие №10	2	
	Урок-практикум: «Примеры решения систем тригонометрических уравнений и неравенств».		
	Контрольная работа №9 по теме «Решение тригонометрических уравнений и неравенств»	2	

Раздел 6. Функции, их свойства и графики. Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции		**30**	
Тема 6.1. Функции, их свойства и графики	**Содержание учебного материала**	**14**	
	Элементарные функции. Область определения и область изменения функции. Ограниченность функции.	2	ОК. 01-07; ЛР 5-6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 19-20
	Четность и нечетность функций.	2	
	Периодичность функций.	2	
	Промежутки возрастания и убывания функции. Монотонность функций.	2	
	График функции. Построение графиков функций, заданных различными способами. Преобразования графиков.	2	
	Практическое занятие №11	2	
	Урок-практикум: «Наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума (локального максимума и минимума)».		
	Контрольная работа №10 по теме «Функции, их свойства и графики»	2	
Тема 6.2. Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции	**Содержание учебного материала**	**16**	ОК. 01-07; ЛР 5-6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 19-20
	Степенная функция с натуральным показателем, ее свойства и график.	2	
	Тригонометрические функции, их свойства и графики; периодичность, основной период функций синус, косинус.	2	
	Тригонометрические функции, их свойства и графики; периодичность, основной период функций тангенс, котангенс.	2	
	Показательная функция (экспонента), её свойства и график.	2	
	Практическое занятие №12	2	
	Урок-практикум: «Логарифмическая функция, её свойства и график».		
	Содержание учебного материала	2	
	Логарифмическая функция, её свойства и график.	2	
	Контрольная работа №11 по теме «Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции»	2	
Раздел 7. Начала математического анализа		**32**	
Тема 7.1. Производная	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК. 01-07; ЛР 5-6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 19-20
	Числовые последовательности и их свойства.	2	
	Приращение функции.	2	
	Понятие о производной.	2	
	Производная степенной функции.	2	
	Практическое занятие №12	2	
	Урок-практикум: «Правила вычисления производных».		
	Содержание учебного материала	**8**	
	Правила дифференцирования.	2	
	Производная основных элементарных функции.	2	
	Производные тригонометрических функций.	2	
	Контрольная работа №12	2	

	по теме «Производная»		
Тема 7.2. Применение непрерывности и производной	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК. 01-07; ЛР 5-6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 19-20
	Применения непрерывности.	2	
	Касательная к графику функций.	2	
	Признак возрастания (убывания) функции.	2	
	Критические точки функции, максимумы и минимумы.	2	
	Практическое занятие №13	2	
	Урок-практикум: «Применение производной к исследованию функций».		
	Содержание учебного материала	**6**	
	Наибольшее и наименьшее значения функции.	2	
	Выполнение упражнений практического характера.	2	
	Контрольная работа №13 по теме «Производная и ее применение»	2	
Раздел 8. Первообразная и интеграл		**18**	
Тема 8.1.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК. 01-07; ЛР 5-6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 19-20
	Определение первообразной. Основное свойство первообразной.	2	
	Неопределенный интеграл. Правила интегрирования.	2	
	Практическая работа №14	2	
	Урок-практикум: «Правила нахождения первообразных».		
	Содержание учебного материала	**12**	
	Определенный интеграл. Нахождение определенных интегралов.	2	
	Площадь криволинейной трапеции.	2	
	Интеграл. Формула Ньютона—Лейбница.	2	
	Практическая работа №15	2	
	Урок-практикум: «Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции. Примеры применения интеграла в физике и геометрии».		
	Практическая работа№16	2	
	Урок-практикум: «Вычисление площадей фигур при помощи определенного интеграла».		
	Контрольная работа №14 по теме «Первообразная и интеграл»	2	
Раздел 9. Комбинаторика, элементы теории вероятностей и математической статистики		**36**	
Тема 9.1. Комбинаторика	**Содержание учебного материала**	**16**	ОК. 01-07; ЛР 5-6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 19-20
	Основные понятия комбинаторики. Правила комбинаторики.	2	
	Размещения.	2	
	Перестановки.	2	
	Сочетания.	2	
	Задачи на подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний.	2	
	Формула бинома Ньютона. Свойства биноминальных коэффициентов Треугольник Паскаля.	2	
	Практическая работа№17	2	
	«Решение комбинаторных задач».		

	Контрольная работа №15 по теме «Элементы комбинаторики»	2	
Тема 9.2. Элементы теории вероятностей и математической статистики	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК. 01-07; ЛР 5-6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 19-20
	Понятие вероятности события. Свойства вероятностей событий.	2	
	Понятие о независимости событий.	2	
	Относительная частота событий. Условная вероятность.	2	
	Практическая работа№18	2	
	Урок-практикум: «Дискретная случайная величина, закон ее распределения».		
	Содержание учебного материала	**12**	
	Числовые характеристики дискретной случайной величины.	2	
	Закон больших чисел.	2	
	Представление данных, генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана.	2	
	Понятие о задачах математической статистики.	2	
	Практическая работа№19	2	
	Урок-практикум: Решение задач.		
	Контрольная работа №16 по теме «Элементы теории вероятностей»	2	
Раздел 10. Многогранники		**30**	
Тема 10.1. Призма	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК. 01-07; ЛР 5-6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 19-20
	Понятие многогранника. Развертка многогранника. Призма. Виды призм. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Боковая поверхность призмы.	2	
	Параллелепипед. Куб. Свойства параллелепипеда.	2	
	Практическая работа№20	2	
	Урок-практикум: Решение задач.		
	Практическая работа№21	2	
	Урок-практикум: «Вычисление площадей поверхности призм».		
Тема 10.2. Пирамида	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК. 01-07; ЛР 5-6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 19-20
	Пирамида. Основные элементы пирамиды Правильная пирамида Боковая и полная поверхность пирамиды.	2	
	Усеченная пирамида Площадь боковой поверхности правильной усеченной пирамиды.	2	
	Практическая работа№22	2	
	Урок-практикум: Решение типовых задач.		
	Контрольная работа №17 по теме «Призма, пирамида»	2	
Тема 10.3. Правильные многогранники	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК. 01-07; ЛР 5-6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 19-20
	Понятие правильного многогранника. Элементы симметрий правильных многогранников.	2	
	Практическая работа №23	2	
	«Изготовление разверток правильных многогранников».		
Тема 10.4. Тела и поверхности вращения	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК. 01-07; ЛР 5-6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 19-20
	Цилиндр. Основные элементы цилиндра. Сечение цилиндра плоскостью Площадь поверхности цилиндра.	2	

	Конус. Основные элементы конуса. Сечение конуса плоскостью.	2	
	Усеченный конус. Площадь поверхности конуса.	2	
	Шар и сфера Сечения шара плоскостями.	2	
	Контрольная работа №18 по теме «Тела и поверхности вращения»	2	
Раздел 11. Уравнения и неравенства		**30**	
Тема 11.1. Уравнения	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК. 01-07; ЛР 5-6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 19-20
	Уравнение. Решение уравнения. Равносильность уравнений.	2	
	Практическая работа №24	2	
	Урок-практикум: Различные способы решения уравнений: разложение на множители. Введение новой переменной.		
	Содержание учебного материала	**14**	
	Рациональные уравнения.	2	
	Иррациональные уравнения.	2	
	Показательные уравнения.	2	
	Логарифмические уравнения.	2	
	Практическая работа №25	2	
	Урок-практикум: Системы уравнений. Решение систем уравнений методом сложения.		
	Практическая работа №26	2	
	Урок-практикум: Системы уравнений. Решение систем уравнений методом подстановки.		
	Контрольная работа №19 по теме «Решение уравнений и систем уравнений»	2	
Тема 11.2. Неравенства	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК. 01-07; ЛР 5-6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 19-20
	Неравенства. Равносильность неравенств. Общие приемы решения неравенств. Метод интервалов для решения неравенств.	2	
	Практическая работа №27	2	
	Урок-практикум: Использование свойств функций при решении неравенств. Рациональные неравенства.		
	Содержание учебного материала	**8**	
	Тригонометрические неравенства.	2	
	Показательные неравенства.	2	
	Логарифмические неравенства.	2	
	Контрольная работа №20 по теме «Решение неравенств и их систем»	2	
Самостоятельная работа		**6**	
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачёта во втором семестре*		**2**	
Промежуточная аттестация в форме *экзамена в третьем семестре*		**6**	
Всего:		**326 (314+6+6)**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного дисциплины требует наличия учебного кабинета «Математика».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- объемные модели многогранников, тел вращения, пространственных моделей;
- комплекты заданий для тестирования и контрольных работ;
- измерительные и чертежные инструменты;
- магнитная модель осей координат;
- модель числовой окружности.
- вентиляционное оборудование, обеспечивающее комфортные условия для проведения занятий.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

3.2.1 Основные печатные издания

1. Алимов Ш.А. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа (базовый и углубленный уровни).10-11 классы. — М., 2020.
2. А.Н. Колмогоров. Алгебра и начала математического анализа, 2016
3. Башмаков М.И. Алгебра. Учебник для 10-11 кл. общеобразовательных учреждений. - М.: Дрофа, 2015.

3.2.2 Дополнительная литература

1. Богомолов Н.В., Самойленко П.И. «Математика». – М., 2002.
2. Богомолов Н.В. Практические занятия по математике. – М., 2003.
3. Бродский И.Л., Мешавкина О.С. – М.: «Аркти», 2009.

3.2.3 Интернет - ресурсы

1. Всероссийские интернет-олимпиады. - URL: https://online-olympiad.ru / - 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. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: http://www.elibrary.ru - Текст: электронный.
5. Открытый колледж. Математика. - URL: https://mathematics.ru / - Текст: электронный.
6. Повторим математику. - URL: http://www.mathteachers.narod.ru / - Текст: электронный.
7. Справочник по математике для школьников. - URL: https://www.resolventa.ru/demo/demomath.htm / - Текст: электронный.
8. Средняя математическая интернет-школа. - URL: http://www.bymath.net / - Текст: электронный.
9. Федеральныйпортал «Российское образование».-URL:http://www.edu.ru -Текст электронный.

9. Электронная библиотечная система http://book.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка раскрываются через предметные 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	Разделы 1-3	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа Экзамен
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Разделы 1-3	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Разделы 1-3	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Разделы 1-3	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Разделы 1-3	
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	Разделы 1-3	
ОК 07. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Разделы 1-3	

Приложение 3.07 к ОП по профессии
43.01.09 Повар-кондитер,
утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП.07 Информатика

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар-кондитер
квалификация: 43.01.09 Повар-кондитер
форма обучения - очная

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО

На заседании МК

Общеобразовательного цикла

Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар-кондитер, утверждённого приказом Министерства просвещения РФ от 26.09.2023 № 720 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар-кондитер, (Зарегистрировано в Минюсте РФ 02.11.2023 г. регистрационный № 75814).

Рабочая программа учебной дисциплины ОУП.07 Информатика для профессии 43.01.09 Повар-кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Салгириев А.Х., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 4 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 4
2. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 15
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебный предмет ОУП. 07 Информатика является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1 Цели учебного предмета

Основная цель изучения учебного предмета «Информатика» на базовом уровне для уровня среднего общего образования – обеспечение дальнейшего развития информационных компетенций выпускника, его готовности к жизни в условиях развивающегося информационного общества и возрастающей конкуренции на рынке труда.

В связи с этим изучение информатики обеспечивает:

- сформированность представлений о роли информатики, информационных и коммуникационных технологий в современном обществе;
- сформированность основ логического и алгоритмического мышления;
- сформированность умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценивания и связь критериев с определённой системой ценностей, проверять на достоверность и обобщать информацию;
- сформированность представлений о влиянии информационных технологий на жизнь человека в обществе, понимание социального, экономического, политического, культурного, юридического, природного, эргономического, медицинского и физиологического контекстов информационных технологий;
- принятие правовых и этических аспектов информационных технологий, осознание ответственности людей, вовлечённых в создание и использование информационных систем, распространение информации;
- создание условий для развития навыков учебной, проектной, научно-исследовательской и творческой деятельности, мотивации обучающихся к саморазвитию.

1.2.2 Планируемые результаты освоения программы по информатике на уровне среднего общего образования

Личностные результаты отражают готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации средствами учебного предмета основных направлений воспитательной деятельности.

В результате изучения информатики на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты:

1) гражданского воспитания:

- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка, соблюдение основополагающих норм информационного права и информационной безопасности;

- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам в виртуальном пространстве;

2) патриотического воспитания:

- ценностное отношение к историческому наследию, достижениям России в науке, искусстве, технологиях, понимание значения информатики как науки в жизни современного общества;

3) духовно-нравственного воспитания:

- сформированность нравственного сознания, этического поведения;

- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, в том числе в сети Интернет;

4) эстетического воспитания:

- эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного и технического творчества;

- способность воспринимать различные виды искусства, в том числе основанные на использовании информационных технологий;

5) физического воспитания:

- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью, том числе и за счёт соблюдения требований безопасной эксплуатации средств информационных и коммуникационных технологий;

6) трудового воспитания:

- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

- интерес к сферам профессиональной деятельности, связанным с информатикой, программированием и информационными технологиями, основанными

- на достижениях информатики и научно-технического прогресса, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

7) экологического воспитания:

- осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения, в том числе с учётом возможностей информационно-коммуникационных технологий;

8) ценности научного познания:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития информатики, достижениям научно-технического прогресса и общественной практики, за счёт понимания роли информационных ресурсов, информационных процессов и информационных технологий в условиях цифровой трансформации многих сфер жизни современного общества;

- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

В процессе достижения личностных результатов освоения программы по информатике у обучающихся совершенствуется эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за своё поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.

В результате изучения информатики на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы сформированы **метапредметные результаты**, отраженные в универсальных учебных действиях, а именно - познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

Овладение **универсальными познавательными действиями:**

1) базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне;

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

- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;

- разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.

2) базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- овладеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт;

- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

- переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

- интегрировать знания из разных предметных областей;

- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.

3) работа с информацией:

- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

- создавать тексты в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

- оценивать достоверность, легитимность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам;

- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

Овладение **универсальными коммуникативными действиями:**

1) общение:

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;

- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и уметь смягчать конфликты;

- владеть различными способами общения и взаимодействия, аргументированно вести диалог;

- развёрнуто и логично излагать свою точку зрения.

2) совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

- выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;

- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять

- план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

Овладение **универсальными регулятивными действиями:**

1) самоорганизация:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

- самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

- давать оценку новым ситуациям;

- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;

- оценивать приобретённый опыт;

- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

2) самоконтроль:

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

- принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности.

3) принятия себя и других:

- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

- принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;

- признавать своё право и право других на ошибки;

- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

К концу обучения на 1 курсе общеобразовательного цикла обучающийся получит **следующие предметные результаты**:

Код	Предметные результаты
ПР 1	владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе, понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы», «системный эффект», «информационная система», «система управления», владение методами поиска информации в сети Интернет, умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет, умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;
ПР 2	понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров, тенденций развития компьютерных технологий, владение навыками работы с операционными системами, основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по

	выбранной специализации;
ПР 3	наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире, об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;
ПР 4	понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных, соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения, понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и материалов, размещённых в сети Интернет;
ПР 5	понимание основных принципов дискретизации различных видов информации, умение определять информационный объём текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;
ПР 6	умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды);
ПР 7	владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления, выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики, определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;
ПР 8	умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки, определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных, модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);
ПР 9	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 обобщённых характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения, среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию), сортировку элементов массива;
ПР 10	умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов, умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы к базам данных (в том числе запросы с вычисляемыми полями), 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);
ПР 11	умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования, оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу, представлять результаты моделирования

	в наглядном виде;
ПР 12	умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных цифровых технологий, понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов, понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях, наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах

1.3 Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО.

Особое значение учебного предмета «Информатика» имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Предметные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - 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	- понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию	**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	- владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система

информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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	управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать 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 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
ПК.1.1 Осуществлять сбор, систематизацию и анализ данных необходимых для разработки технического задания дизайн-продукта ПК 2.4. Осуществлять представление и защиту разработанного дизайн-макета	***В области трудового воспитания:*** - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к сферам профессиональной деятельности, связанным с информатикой, программированием и информационными технологиями, основанными - на достижениях информатики и научно-технического прогресса, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; 7) ***экологического воспитания:*** - осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения, в том числе с учётом возможностей информационно-коммуникационных технологий; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями** **- работа с информацией:** - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учётом назначения информации	

	и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, её 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.	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

Планируемые ***личностные результаты в ходе реализации программы воспитания*** по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код	**Личностные результатов реализации программы воспитания**
ЛР 13	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 21	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику
ЛР 34	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики

2. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Общий объем образовательной программы	**66**
в том числе:	
1. Основное содержание	**34**
теоретическое обучение	28
практические занятия	10
Самостоятельная работа	-
2. Профессионально-ориентированное содержание	***30***
в том числе:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	*30*
индивидуальный проект	**нет**
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*	**2**

2.2 Тематический план и содержание учебного предмета «Информатика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Формируемые ОК, ПР, ЛР
1	2	3	4
Раздел 1. Цифровая грамотность		**18**	
Тема 1.1 Цифровая грамотность	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК.01, ОК.02; ПР 1-12; ЛР 13, ЛР 21, ЛР 34, ПК.1.1, ПК.2.4
	1. Требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения. Принципы работы компьютера. Персональный компьютер. Выбор конфигурации компьютера в зависимости от решаемых задач. Основные тенденции развития компьютерных технологий. Параллельные вычисления. Многопроцессорные системы. Суперкомпьютеры. Микроконтроллеры. Роботизированные производства. Принципы построения и аппаратные компоненты компьютерных сетей. Сетевые протоколы. Сеть Интернет. Адресация в сети Интернет. Система доменных имён Веб-сайт. Веб-страница. Взаимодействие браузера с веб-сервером. Динамические страницы. Разработка интернет-приложений (сайтов). Сетевое хранение данных. Виды деятельности в сети Интернет. Сервисы Интернета. Геоинформационные системы. Геолокационные сервисы реального времени (например, локация мобильных телефонов, определение загруженности автомагистралей), интернет-торговля, бронирование билетов, гостиниц.	4	
	Практические занятия ***Профессионально-ориентированное содержание*** *Гипертекстовое представление информации. Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы*	2	
Тема 1.2 Программное обеспечение компьютеров .	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК.01, ОК.02; ПР 1-12; ЛР 13, ЛР 21, ЛР 34, ПК.1.1, ПК.2.4
	1. Программное обеспечение компьютеров. Виды программного обеспечения и их назначение. Особенности программного обеспечения мобильных устройств. Операционная система. Понятие о системном администрировании. Инсталляция и деинсталляция программного обеспечения.	2	
	2. Файловая система Поиск в файловой системе. Организация хранения и обработки данных с использованием интернет-сервисов, облачных технологий и мобильных устройств. Прикладные компьютерные программы для решения типовых задач по выбранной специализации. Системы автоматизированного проектирования.	2	
	3. Законодательство Российской Федерации в области программного обеспечения. Лицензирование программного обеспечения и цифровых ресурсов. Проприетарное и свободное программное обеспечение. Коммерческое и некоммерческое использование программного обеспечения и цифровых ресурсов. Ответственность, устанавливаемая законодательством Российской Федерации за неправомерное использование программного обеспечения и цифровых ресурсов. Государственные электронные сервисы и услуги. Социальные сети – организация коллективного	2	

	взаимодействия и обмена данными. Сетевой этикет: правила поведения в киберпространстве. Проблема подлинности полученной информации. Открытые образовательные ресурсы.		
Тема 1.3 Техногенные и экономические угрозы	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК.01, ОК.02; ПР 1-12; ЛР 13, ЛР 21, ЛР 34, ПК.1.1, ПК.2.4
	1. Техногенные и экономические угрозы, связанные с использованием информационно-коммуникационных технологий. Общие проблемы защиты информации и информационной безопасности. Средства защиты информации в компьютерах, компьютерных сетях и автоматизированных информационных системах. Правовое обеспечение информационной безопасности. Электронная подпись, сертифицированные сайты и документы. Предотвращение несанкционированного доступа к личной конфиденциальной информации, хранящейся на персональном компьютере, мобильных устройствах. Вредоносное программное обеспечение и способы борьбы с ним. Антивирусные программы	2	
	Практические занятия ***Профессионально-ориентированное содержание*** *Организация личного архива информации. Резервное копирование.* *Парольная защита архива. Шифрование данных.*	2	
Тема 1.4 *Информационные технологии и профессиональная деятельность*	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК.01, ОК.02; ПР 1-12; ЛР 13, ЛР 21, ЛР 34, ПК.1.1, ПК.2.4
	Практические занятия ***Профессионально-ориентированное содержание*** *Информационные технологии и профессиональная деятельность. Информационные ресурсы. Цифровая экономика. Информационная культура.*	2	
Раздел 2. Теоретические основы информатики		**18**	
Тема 2.1 Информация, данные и знания.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК.01, ОК.02; ПР 1-12; ЛР 13, ЛР 21, ЛР 34, ПК.1.1, ПК.2.4
	1. Информация, данные и знания. Универсальность дискретного представления информации. Двоичное кодирование. Равномерные и неравномерные коды. Условие Фано. Подходы к измерению информации. Сущность объёмного (алфавитного) подхода к измерению информации, определение бита с точки зрения алфавитного подхода, связь между размером алфавита и информационным весом символа (в предположении о равновероятности появления символов), связь между единицами измерения информации: бит, байт, Кбайт, Мбайт, Гбайт. Сущность содержательного (вероятностного) подхода к измерению информации, определение бита с позиции содержания сообщения.	2	
Тема 2.2 Информационные процессы	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК.01, ОК.02; ПР 1-12; ЛР 13, ЛР 21, ЛР 34, ПК.1.1, ПК.2.4
	1. Информационные процессы. Передача информации. Источник, приёмник, канал связи, сигнал, кодирование. Искажение информации при передаче. Скорость передачи данных по каналу связи. Хранение информации, объём памяти.	2	
	Практические занятия ***Профессионально-ориентированное содержание*** *Обработка информации. Виды обработки информации: получение нового содержания, изменение формы представления информации. Поиск информации. Роль информации и информационных процессов в окружающем мире.*	2	
Тема 2.3 Системы.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК.01, ОК.02;

Компоненты системы и их взаимодействие	1. Системы. Компоненты системы и их взаимодействие. Системы управления. Управление как информационный процесс. Обратная связь. Системы счисления. Развёрнутая запись целых и дробных чисел в позиционных системах счисления. Свойства позиционной записи числа: количество цифр в записи, признак делимости числа на основание системы счисления. Алгоритм перевода целого числа из Р-ичной системы счисления в десятичную. Алгоритм перевода конечной Р-ичной дроби в десятичную. Алгоритм перевода целого числа из десятичной системы счисления в Р-ичную. Двоичная, восьмеричная и шестнадцатеричная системы счисления, перевод чисел между этими системами. Арифметические операции в позиционных системах счисления.	2	ПР 1-12; ЛР 13, ЛР 21, ЛР 34, ПК.1.1, ПК.2.4
Тема 2.4 Представление целых и вещественных чисел в памяти компьютера	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК.01, ОК.02; ПР 1-12; ЛР 13, ЛР 21, ЛР 34, ПК.1.1, ПК.2.4
	1. Представление целых и вещественных чисел в памяти компьютера. Кодирование текстов. Кодировка ASCII. Однобайтные кодировки. Стандарт UNICODE. Кодировка UTF-8. Определение информационного объёма текстовых сообщений. Кодирование изображений. Оценка информационного объёма растрового графического изображения при заданном разрешении и глубине кодирования цвета. Кодирование звука. Оценка информационного объёма звуковых данных при заданных частоте дискретизации и разрядности кодирования.	2	
Тема 2.5 Алгебра логики.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК.01, ОК.02; ПР 1-12; ЛР 13, ЛР 21, ЛР 34, ПК.1.1, ПК.2.4
	1. Алгебра логики. Высказывания. Логические операции. Таблицы истинности логических операций «дизъюнкция», «конъюнкция», «инверсия», «импликация», «эквиваленция». Логические выражения. Вычисление логического значения составного высказывания при известных значениях входящих в него элементарных высказываний. Таблицы истинности логических выражений. Логические операции и операции над множествами. Примеры законов алгебры логики. Эквивалентные преобразования логических выражений. Решение простейших логических уравнений. Логические функции. Построение логического выражения с данной таблицей истинности. Логические элементы компьютера. Триггер. Сумматор. Построение схемы на логических элементах по логическому выражению. Запись логического выражения по логической схеме	2	
Тема 2.6 Анализ данных	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК.01, ОК.02; ПР 1-12; ЛР 13, ЛР 21, ЛР 34, ПК.1.1, ПК.2.4
	1. Основные задачи анализа данных: прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений. Последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов.	1	
	Практические занятия ***Профессионально-ориентированное содержание*** *Визуализация данных в электронных таблицах*	2	
Тема 2.7 Компьютерно-математические модели	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК.01, ОК.02; ПР 1-12; ЛР 13, ЛР 21, ЛР 34, ПК.1.1, ПК.2.4
	1. Компьютерно-математические модели. Этапы компьютерно-математического моделирования: постановка задачи, разработка модели, тестирование модели, компьютерный эксперимент, анализ результатов моделирования.	1	
Тема 2.8 Средства	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК.01, ОК.02;

искусственного интеллекта	1. Средства искусственного интеллекта. Сервисы машинного перевода и распознавания устной речи. Идентификация и поиск изображений, распознавание лиц. Самообучающиеся системы. Искусственный интеллект в компьютерных играх. Использование методов искусственного интеллекта в обучающих системах. Использование методов искусственного интеллекта в робототехнике. Интернет вещей. Перспективы развития компьютерных интеллектуальных систем.	2	ПР 1-12; ЛР 13, ЛР 21, ЛР 34, ПК.1.1, ПК.2.4
Раздел 3. Информационные технологии		**20**	
Тема 3.1 *Технологии обработки текстовой информации в текстовом процессоре*	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК.01, ОК.02; ПР 1-12; ЛР 13, ЛР 21, ЛР 34, ПК.1.1, ПК.2.4
	Практические занятия	**6**	
	Профессионально-ориентированное содержание *Технологии обработки текстовой информации в текстовом процессоре. Редактирование и форматирование. Проверка орфографии и грамматики. Средства поиска и автозамены в текстовом процессоре. Использование стилей.*	2	
	Профессионально-ориентированное содержание *Структурированные текстовые документы. Сноски, оглавление. Облачные сервисы. Коллективная работа с документом. Инструменты рецензирования в текстовых процессорах. Деловая переписка.*	2	
	Профессионально-ориентированное содержание *Реферат. Правила цитирования источников и оформления библиографических ссылок. Оформление списка литературы*	2	
Тема 3.2 *Технологии обработки графических объектов*	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК.01, ОК.02; ПР 1-12; ЛР 13, ЛР 21, ЛР 34, ПК.1.1, ПК.2.4
	Практические занятия	**4**	
	Профессионально-ориентированное содержание *Ввод изображений с использованием различных цифровых устройств (цифровых фотоаппаратов и микроскопов, видеокамер, сканеров и других устройств.). Графический редактор. Обработка графических объектов.*	2	
	Профессионально-ориентированное содержание *Растровая и векторная графика. Форматы графических файлов.* *Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)*	2	
Тема 3.3 *Обработка изображения и звука*	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК.01, ОК.02; ПР 1-12; ЛР 13, ЛР 21, ЛР 34, ПК.1.1, ПК.2.4
	Практические занятия ***Профессионально-ориентированное содержание*** *Обработка изображения и звука с использованием интернет-приложений*	2	
Тема 3.4 *Представление профессиональной информации в виде презентаций*	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК.01, ОК.02; ПР 1-12; ЛР 13, ЛР 21, ЛР 34, ПК.1.1, ПК.2.4
	Практические занятия	**4**	
	Профессионально-ориентированное содержание *Мультимедиа. Компьютерные презентации. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде Использование мультимедийных онлайн-сервисов для разработки презентаций проектных работ.*	2	
	Профессионально-ориентированное содержание *Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации*	2	

Тема 3.5 *Построение и редактирование трёхмерных моделей*	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК.01, ОК.02; ПР 1-12; ЛР 13, ЛР 21, ЛР 34, ПК.1.1, ПК.2.4
	Практические занятия ***Профессионально-ориентированное содержание*** *Принципы построения и редактирования трёхмерных моделей*	2	
Раздел 4. Алгоритмы и программирование		**8**	
Тема 4.1 Алгоритмы и программирование	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК.01, ОК.02; ПР 1-12; ЛР 13, ЛР 21, ЛР 34, ПК.1.1, ПК.2.4
	1. Определение возможных результатов работы простейших алгоритмов управления исполнителями и вычислительных алгоритмов. Определение исходных данных, при которых алгоритм может дать требуемый результат. Этапы решения задач на компьютере. Язык программирования (Паскаль, Python, Java, C++, C#). Основные конструкции языка программирования. Типы данных: целочисленные, вещественные, символьные, логические. Ветвления. Составные условия. Циклы с условием. Циклы по переменной. Использование таблиц трассировки	2	
Тема 4.2 Разработка и программная реализация алгоритмов	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК.01, ОК.02; ПР 1-12; ЛР 13, ЛР 21, ЛР 34, ПК.1.1, ПК.2.4
	1. Разработка и программная реализация алгоритмов решения типовых задач базового уровня. Примеры задач: алгоритмы обработки конечной числовой последовательности (вычисление сумм, произведений, количества элементов с заданными свойствами), алгоритмы анализа записи чисел в позиционной системе счисления, алгоритмы решения задач методом перебора (поиск наибольшего общего делителя двух натуральных чисел, проверка числа на простоту). Обработка символьных данных. Встроенные функции языка программирования для обработки символьных строк	2	
Тема 4.3 Табличные величины	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК.01, ОК.02; ПР 1-12; ЛР 13, ЛР 21, ЛР 34, ПК.1.1, ПК.2.4
	1. Табличные величины (массивы). Алгоритмы работы с элементами массива с однократным просмотром массива: суммирование элементов массива, подсчёт количества (суммы) элементов массива, удовлетворяющих заданному условию, нахождение наибольшего (наименьшего) значения элементов массива, нахождение второго по величине наибольшего (наименьшего) значения, линейный поиск элемента, перестановка элементов массива в обратном порядке. Сортировка одномерного массива. Простые методы сортировки (например, метод пузырька, метод выбора, сортировка вставками). Подпрограммы.	2	
	Практические занятия ***Профессионально-ориентированное содержание*** *Анализ алгоритмов в профессиональной области* *Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы.*	2	
Дифференцированный зачет во втором семестре		**2**	
ВСЕГО		**66**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины требует наличия учебной компьютерной лаборатории информатики.
Оборудование компьютерной лаборатории:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:
- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- системное и прикладное программное обеспечение;
- антивирусное программное обеспечение;
- специализированное программное обеспечение;
- мультимедиапроектор
- интерактивная доска/панель/экран.

Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Гейн А.Г., Информатика, 10 кл., Базовый и углубленный уровень, 2021
2. Гейн А.Г., Сенокосов А.И., Информатика, 11 кл., Базовый и углубленный уровень, 2021
3. Гальченко Г.А., Дроздова О.Н. — Информатика для колледжей, Издательство "Феникс", 2020
4. А.Г. Гейн. А.И.Сенокоса. Информатика, 2020
5. А.А. Хлебников Информатика, 2020

Дополнительные источники:

1. Минаев В.А, Фисун А.П, Скрыля С.В. Информатика и информационная безопасность /, Маросейка 2018.
2. Письменные консультации для студентов.
3. Практические задания для студентов.
4. Задания для самостоятельной работы.

Интернет – ресурсы:
1. http://www.alleng.ru/d/comp/comp33.htm
2. http://www.metod-kopilka.ru/page-textbook.html
3. http.//www.rusedu.info.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка раскрываются через предметные 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	Разделы 1-4	Тестирование Выполнение практических заданий Выполнение заданий дифференцированного зачета
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Разделы 1-4	
ПК.1.1 Осуществлять сбор, систематизацию и анализ данных необходимых для разработки технического задания дизайн-продукта ПК 2.4. Осуществлять представление и защиту разработанного дизайн-макета	Разделы 1-4	

Приложение 3.08 к ОП по профессии
43.01.09 Повар-кондитер,
утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП.08 Физика

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар-кондитер

квалификация: 43.01.09 Повар-кондитер
форма обучения - очная

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО

На заседании МК

Общеобразовательного цикла

Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар-кондитер, утверждённого приказом Министерства просвещения РФ от 26.09.2023 № 720 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар-кондитер, (Зарегистрировано в Минюсте РФ 02.11.2023 г. регистрационный № 75814).

Рабочая программа учебной дисциплины ОУП.08 Физика для профессии 43.01.09 Повар-кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Гажаева Т.С., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 4 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 4

2. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 19

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 28

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебный предмет ОУП.08 Физика является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1 Цели учебного предмета

Основными целями изучения физики в общем образовании являются:

Формирование интереса и стремления обучающихся к научному изучению природы, развитие их интеллектуальных и творческих способностей;

Развитие представлений о научном методе познания и формирование исследовательского отношения к окружающим явлениям;

Формирование научного мировоззрения как результата изучения основ строения материи и фундаментальных законов физики;

Формирование умений объяснять явления с использованием физических знаний и научных доказательств;

Формирование представлений о роли физики для развития других естественных наук, техники и технологий.

Личностные результаты освоения учебного предмета «Физика» должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

1) гражданского воспитания:

сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

принятие традиционных общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в школе и детско-юношеских организациях;

умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

готовность к гуманитарной и волонтёрской деятельности;

2) патриотического воспитания:

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма;

ценностное отношение к государственным символам, достижениям российских учёных в области физики и технике;

3) духовно-нравственного воспитания:

сформированность нравственного сознания, этического поведения;

способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, в том числе в деятельности учёного;

осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

4) эстетического воспитания:

эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке;

5) трудового воспитания:

интерес к различным сферам профессиональной деятельности, в том числе связанным с физикой и техникой, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

готовность и способность к образованию и самообразованию в области физики на протяжении всей жизни;

6) экологического воспитания:

сформированность экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем;

планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

Расширение опыта деятельности экологической направленности на основе имеющихся знаний по физике;

7) ценности научного познания:

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития физической науки;

осознание ценности научной деятельности, готовность в процессе изучения физики осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

В процессе достижения личностных результатов освоения программы по физике у обучающихся совершенствуется *эмоциональный интеллект*, предполагающий сформированность:

самосознания, включающего способность понимать своё эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за своё поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении общения, способность к сочувствию и сопереживанию;

социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.

Метапредметные результаты освоения программы должны отражать:

Овладение универсальными познавательными действиями:

1) базовые логические действия:

самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне;

определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых физических явлениях;

разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.

2) базовые исследовательские действия:

владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами физической науки;

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности в области физики, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения задач физического содержания, применению различных методов познания;

владеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных проектов в области физики;

выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её 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;

ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности, в том числе при изучении физики;

давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт;

уметь переносить знания по физике в практическую область жизнедеятельности;

уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.

3) работа с информацией:

владеть навыками получения информации физического содержания из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

оценивать достоверность 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;

создавать тексты физического содержания в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации.

Овладение универсальными коммуникативными действиями:

1) общение:

осуществлять общение на уроках физики и во вне-урочной деятельности;

распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.

2) совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива;

принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

Овладение универсальными регулятивными действиями:

1) самоорганизация:

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность в области физики и астрономии, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи;

самостоятельно составлять план решения расчётных и качественных задач, план выполнения практической работы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

давать оценку новым ситуациям;

расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

делать осознанный выбор, аргументировать его, брать на себя ответственность за решение;

оценивать приобретённый опыт;

способствовать формированию и проявлению эрудиции в области физики, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

2) самоконтроль:

давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;

использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности.

3) принятие себя и других:

принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;

признавать своё право и право других на ошибки.

К концу обучения общеобразовательного цикла обучающийся получит **следующие предметные результаты по отдельным темам программы по физике**:

В процессе изучения курса физики базового уровня в 10 классе обучающийся научится:

− демонстрировать на примерах роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей;

− учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчёта, абсолютно твёрдое тело, идеальный газ, модели строения газов, жидкостей и твёрдых тел, точечный электрический заряд при решении физических задач;

− распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе законов механики, молекулярно-кинетической теории строения вещества и электродинамики: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твёрдых тел, изменение объёма тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах, электризация тел, взаимодействие зарядов;

− описывать механическое движение, используя физические величины: координата, путь, перемещение, скорость, ускорение, масса тела, сила, импульс тела, кинетическая энергия, потенциальная энергия, механическая работа, механическая мощность; при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы, находить формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами;

− описывать изученные тепловые свойства тел и тепловые явления, используя физические величины: давление газа, температура, средняя кинетическая энергия хаотического движения молекул, среднеквадратичная скорость молекул, количество теплоты, внутренняя энергия, работа газа, коэффициент полезного действия теплового двигателя; при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы, находить формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинам;

− описывать изученные электрические свойства вещества и электрические явления (процессы), используя физические величины: электрический заряд, электрическое поле, напряжённость поля, потенциал, разность потенциалов; при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы; указывать формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами;

− анализировать физические процессы и явления, используя физические законы и принципы: закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправия инерциальных систем отсчёта, молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, первый закон термодинамики, закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, при этом различать словесную формулировку закона, его математическое выражение и условия (границы, области) применимости;

− объяснять основные принципы действия машин, приборов и технических устройств; различать условия их безопасного использования в повседневной жизни;

− выполнять эксперименты по исследованию физических явлений и процессов с использованием прямых, и косвенных измерений, при этом формулировать проблему/задачу и гипотезу учебного эксперимента, собирать установку из предложенного оборудования, проводить опыт и формулировать выводы;

− осуществлять прямые и косвенные измерения физических величин, при этом выбирать оптимальный способ измерения и использовать известные методы оценки погрешностей измерений;

− исследовать зависимости между физическими величинами с использованием прямых измерений, при этом конструировать установку, фиксировать результаты полученной зависимости физических величин в виде таблиц и графиков, делать выводы по результатам исследования;

− решать расчётные 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 её решения, проводить расчёты и оценивать реальность полученного значения физической величины;

− решать качественные задачи: выстраивать логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;

− использовать при решении учебных задач современные информационные технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации, полученной из различных источников, критически анализировать получаемую информацию;

− приводить примеры вклада российских и зарубежных учёных-физиков в развитие науки, объяснение процессов окружающего мира, в развитие техники и технологий;

− использовать теоретические знания по физике в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с приборами и техническими устройствами, для сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде;

− работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять обязанности и планировать деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы;

− демонстрировать на примерах роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей, целостность и единство физической картины мира;

− учитывать границы применения изученных физических моделей: точечный электрический заряд, луч света, точечный источник света, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач;

− распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе законов электродинамики и квантовой физики: электрическая проводимость, тепловое, световое, химическое, магнитное действия тока, 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 (фотоэффект), световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;

− описывать изученные свойства вещества (электрические, магнитные, оптические, электрическую проводимость различных сред) и электромагнитные явления (процессы), используя физические величины: электрический заряд, сила тока, электрическое напряжение, электрическое сопротивление, разность потенциалов,

электродвижущая сила, работа тока, индукция магнитного поля, сила Ампера, сила Лоренца, индуктивность катушки, энергия электрического и магнитного полей, период и частота колебаний в колебательном контуре, заряд и сила тока в процессе гармонических электромагнитных колебаний, фокусное расстояние и оптическая сила линзы, при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы, указывать формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами;

− описывать изученные квантовые явления и процессы, используя физические величины: скорость электромагнитных волн, длина волны и частота света, энергия и импульс фотона, период полураспада, энергия связи атомных ядер, при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы, указывать формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами, вычислять значение физической величины;

− анализировать физические процессы и явления, используя физические законы и принципы: закон Ома, законы последовательного и параллельного соединения проводников, закон Джоуля–Ленца, закон электромагнитной индукции, закон прямолинейного распространения света, законы отражения света, законы преломления света, уравнение Эйнштейна для фотоэффекта, закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада, при этом различать словесную формулировку закона, его математическое выражение и условия (границы, области) применимости;

− определять направление вектора индукции магнитного поля проводника с током, силы Ампера и силы Лоренца;

− строить и описывать изображение, создаваемое плоским зеркалом, тонкой линзой;

− выполнять эксперименты по исследованию физических явлений и процессов с использованием прямых, и косвенных измерений: при этом формулировать проблему/задачу и гипотезу учебного эксперимента, собирать установку из предложенного оборудования, проводить опыт и формулировать выводы;

− осуществлять прямые и косвенные измерения физических величин, при этом выбирать оптимальный способ измерения и использовать известные методы оценки погрешностей измерений;

− исследовать зависимости физических величин с использованием прямых измерений: при этом конструировать установку, фиксировать результаты полученной зависимости физических величин в виде таблиц и графиков, делать выводы по результатам исследования;

− соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента, учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием измерительных устройств и лабораторного оборудования;

− решать расчётные 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 её решения, проводить расчёты и оценивать реальность полученного значения физической величины;

− решать качественные задачи: выстраивать логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;

В процессе изучения курса физики базового уровня в 11 классе обучающийся научится:

− демонстрировать на примерах роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей, целостность и единство физической картины мира;

− учитывать границы применения изученных физических моделей: точечный электрический заряд, луч света, точечный источник света, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач;

− распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе законов электродинамики и квантовой физики: электрическая проводимость, тепловое, световое, химическое, магнитное действия тока, 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 (фотоэффект), световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;

− описывать изученные свойства вещества (электрические, магнитные, оптические, электрическую проводимость различных сред) и электромагнитные явления (процессы), используя физические величины: электрический заряд, сила тока, электрическое напряжение, электрическое сопротивление, разность потенциалов, электродвижущая сила, работа тока, индукция магнитного поля, сила Ампера, сила Лоренца, индуктивность катушки, энергия электрического и магнитного полей, период и частота колебаний в колебательном контуре, заряд и сила тока в процессе гармонических электромагнитных колебаний, фокусное расстояние и оптическая сила линзы, при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы, указывать формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами;

− описывать изученные квантовые явления и процессы, используя физические величины: скорость электромагнитных волн, длина волны и частота света, энергия и импульс фотона, период полураспада, энергия связи атомных ядер, при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы, указывать формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами, вычислять значение физической величины;

− анализировать физические процессы и явления, используя физические законы и принципы: закон Ома, законы последовательного и параллельного соединения проводников, закон Джоуля-Ленца, закон электромагнитной индукции, закон прямолинейного распространения света, законы отражения света, законы преломления света, уравнение Эйнштейна для фотоэффекта, закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада, при этом различать словесную формулировку закона, его математическое выражение и условия (границы, области) применимости;

– определять направление вектора индукции магнитного поля проводника с током, силы Ампера и силы Лоренца;

– строить и описывать изображение, создаваемое плоским зеркалом, тонкой линзой;

– выполнять эксперименты по исследованию физических явлений и процессов с использованием прямых, и косвенных измерений: при этом формулировать проблему/задачу и гипотезу учебного эксперимента, собирать установку из предложенного оборудования, проводить опыт и формулировать выводы;

– осуществлять прямые и косвенные измерения физических величин, при этом выбирать оптимальный способ измерения и использовать известные методы оценки погрешностей измерений;

– исследовать зависимости физических величин с использованием прямых измерений: при этом конструировать установку, фиксировать результаты полученной зависимости физических величин в виде таблиц и графиков, делать выводы по результатам исследования;

– соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента, учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием измерительных устройств и лабораторного оборудования;

– 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: выстраивать логически непротиворечивую цепочку рассуждений с использованием изученных законов, закономерностей и физических явлений;

– использовать при решении учебных задач современные информационные технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации, полученной из различных источников, критически анализировать получаемую информацию;

– объяснять принципы действия машин, приборов и технических устройств, различать условия их безопасного использования в повседневной жизни;

– приводить примеры вклада российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки, в объяснение процессов окружающего мира, в развитие техники и технологий;

– использовать теоретические знания по физике в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с приборами и техническими устройствами, для сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде;

– работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять обязанности и планировать деятельность в нестандартных ситуациях, оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы.

1.3 Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО.

Особое значение учебного предмета «Физика» имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Предметные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; -устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - 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	решать расчётные 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 её решения, проводить расчёты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи: выстраивать логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; демонстрировать на примерах роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей; учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчёта, абсолютно твёрдое тело, идеальный газ, модели строения газов, жидкостей и твёрдых тел, точечный электрический заряд при решении физических задач; распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе законов механики, молекулярно-кинетической теории строения вещества и электродинамики: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твёрдых тел, изменение объёма тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах, электризация тел, взаимодействие зарядов; описывать механическое движение, используя физические величины: координата, путь, перемещение, скорость, ускорение, масса тела, сила, импульс тела, кинетическая энергия, потенциальная энергия, механическая работа, механическая мощность; при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы, находить формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами; описывать изученные тепловые свойства тел и тепловые явления, используя физические величины: давление газа, температура, средняя кинетическая энергия хаотического движения молекул, среднеквадратичная скорость молекул, количество теплоты, внутренняя

	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.	энергия, работа газа, коэффициент полезного действия теплового двигателя; при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы, находить формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинам; описывать изученные электрические свойства вещества и электрические явления (процессы), используя физические величины: электрический заряд, электрическое поле, напряжённость поля, потенциал, разность потенциалов; при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы; указывать формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами; анализировать физические процессы и явления, используя физические законы и принципы: закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправия инерциальных систем отсчёта, молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, первый закон термодинамики, закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, при этом различать словесную формулировку закона, его математическое выражение и условия (границы, области) применимости; объяснять основные принципы действия машин, приборов и технических устройств; различать условия их безопасного использования в повседневной жизни;
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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	использовать при решении учебных задач современные информационные технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации, полученной из различных источников, критически анализировать получаемую информацию; выполнять эксперименты по исследованию физических явлений и процессов с использованием прямых, и косвенных измерений, при этом формулировать проблему/задачу и гипотезу учебного эксперимента, собирать установку из предложенного оборудования, проводить опыт и формулировать выводы; осуществлять прямые и косвенные измерения физических величин, при этом выбирать оптимальный способ измерения и использовать известные методы оценки погрешностей измерений; исследовать зависимости между физическими величинами с использованием прямых измерений, при этом конструировать установку, фиксировать результаты полученной зависимости физических величин в виде таблиц и графиков, делать выводы по результатам исследования;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать	решать расчётные 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 её решения, проводить расчёты и оценивать

личностное развитие	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 коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.	реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи: выстраивать логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе законов электродинамики и квантовой физики: электрическая проводимость, тепловое, световое, химическое, магнитное действия тока, 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 (фотоэффект), световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность; описывать изученные свойства вещества (электрические, магнитные, оптические, электрическую проводимость различных сред) и электромагнитные явления (процессы), используя физические величины: электрический заряд, сила тока, электрическое напряжение, электрическое сопротивление, разность потенциалов, электродвижущая сила, работа тока, индукция магнитного поля, сила Ампера, сила Лоренца, индуктивность катушки, энергия электрического и магнитного полей, период и частота колебаний в колебательном контуре, заряд и сила тока в процессе гармонических электромагнитных колебаний, фокусное расстояние и оптическая сила линзы, при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы, указывать формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами; описывать изученные квантовые явления и процессы, используя физические величины: скорость электромагнитных волн, длина волны и частота света, энергия и импульс фотона, период полураспада, энергия связи атомных ядер, при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы, указывать формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами, вычислять значение физической величины; анализировать физические процессы и явления, используя физические законы и принципы: закон Ома, законы последовательного и параллельного соединения проводников, закон Джоуля–Ленца, закон электромагнитной индукции, закон прямолинейного распространения света, законы отражения света, законы преломления света, уравнение Эйнштейна для фотоэффекта, закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада, при этом различать словесную формулировку закона, его математическое выражение и условия (границы, области) применимости;

		определять направление вектора индукции магнитного поля проводника с током, силы Ампера и силы Лоренца; строить и описывать изображение, создаваемое плоским зеркалом, тонкой линзой; исследовать зависимости физических величин с использованием прямых измерений: при этом конструировать установку, фиксировать результаты полученной зависимости физических величин в виде таблиц и графиков, делать выводы по результатам исследования;
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- готовность и способность к образованию и 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.	работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять обязанности и планировать деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы; выполнять эксперименты по исследованию физических явлений и процессов с использованием прямых, и косвенных измерений: при этом формулировать проблему/задачу и гипотезу учебного эксперимента, собирать установку из предложенного оборудования, проводить опыт и формулировать выводы; осуществлять прямые и косвенные измерения физических величин, при этом выбирать оптимальный способ измерения и использовать известные методы оценки погрешностей измерений;
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке; - 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;	приводить примеры вклада российских и зарубежных учёных-физиков в развитие науки, объяснение процессов окружающего мира, в развитие техники и технологий; демонстрировать на примерах роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей, целостность и единство физической картины мира; учитывать границы применения изученных физических моделей: точечный электрический заряд, луч света, точечный источник света,

	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.	ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности на основе знаний по физике.	соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента, учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием измерительных устройств и лабораторного оборудования; использовать теоретические знания по физике в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с приборами и техническими устройствами, для сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде;
ПК…….		

Планируемые ***личностные результаты в ходе реализации программы воспитания*** по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код	**Личностные результатов реализации программы воспитания**
ЛР 5	Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля
ЛР 6	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение
ЛР 8	Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности
ЛР 16	Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве
ЛР 17	Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению
ЛР 19	Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить
ЛР 33	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

2. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Общий объем образовательной программы	**116**
в том числе:	
1. Основное содержание	**98**
теоретическое обучение	98
практические занятия	
Самостоятельная работа	-
2. Профессионально-ориентированное содержание	***16***
в том числе:	
теоретическое обучение	*2*
практические занятия	*14*
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*	**2**

2.2 Тематический план и содержание учебного предмета «Физика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Формируемые компетенции, ЛР
1	2	3	4
Раздел 1. Физика и методы научного познания		**4**	
Введение. Физика и методы научного познания	**Содержание учебного материала**		
	Физика – наука о природе. Научные методы познания окружающего мира. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Эксперимент в физике. Моделирование физических явлений и процессов. Научные гипотезы. Физические законы и теории. Границы применимости физических законов. Принцип соответствия. Роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в практической деятельности людей	2	ОК 01-ОК 05., ОК 07, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19, ЛР 33
	Профессионально-ориентированное содержание	2	
	Роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в практической деятельности людей. *Значение физики при освоении профессии «Повар, кондитер»*		
Раздел 2. Механика		**20**	
Тема 2.1 Кинематика	**Содержание учебного материала**		
	Механическое движение. Относительность механического движения. Система отсчёта. Траектория. Перемещение, скорость (средняя скорость, мгновенная скорость) и ускорение материальной точки, их проекции на оси системы координат. Сложение перемещений и сложение скоростей. Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение. Графики зависимости координат, скорости, ускорения, пути и перемещения материальной точки от времени. Свободное падение. Ускорение свободного падения. Криволинейное движение. Движение материальной точки по окружности с постоянной по модулю скоростью. Угловая скорость, линейная скорость. Период и частота обращения. Центростремительное ускорение. Технические устройства и практическое применение: спидометр, движение снарядов, цепные и ремённые передачи	6	ОК 01-ОК 05., ОК 07, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19, ЛР 33
	Практические занятия ***Профессионально-ориентированное содержание*** *Решение задач по теме: «Равноускоренное движение».* *Решение задач по теме: «Движение с постоянным ускорением свободного падения».* *Решение задач по теме «Равномерное движение точки по окружности».*	2	

Тема 2.2 Динамика	**Содержание учебного материала**		
	Принцип относительности Галилея. Первый закон Ньютона. Инерциальные системы отсчёта. Масса тела. Сила. Принцип суперпозиции сил. Второй закон Ньютона для материальной точки. Третий закон Ньютона для материальных точек. Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Первая космическая скорость. Сила упругости. Закон Гука. Вес тела. Трение. Виды трения (покоя, скольжения, качения). Сила трения. Сухое трение. Сила трения скольжения и сила трения покоя. Коэффициент трения. Сила сопротивления при движении тела в жидкости или газе. Поступательное и вращательное движение абсолютно твёрдого тела. Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твёрдого тела. Технические устройства и практическое применение: подшипники, движение искусственных спутников.	4	ОК 01-ОК 05., ОК 07, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19, ЛР 33
	Практические занятия ***Профессионально-ориентированное содержание*** *Решение задач на применение законов Ньютона, закона всемирного тяготения. Решение задач на применение силы тяжести, силы упругости, силы трения.*	2	
Тема 2.3 Законы сохранения в механике	**Содержание учебного материала**		
	Импульс материальной точки (тела), системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса тела. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы. Мощность силы. Кинетическая энергия материальной точки. Теорема об изменении кинетической энергии. Потенциальная энергия. Потенциальная энергия упруго деформированной пружины. Потенциальная энергия тела вблизи поверхности Земли. Потенциальные и непотенциальные силы. Связь работы непотенциальных сил с изменением механической энергии системы тел. Закон сохранения механической энергии. Упругие и неупругиестолкновения. Технические устройства и практическое применение: водомёт, копёр, пружинный пистолет, движение ракет.	4	ОК 01-ОК 05., ОК 07, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19, ЛР 33
	Практические занятия ***Профессионально-ориентированное содержание*** *Решение задач на применения закона сохранения импульса и на применение закона сохранения энергии.*	2	
Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика		**18**	
Тема 3.1 Основы молекулярно-кинетической теории	**Содержание учебного материала**		
	Основные положения молекулярно-кинетической теории и их опытное обоснование. Броуновское движение. Диффузия. Характер движения и взаимодействия частиц вещества. Модели строения газов, жидкостей и твёрдых тел и объяснение свойств вещества на основе этих моделей. Масса и размеры молекул. Количество вещества.	6	ОК 01-ОК 05., ОК 07, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19, ЛР 33

	Постоянная Авогадро. Тепловое равновесие. Температура и её измерение. Шкала температур Цельсия. Модель идеального газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа. Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц газа. Шкала температур Кельвина. Газовые законы. Уравнение Менделеева–Клапейрона. Закон Дальтона. Изопроцессы в идеальном газе с постоянным количеством вещества. Графическое представление изопроцессов: изотерма, изохора, изобара. Технические устройства и практическое применение: термометр, барометр.		
	Практические занятия ***Профессионально-ориентированное содержание*** *Измерение температуры, давления окружающей среды. Диффузия. Решение задач*	2	
Тема 3.2 **Основы термодинамики**	**Содержание учебного материала**		
	Термодинамическая система. Внутренняя энергия термодинамической системы и способы её изменения. Количество теплоты и работа. Внутренняя энергия одноатомного идеального газа. Виды теплопередачи: теплопроводность, конвекция, излучение. Удельная теплоёмкость вещества. Количество теплоты при теплопередаче. Понятие об адиабатном процессе. Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Графическая интерпретация работы газа. Второй закон термодинамики. Необратимость процессов в природе. Тепловые машины. Принципы действия тепловых машин. Преобразования энергии в тепловых машинах. Коэффициент полезного действия тепловой машины. Цикл Карно и его коэффициент полезного действия. Экологические проблемы теплоэнергетики. Технические устройства и практическое применение: двигатель внутреннего сгорания, бытовой холодильник,	6	ОК 01-ОК 05., ОК 07, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19, ЛР 33
Тема 3.3 **Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы**	**Содержание учебного материала**		
	Парообразование и конденсация. Испарение и кипение. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Насыщенный пар. Удельная теплота парообразования. Зависимость температуры кипения от давления. Твёрдое тело. Кристаллические и аморфные тела. Анизотропия свойств кристаллов. Жидкие кристаллы. Современные материалы. Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация. Уравнение теплового баланса. Технические устройства и практическое применение: гигрометр и психрометр, калориметр, технологии получения современных материалов, в том числе наноматериалов, и нанотехнологии	4	ОК 01-ОК 05., ОК 07, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19, ЛР 33
Раздел 4. Электродинамика		**26**	
Тема 4.1 **Электростатика**	**Содержание учебного материала**		
	Электризация тел. Электрический заряд. Два вида электрических зарядов. Проводники, диэлектрики и полупроводники. Закон сохранения электрического заряда. Взаимодействие зарядов. Закон Кулона. Точечный электрический заряд. Электрическое поле. Напряжённость электрического поля. Принцип суперпозиции электрических полей. Линии напряжённости электрического поля. Работа сил электростатического поля.	6	ОК 01-ОК 05., ОК 07, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19, ЛР 33

	Потенциал. Разность потенциалов. Проводники и диэлектрики в электростатическом поле. Диэлектрическая проницаемость. Электроёмкость. Конденсатор. Электроёмкость плоского конденсатора. Энергия заряженного конденсатора. Технические устройства и практическое применение: электроскоп, электрометр, электростатическая защита, заземление электроприборов, конденсатор, копировальный аппарат, струйный принтер		
Тема 4.2 **Постоянный электрический ток. Токи в различных средах**	**Содержание учебного материала**		
	Электрический ток. Условия существования электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток. Напряжение. Закон Ома для участка цепи. Электрическое сопротивление. Удельное сопротивление вещества. Последовательное, параллельное, смешанное соединение проводников. Работа электрического тока. Электродвижущая сила и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной (замкнутой) электрической цепи. Короткое замыкание. Электронная проводимость твёрдых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость. Электрический ток в вакууме. Свойства электронных пучков. Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства p–n-перехода. Полупроводниковые приборы. Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз. Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния. Плазма. Технические устройства и практическое применение: амперметр, вольтметр, реостат, источники тока, электронагревательные приборы, электроосветительные приборы, термометр сопротивления, вакуумный диод, термисторы и фоторезисторы, полупроводниковый диод, гальваник.	8	ОК 01-ОК 05., ОК 07, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19, ЛР 33
	Лабораторная работа ***Профессионально-ориентированное содержание*** *Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников.* *Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока.*	2	
Тема 4.3	**Содержание учебного материала**		

Магнитное поле. Электромагнитная индукция	Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Принцип суперпозиции магнитных полей. Линии магнитной индукции. Картина линий магнитной индукции поля постоянных магнитов. Магнитное поле проводника с током. Картина линий индукции магнитного поля длинного прямого проводника и замкнутого кольцевого проводника, катушки с током. Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с током. Сила Ампера, её модуль и направление. Сила Лоренца, её модуль и направление. Движение заряженной частицы в однородном магнитном поле. Работа силы Лоренца. Явление электромагнитной индукции. Поток вектора магнитной индукции. Электродвижущая сила индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея. Вихревое электрическое поле. Электродвижущая сила индукции в проводнике, движущемся поступательно в однородном магнитном поле. Правило Ленца. Индуктивность. Явление самоиндукции. Электродвижущая сила самоиндукции. Энергия магнитного поля катушки с током. Электромагнитное поле. Технические устройства и практическое применение: постоянные магниты, электромагниты, электродвигатель, ускорители элементарных частиц, индукционная печь.	8	ОК 01-ОК 05., ОК 07, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19, ЛР 33
	Лабораторная работа ***Профессионально-ориентированное содержание*** *Изучение явления электромагнитной индукции*	2	
Раздел 5. Колебания и волны		**18**	
Тема 5.1 Механические и электромагнитные колебания	**Содержание учебного материала**		
	Колебательная система. Свободные механические колебания. Гармонические колебания. Период, частота, амплитуда и фаза колебаний. Пружинный маятник. Математический маятник. Уравнение гармонических колебаний. Превращение энергии при гармонических колебаниях. Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания в идеальном колебательном контуре. Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона. Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре. Представление о затухающих колебаниях. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Вынужденные электромагнитные колебания. Переменный ток. Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока. Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения. Трансформатор. Производство, передача и потребление электрической энергии. Экологические риски при производстве электроэнергии. Культура использования электроэнергии в повседневной жизни. Технические устройства и практическое применение: электрический звонок, генератор переменного тока, линии электропередач	6	ОК 01-ОК 05., ОК 07, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19, ЛР 33
Тема 5.2 Механические и	**Содержание учебного материала**		
	Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и	6	ОК 01-ОК 05., ОК 07,

электромагнитные волны	длина волны. Поперечные и продольные волны. Интерференция и дифракция механических волн. Звук. Скорость звука. Громкость звука. Высота тона. Тембр звука. Электромагнитные волны. Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов E, B, υ в электромагнитной волне. Свойства электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость электромагнитных волн. Шкала электромагнитных волн. Применение электромагнитных волн в технике и быту. Принципы радиосвязи и телевидения. Радиолокация. Электромагнитное загрязнение окружающей среды. Технические устройства и практическое применение: музыкальные инструменты, ультразвуковая диагностика в технике и медицине, радар, радиоприёмник, телевизор, антенна, телефон, СВЧ-печь		ЛР 5, ЛР 6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19, ЛР 33
Тема 5.3 Оптика	**Содержание учебного материала**		
	Геометрическая оптика. Прямолинейное распространение света в однородной среде. Луч света. Точечный источник света. Отражение света. Законы отражения света. Построение изображений в плоском зеркале. Преломление света. Законы преломления света. Абсолютный показатель преломления. Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего отражения. Дисперсия света. Сложный состав белого света. Цвет. Собирающие и рассеивающие линзы. Тонкая линза. Фокусное расстояние и оптическая сила тонкой линзы. Построение изображений в собирающих и рассеивающих линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение, даваемое линзой. Пределы применимости геометрической оптики. Волновая оптика. Интерференция света. Когерентные источники. Условия наблюдения максимумов и минимумов в интерференционной картине от двух синфазных когерентных источников. Дифракция света. Дифракционная решётка. Поляризация света. Технические устройства и практическое применение: очки, лупа, фотоаппарат, проекционный аппарат, микроскоп, телескоп, волоконная оптика, дифракционная решётка, поляроид	6	ОК 01-ОК 05., ОК 07, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19, ЛР 33
Раздел 6. Основы специальной теории относительности (далее - СТО)		**4**	
Тема 6.1 Основы специальной теории относительности	**Содержание учебного материала**		
	Границы применимости классической механики. Постулаты специальной теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна. Относительность одновременности. Замедление времени и сокращение длины. Энергия и импульс релятивистской частицы. Связь массы с энергией и импульсом релятивистской частицы. Энергия покоя	4	ОК 01-ОК 05., ОК 07, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19, ЛР 33
Раздел 7. Квантовая физика		**12**	
Тема 7.1 Элементы квантовой оптики	**Содержание учебного материала**		
	Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой. Энергия и импульс фотона. Открытие и исследование фотоэффекта. Опыты А.Г. Столетова. Законы фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. «Красная граница» фотоэффекта. Давление света. Опыты П.Н. Лебедева. Химическое действие света. Технические устройства и практическое применение: фотоэлемент, фотодатчик, солнечная батарея,	4	ОК 01-ОК 05., ОК 07, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19, ЛР 33

	светодиод Солнечная система: планеты и малые тела, система Земля-Луна.		
Тема 7.2 Строение атома	**Содержание учебного материала**		
	Модель атома Томсона. Опыты Резерфорда по рассеянию α-частиц. Планетарная модель атома. Постулаты Бора. Излучение и поглощение фотонов при переходе атома с одного уровня энергии на другой. Виды спектров. Спектр уровней энергии атома водорода. Волновые свойства частиц. Волны де Бройля. Корпускулярноволновой дуализм. Спонтанное и вынужденное излучение. Технические устройства и практическое применение: спектральный анализ (спектроскоп), лазер, квантовый компьютер	4	ОК 01-ОК 05., ОК 07, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19, ЛР 33
Тема 7.3 Атомное ядро	**Содержание учебного материала**		
	Эксперименты, доказывающие сложность строения ядра. Открытие радиоактивности. Опыты Резерфорда по определению состава радиоактивного излучения. Свойства альфа-, бета-, гамма-излучения. Влияние радиоактивности на живые организмы. Открытие протона и нейтрона. Нуклонная модель ядра Гейзенберга-Иваненко. Заряд ядра. Массовое число ядра. Изотопы. Альфа-распад. Электронный и позитронный бета-распад. Гамма излучение. Закон радиоактивного распада. Энергия связи нуклонов в ядре. Ядерные силы. Дефект массы ядра. Ядерные реакции. Деление и синтез ядер. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Проблемы и перспективы ядерной энергетики. Экологические аспекты ядерной энергетики. Элементарные частицы. Открытие позитрона. Методы наблюдения и регистрации элементарных частиц. Фундаментальные взаимодействия. Единство физической картины мира. Технические устройства и практическое применение: дозиметр, камера Вильсона, ядерный реактор, атомная бомба	4	ОК 01-ОК 05., ОК 07, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19, ЛР 33
Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики		**8**	
Тема 8.1 Элементы астрономии и астрофизики	**Содержание учебного материала**		
	Этапы развития астрономии. Прикладное и мировоззренческое значение астрономии. Вид звёздного неба. Созвездия, яркие звёзды, планеты, их видимое движение. Солнечная система. Солнце. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звёзд. Звёзды, их основные характеристики. Диаграмма «спектральный класс – светимость». Звёзды главной последовательности. Зависимость «масса – светимость» для звёзд главной последовательности. Внутреннее строение звёзд. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звёзд. Этапы жизни звёзд. Млечный Путь – наша Галактика. Положение и движение Солнца в Галактике. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Чёрные дыры в ядрах галактик.	6	ОК 01-ОК 05., ОК 07, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19, ЛР 33
	Лабораторная работа ***Профессионально-ориентированное содержание*** *Изучение карты звездного неба*	2	
Обобщающее повторение		**4**	
Обобщающее	**Содержание учебного материала**		

повторение	Обобщение и систематизация содержания разделов курса «Механика», «Молекулярная физика и термодинамика», «Электродинамика», «Колебания и волны», «Основы специальной теории относительности», «Квантовая физика», «Элементы астрономии и астрофизики». Роль физики и астрономии в экономической, технологической, социальной и этической сферах деятельности человека, роль и место физики и астрономии в современной научной картине мира, значение описательной, систематизирующей, объяснительной и прогностической функций физической теории, роль физической теории в формировании представлений о физической картине мира, место физической картины мира в общем ряду современных естественно-научных представлений о природе	4	ОК 01-ОК 05., ОК 07, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 8, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19, ЛР 33
Дифференцированный зачет во втором семестре		**2**	
ВСЕГО		**116**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета физики.

Оборудование учебного кабинета:

1. Цифровая лаборатория по физике для учителя;
2. Цифровая лаборатория по физике для ученика;
3. Весы технические с разновесами;
4. Комплект для лабораторного практикума по оптике;
5. Комплект для лабораторного практикума по механике;
6. Комплект для лабораторного практикума по молекулярной физике и термодинамики;
7. Комплект для лабораторного практикума по электричеству (с генератором);
8. Комплект для изучения возобновляемых источников энергии (солнечной, ветровой энергии, био-, механической и термоэлектрическойэнергетики);
9. Амперметр лабораторный;
10. Вольтметр лабораторный;
11. Колориметр с набором калориметрических тел;
12. Термометр лабораторный;
13. Комплект для изучения основ механики, пневматики и возобновляемых источников энергии;
14. Барометр-анероид;
15. Блок питания регулируемый;
16. Веб-камера на подвижном штативе;
17. Видеокамера для работы с оптическими приборами;
18. Генератор звуковой;
19. Гигрометр (психрометр);
20. Груз наборный;
21. Динамометр демонстрационный;
22. Комплект посуды демонстрационной с принадлежностями;
23. Манометр жидкостной демонстрационный;
24. Метр демонстрационный;
25. Микроскоп демонстрационный;
26. Насос вакуумный Комовского;
27. Столик подъемный;
28. Штатив демонстрационный физический;
29. Электроплитка;
30. Набор демонстрационный по механическим явлениям;
31. Набор демонстрационный по динамике вращательного движения;
32. Набор демонстрационный по механическим колебаниям;
33. Набор демонстрационный волновых явлений;
34. Ведерко Архимеда;
35. Маятник Максвелла;
36. Набор тел равного объема;
37. Набор тел равной массы;

38. Прибор для демонстрации атмосферного давления;
39. Призма, наклоняющаяся с отвесом;
40. Рычаг демонстрационный;
41. Сосуды сообщающиеся;
42. Стакан отливной демонстрационный;
43. Трубка Ньютона;
44. Шар Паскаля;
45. Набор демонстрационный по молекулярной физике и тепловым явлениям;
46. Набор демонстрационный по газовым законам;
47. Набор капилляров;
48. Трубка для демонстрации конвекции в жидкости;
49. Цилиндры свинцовые со стругом;
50. Шар с кольцом;
51. Высоковольтный источник;
52. Генератор Ван-де-Граафа;
53. Дозиметр;
54. Камертоны на резонансных ящиках;
55. Комплект приборов и принадлежностей для демонстрации свойств электромагнитных волн;
56. Комплект приборов для изучения принципов радиоприема и радиопередачи;
57. Комплект проводов;
58. Магнит дугообразный;
59. Магнит полосовой демонстрационный;
60. Машина электрофорная;
61. Маятник электростатический;
62. Набор по изучению магнитного поля Земли;
63. Набор демонстрационный по магнитному полю кольцевых токов;
64. Набор демонстрационный по полупроводникам;
65. Набор демонстрационный по постоянному току;
66. Набор демонстрационный по электрическому току в вакууме;
67. Набор демонстрационный по электродинамике;
68. Набор для демонстрации магнитных полей;
69. Набор для демонстрации электрических полей;
70. Трансформатор учебный;
71. Палочка стеклянная;
72. Палочка эбонитовая;
73. Прибор Ленца;
74. Стрелки магнитные на штативах;
75. Султан электростатический;
76. Штативы изолирующие;
77. Электромагнит разборный;
78. Набор демонстрационный по геометрической оптике;
79. Набор демонстрационный по волновой оптике;
80. Спектроскоп двухтрубный;

81. Набор спектральных трубок с источником питания;
82. Установка для изучения фотоэффекта;
83. Набор демонстрационный по постоянной Планка;
84. Комплект наглядных пособий для постоянного использования;
85. Комплект портретов для оформления кабинета;
86. Комплект демонстрационных учебных таблиц.

При наличии необходимого оборудования занятия по физике в некоторых случаях могут проводиться в имеющихся в образовательной организации мастерских или лабораториях.

Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше 5 лет с момента издания.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка раскрываются через предметные 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	Раздел 1. Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Тема 6.1. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2., 7.3 Раздел 8. Тема 8.1.	- 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; - дифференцированный зачет.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Раздел 1. Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2., 7.3 Раздел 8. Тема 8.1.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Раздел 1. Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Тема 6.1. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2., 7.3 Раздел 8. Тема 8.1.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 1. Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2., 7.3 Раздел 8. Тема 8.1.	
ПК…….		

Приложение 3.6 к ОП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП. 06 История

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар-кондитер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Общеобразовательного цикла
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Рабочая программа учебной дисциплины ОУП.06 История для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Саламова С.З., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 4 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 4

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 5

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 27

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 42

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 69

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет ОУП.09 История изучается на базовом уровне, является обязательным учебным предметом, входящим в состав предметной области «Общественно-научные предметы» образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа по истории дает представление о целях, общей стратегии обучения, воспитания и развития обучающихся средствами истории, устанавливает обязательное предметное содержание, предусматривает распределение его по классам и структурирование его по разделам и темам курса.

Место истории в системе среднего общего образования определяется его познавательным и мировоззренческим значением, воспитательным потенциалом, вкладом в становление личности человека. История представляет собирательную картину жизни людей во времени, их социального, созидательного, нравственного опыта. Она служит важным ресурсом самоидентификации личности в окружающем социуме, культурной среде от уровня семьи до уровня своей страны и мира в целом. История дает возможность познания и понимания человека и общества в связи прошлого, настоящего и будущего.

1.2. Цели учебного предмета

Целью исторического образования является формирование и развитие личности обучающегося, 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 ее народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по отношению к прошлому и настоящему Отечества.

Задачами изучения истории являются:

- углубление социализации обучающихся, формирование гражданской ответственности и социальной культуры, адекватной условиям современного мира;
- освоение систематических знаний об истории России и всеобщей истории XX - начала XXI в.;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к своему Отечеству - многонациональному Российскому государству в соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества;
- формирование исторического мышления, способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности и взаимосвязи, в развитии, в системе координат «прошлое - настоящее - будущее»;
- работа с комплексами источников исторической и социальной информации, развитие учебно-проектной деятельности; в углубленных курсах - приобретение первичного опыта исследовательской деятельности;
- расширение аксиологических знаний и опыта оценочной деятельности (сопоставление различных версий и оценок исторических событий и личностей, определение и выражение собственного отношения, обоснование позиции при изучении дискуссионных проблем прошлого и современности);
- развитие практики применения знаний и умений в социальной среде, общественной деятельности, межкультурном общении.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Планируемые результаты освоения программы по истории на уровне среднего общего образования.

К важнейшим **личностным результатам** изучения истории относятся:

1) в сфере гражданского воспитания: осмысление сложившихся в российской истории традиций гражданского служения Отечеству; сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание исторического значения конституционного развития России, 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 школе и детско-юношеских организациях; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

2) в сфере патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свою страну, свой край, 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, труде; идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

3) в сфере духовно-нравственного воспитания: личностное осмысление и принятие сущности и значения исторически сложившихся и развивавшихся духовно-нравственных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуации нравственного выбора и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные ценности и нормы современного российского общества; понимание значения личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, представителям старших поколений, осознание значения создания семьи на основе принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

4) в сфере эстетического воспитания: представление об исторически сложившемся культурном многообразии своей страны и мира; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; осознание значимости для личности и общества наследия отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; эстетическое отношение к миру, современной культуре, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений;

5) в сфере физического воспитания: осознание ценности жизни и необходимости ее сохранения (в том числе на основе примеров из истории); представление об идеалах гармоничного физического и духовного развития человека в исторических обществах и в современную эпоху; ответственное отношение к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни;

6) в сфере трудового воспитания: понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества; уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; представление о разнообразии существовавших в прошлом и современных профессий; формирование интереса к различным сферам профессиональной деятельности; готовность совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

7) в сфере экологического воспитания: осмысление исторического опыта взаимодействия людей с природной средой, его позитивных и негативных проявлений; сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей природной и социальной среде;

8) в понимании ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики,

основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; осмысление значения истории как знания о развитии человека и общества, о социальном и нравственном опыте предшествующих поколений; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; овладение основными навыками познания и оценки событий прошлого с позиций историзма, готовность к осуществлению учебной проектно-исследовательской деятельности в сфере истории.

9) в сфере развития эмоционального интеллекта обучающихся: развитие самосознания (включая способность осознавать на примерах исторических ситуаций роль эмоций в отношениях между людьми, понимать свое эмоциональное состояние, соотнося его с эмоциями людей в известных исторических ситуациях); саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; эмпатии (способность понимать другого человека, оказавшегося в определенных обстоятельствах); социальных навыков (способность выстраивать конструктивные отношения с другими людьми, регулировать способ выражения своих суждений и эмоций с учетом позиций и мнений других участников общения).

В результате изучения истории на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

У обучающегося будут сформированы следующие базовые **логические действия** как часть **познавательных универсальных учебных действий**:

- формулировать проблему, вопрос, требующий решения;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерные черты и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся ресурсов;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям.

У обучающегося будут сформированы следующие базовые **исследовательские действия** как часть **познавательных универсальных учебных действий:**

- определять познавательную задачу;
- намечать путь ее решения и осуществлять подбор исторического материала, объекта;
- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- осуществлять анализ объекта в соответствии с принципом историзма, основными процедурами исторического познания;
- систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем);
- выявлять характерные признаки исторических явлений;
- раскрывать причинно-следственные связи событий прошлого и настоящего;
- сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и различия;
- формулировать и обосновывать выводы;
- соотносить полученный результат с имеющимся историческим знанием;
- определять новизну и обоснованность полученного результата;
- представлять результаты своей деятельности в различных формах (сообщение, эссе, презентация, реферат, учебный проект и другие);
- объяснять сферу применения и значение проведенного учебного исследования в современном общественном контексте.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения работать с информацией** как часть **познавательных универсальных учебных действий**:

- осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет-ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию;
- различать виды источников исторической информации; высказывать суждение о достоверности и значении информации источника (по предложенным или самостоятельно сформулированным критериям);

− рассматривать комплексы источников, выявляя совпадения и различия их свидетельств;

− использовать средства современных информационных и коммуникационных технологий с соблюдением правовых и этических норм, требований информационной безопасности;

− создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий:**

− представлять особенности взаимодействия людей в исторических обществах и современном мире;

− участвовать в обсуждении событий и личностей прошлого и современности, выявляя сходство и различие высказываемых оценок;

− излагать и аргументировать свою точку зрения в устном высказывании, письменном тексте;

− владеть способами общения и конструктивного взаимодействия, в том числе межкультурного, в образовательной организации и социальном окружении;

− аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации.

У обучающегося будут сформированы следующие умения совместной деятельности:

− осознавать на основе исторических примеров значение совместной деятельности людей как эффективного средства достижения поставленных целей;

− планировать и осуществлять совместную работу, коллективные учебные проекты по истории, в том числе на региональном материале;

− определять свое участие в общей работе и координировать свои действия с другими членами команды;

− проявлять творчество и инициативу в индивидуальной и командной работе;

− оценивать полученные результаты и свой вклад в общую работу.

У обучающегося будут сформированы следующие умения в части **регулятивных универсальных учебных действий:**

− владение приемами самоорганизации своей учебной и общественной работы: выявлять проблему, задачи, требующие решения; составлять план действий, определять способ решения, последовательно реализовывать намеченный план действий и другие;

− владение приемами самоконтроля: осуществлять самоконтроль, рефлексию и самооценку полученных результатов; вносить коррективы в свою работу с учетом установленных ошибок, возникших трудностей;

− принятие себя и других: осознавать свои достижения и слабые стороны в учении, общении, сотрудничестве со сверстниками и людьми старшего поколения; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других на ошибку; вносить конструктивные предложения для совместного решения учебных задач, проблем.

2.2 Предметные результаты:

Предметные результаты освоения программы по истории на уровне среднего общего образования должны обеспечивать:

1) понимание значимости 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, новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик, решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России);

2) знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI в.

3) умение 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;

4) умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;

5) умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временны́е 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.;

6) умение 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 контекстную информацию при работе с историческими источниками;

7) 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;

8) умение 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; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и других);

9) приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России;

10) умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;

11) знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров.

Предметные результаты освоения базового учебного курса «История России»:

1) Россия накануне Первой мировой войны. Ход военных действий. Власть, общество, экономика, культура. Предпосылки революции.

2) Февральская революция 1917 г. Двоевластие. Октябрьская революция. Первые преобразования большевиков. Гражданская война и интервенция. Политика «военного коммунизма». Общество, культура в годы революций и Гражданской войны.

3) НЭП. Образование СССР. СССР в годы нэпа. «Великий перелом». Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление обороноспособности.

4) Великая Отечественная война 1941-1945 гг.: причины, силы сторон, основные операции. Государство и общество в годы войны, массовый героизм советского народа, единство фронта и тыла, человек на войне. Нацистский оккупационный режим, зверства захватчиков. Освободительная миссия Красной Армии. Победа над Японией. Решающий вклад СССР в Великую Победу. Защита памяти о Великой Победе.

5) СССР в 1945-1991 гг. Экономические развитие и реформы. Политическая система «развитого социализма». Развитие науки, образования, культуры. Холодная война и внешняя политика. СССР и мировая социалистическая система. Причины распада Советского Союза.

6) Российская Федерация в 1992-2022 гг. Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI в. Экономическая и социальная модернизация. Культурное пространство и повседневная жизнь. Укрепление обороноспособности. Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире.

Предметные результаты освоения базового учебного курса «Всеобщая история»:

1) Мир накануне Первой мировой войны. Первая мировая война: причины, участники, основные события, результаты. Власть и общество.

2) Межвоенный период. Революционная волна. Версальско-Вашингтонская система. Страны мира в 1920-е гг. Великая депрессия и ее проявления в различных странах. «Новый курс» в США. Германский нацизм. Народный фронт. Политика «умиротворения агрессора». Культурное развитие.

3) Вторая мировая война: причины, участники, основные сражения, итоги.

4) Власть и общество в годы войны. Решающий вклад СССР в Победу.

5) Послевоенные перемены в мире. Холодная война. Мировая система социализма. Экономические и политические изменения в странах Запада. Распад колониальных империй. Развитие стран Азии, Африки и Латинской Америки. Научно-техническая революция. Постиндустриальное и информационное общество. Современный мир: глобализация и деглобализация. Геополитический кризис 2022 г. и его влияние на мировую систему.

Понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах 1914-1945 гг., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик, решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов.

Достижение указанного предметного результата непосредственно связано с усвоением обучающимися знаний важнейших событий, явлений, процессов истории России 1914-1945 гг., умением верно интерпретировать исторические факты, давать им оценку, умением противостоять попыткам фальсификации истории, отстаивать историческую правду. Данный результат достижим при комплексном использовании методов обучения и воспитания.

Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений:

- называть наиболее значимые события истории России 1914-1945 гг., объяснять их особую значимость для истории нашей страны;
- определять и объяснять (аргументировать) свое отношение и оценку наиболее значительных событий, явлений, процессов истории России 1914-1945 гг., их значение для истории России и человечества в целом;
- используя знания по истории России и всемирной истории 1914-1945 гг., выявлять попытки фальсификации истории;
- используя знания по истории России, аргументированно противостоять попыткам фальсификации исторических фактов, связанных с важнейшими событиями, явлениями, процессами истории России 1914-1945 гг.

Знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в 1914-1945 гг.

Достижение указанного предметного результата возможно при комплексном использовании методов обучения и воспитания, так как, кроме знаний об исторической личности, школьники должны осознать величие личности человека, влияние его деятельности на ход истории.

Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений:

- называть имена наиболее выдающихся деятелей истории России 1914-1945 гг., события, процессы, в которых они участвовали;
- характеризовать деятельность исторических личностей в рамках событий, процессов истории России 1914-1945 гг., оценивать значение их деятельности для истории нашей станы и человечества в целом;
- характеризовать значение и последствия событий 1914-1945 гг., в которых участвовали выдающиеся исторические личности, для истории России;
- определять и объяснять (аргументировать) свое отношение и оценку деятельности исторических личностей.

Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории 1914-1945 гг. 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.

Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений:

− объяснять смысл изученных/изучаемых исторических понятий и терминов из истории России, и всемирной истории 1914-1945 гг., привлекая учебные тексты и (или) дополнительные источники информации; корректно использовать исторические понятия и термины в устной речи, при подготовке конспекта, реферата;

− по самостоятельно составленному плану представлять развернутый рассказ (описание) о ключевых событиях родного края, истории России и всемирной истории 1914-1945 гг. с использованием контекстной информации, представленной в исторических источниках, учебной, художественной и научно-популярной литературе, визуальных материалах и других;

− составлять развернутую характеристику исторических личностей с описанием и оценкой их деятельности; характеризовать условия и образ жизни людей в России и других странах в 1914-1945 гг., анализируя изменения, происшедшие в течение рассматриваемого периода;

− представлять описание памятников материальной и художественной культуры 1914-1945 гг., их назначение, характеризовать обстоятельства их создания, называть авторов памятников культуры, определять жанр, стиль, особенности технических и художественных приемов создания памятников культуры;

− представлять результаты самостоятельного изучения исторической информации из истории России и всемирной истории 1914-1945 гг. в форме сложного плана, конспекта, реферата;

− определять и объяснять с опорой на фактический материал свое отношение к наиболее значительным событиям, достижениям и личностям истории России и зарубежных стран 1914-1945 гг.;

− понимать необходимость фактической аргументации для обоснования своей позиции; самостоятельно отбирать факты, которые могут быть использованы для подтверждения или опровержения какой-либо оценки исторических событий;

− формулировать аргументы для подтверждения или опровержения собственной или предложенной точки зрения по дискуссионной проблеме из истории России и всемирной истории 1914-1945 гг.; сравнивать предложенную аргументацию, выбирать наиболее аргументированную позицию.

Умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов 1914-1945 гг.; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы.

Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений:

− называть характерные, существенные признаки событий, процессов, явлений истории России и всеобщей истории 1914-1945 гг.;

− различать в исторической информации из курсов истории России и зарубежных стран 1914-1945 гг. события, явления, процессы; факты и мнения, описания и объяснения, гипотезы и теории;

− группировать, систематизировать исторические факты по самостоятельно определяемому признаку (хронологии, принадлежности к историческим процессам, типологическим основаниям и другим);

− обобщать историческую информацию по истории России и зарубежных стран 1914-1945 гг.;

− на основе изучения исторического материала давать оценку возможности/корректности сравнения событий, явлений, процессов, взглядов исторических деятелей истории России и зарубежных стран в 1914-1945 гг.;

− сравнивать исторические события, явления, процессы, взгляды исторических деятелей истории России и зарубежных стран 1914-1945 гг. по самостоятельно определенным критериям; на основе сравнения самостоятельно делать выводы;

− на основе изучения исторического материала устанавливать исторические аналогии.

Умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временны́е связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в 1914-1945 гг.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в 1914-1945 гг.

Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений:

− на основе изученного материала по истории России и зарубежных стран 1914-1945 гг. определять (различать) причины, предпосылки, поводы, последствия, указывать итоги, значение исторических событий, явлений, процессов;

− устанавливать причинно-следственные, пространственные, временны́е связи между историческими событиями, явлениями, процессами на основе анализа исторической ситуации/информации из истории России и зарубежных стран 1914-1945 гг.;

− делать предположения о возможных причинах (предпосылках) и последствиях исторических событий, явлений, процессов истории России и зарубежных стран 1914-1945 гг.;

− излагать исторический материал на основе понимания причинно-следственных, пространственно-временных связей исторических событий, явлений, процессов;

− соотносить события истории родного края, истории России и зарубежных стран 1914-1945 гг.;

− определять современников исторических событий, явлений, процессов истории России и человечества в целом 1914-1945 гг.

Умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран 1914-1945 гг., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками.

Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений:

− различать виды письменных исторических источников по истории России и всемирной истории 1914-1945 гг.;

− определять авторство письменного исторического источника по истории России и зарубежных стран 1914-1945 гг., время и место его создания, события, явления, процессы, о которых идет речь и другие, соотносить информацию письменного источника с историческим контекстом;

− определять на основе информации, представленной в письменном историческом источнике, характерные признаки описываемых событий, явлений, процессов по истории России и зарубежных стран 1914-1945 гг.;

− анализировать письменный исторический источник по истории России и зарубежных стран 1914-1945 гг. с точки зрения его темы, цели, позиции автора документа и участников событий, основной мысли, основной и дополнительной информации, достоверности содержания;

− соотносить содержание исторического источника по истории России и зарубежных стран 1914-1945 гг. с учебным текстом, другими источниками исторической информации (в том числе исторической картой/схемой);

− сопоставлять, анализировать информацию из двух или более письменных исторических источников по истории России и зарубежных стран 1914-1945 гг., делать выводы;

− использовать исторические письменные источники при аргументации дискуссионных точек зрения;

− проводить атрибуцию вещественного исторического источника (определять утилитарное назначение изучаемого предмета, материальную основу и технику создания, размер, надписи и другие; соотносить вещественный исторический источник с периодом, к которому он относится и другие); используя контекстную информацию, описывать вещественный исторический источник;

− проводить атрибуцию визуальных и аудиовизуальных исторических источников по истории России и зарубежных стран 1914-1945 гг. (определять авторство, время создания, события, связанные с историческими источниками); используя контекстную информацию, описывать визуальный и аудиовизуальный исторический источник.

Умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран 1914-1945 гг. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности.

Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений:

− знать и использовать правила информационной безопасности при поиске исторической информации;

− самостоятельно осуществлять поиск достоверных исторических источников, необходимых для изучения событий (явлений, процессов) истории России и зарубежных стран 1914-1945 гг.;

− на основе знаний по истории самостоятельно подбирать достоверные визуальные источники исторической информации, иллюстрирующие сущностные признаки исторических событий, явлений, процессов;

− самостоятельно осуществлять поиск исторической информации, необходимой для анализа исторических событий, процессов, явлений истории России и зарубежных стран 1914-1945 гг.;

− используя знания по истории, оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности.

Умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран 1914-1945 гг.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и других).

Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений:

− определять на основе информации, представленной в текстовом источнике исторической информации, характерные признаки описываемых событий (явлений, процессов) истории России и зарубежных стран 1914-1945 гг.;

− отвечать на вопросы по содержанию текстового источника исторической информации по истории России и зарубежных стран 1914-1945 гг. и составлять на его основе план, таблицу, схему;

− узнавать, показывать и называть на карте (схеме) объекты, обозначенные условными знаками, характеризовать историческое пространство (географические объекты, территории расселения народов, государства, места расположения памятников культуры и другие), изучаемые события, явления, процессы истории России и зарубежных стран 1914-1945 гг.;

− привлекать контекстную информацию при работе с исторической картой и рассказывать об исторических событиях, используя историческую карту;

− сопоставлять, анализировать информацию, представленную на двух или более исторических картах (схемах) по истории России и зарубежных стран 1914-1945 гг.; оформлять результаты анализа исторической карты (схемы) в виде таблицы, схемы; делать выводы;

− на основании информации, представленной на карте/схеме по истории России и зарубежных стран 1914-1945 гг., проводить сравнение исторических объектов (размеры территорий стран, расстояния и другое), социально-экономических и геополитических условий существования государств, народов, делать выводы;

− сопоставлять информацию, представленную на исторической карте/схеме по истории России и зарубежных стран 1914-1945 гг., с информацией из аутентичных исторических источников и источников исторической информации;

− определять события, явления, процессы, которым посвящены визуальные источники исторической информации;

− на основании визуальных источников исторической информации и статистической информации по истории России и зарубежных стран 1914-1945 гг. проводить сравнение исторических событий, явлений, процессов истории России и зарубежных стран 1914-1945 гг.;

− сопоставлять визуальные источники исторической информации по истории России и зарубежных стран 1914-1945 гг. с информацией из других исторических источников, делать выводы;

− представлять историческую информацию в виде таблиц, графиков, схем, диаграмм;

− использовать умения, приобретенные в процессе изучения истории, для участия в подготовке учебных проектов по истории России 1914-1945 гг., в том числе на региональном материале, с использованием ресурсов библиотек, музеев и других.

Приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России.

Достижение данного предметного результата предполагает использование методов обучения и воспитания. Основой достижения результата является понимание обучающимися особенностей развития нашей страны как многонационального государства, важности уважения и взаимопонимания между всеми народами России.

Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений:

− понимать особенности политического, социально-экономического и историко-культурного развития России как многонационального государства, знакомство с культурой, традициями и обычаями народов России;

− знать исторические примеры эффективного взаимодействия народов нашей страны для защиты Родины от внешних врагов, достижения общих целей в деле политического, социально-экономического и культурного развития России;

− понимать особенности общения с представителями другой культуры, национальной и религиозной принадлежности, важность учета в общении традиций, обычаев, особенностей культуры народов нашей страны;

− участвовать в диалогическом и полилогическом общении, посвященном проблемам, связанным с историей России и зарубежных стран 1914-1945 гг., создавать устные монологические высказывания разной коммуникативной направленности в зависимости от целей, сферы и ситуации общения с соблюдением норм современного русского языка и речевого этикета.

Умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории.

Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений:

− понимать значение подвига советского народа в годы Великой Отечественной войны, значение достижений народов нашей страны в других важнейших событиях, процессах истории России и зарубежных стран 1914-1945 гг., осознавать и понимать ценность сопричастности своей семьи к событиям, явлениям, процессам истории России;

− используя исторические факты, характеризовать значение достижений народов нашей страны в событиях, явлениях, процессах истории России и зарубежных стран 1914-1945 гг.;

− используя знания по истории России и зарубежных стран 1914-1945 гг., выявлять в исторической информации попытки фальсификации истории, приводить аргументы в защиту исторической правды;

− активно участвовать в дискуссиях, не допуская умаления подвига народа

Знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в 1914-1945 гг.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров.

По учебному курсу «История России»:

1) Россия накануне Первой мировой войны. Ход военных действий. Власть, общество, экономика, культура. Предпосылки революции.

2) Февральская революция 1917 г. Двоевластие. Октябрьская революция. Первые преобразования большевиков. Гражданская война и интервенция. Политика «военного коммунизма». Общество, культура в годы революций и Гражданской войны.

3) НЭП. Образование СССР. СССР в годы нэпа. «Великий перелом». Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление обороноспособности.

4) Великая Отечественная война 1941-1945 гг.: причины, силы сторон, основные операции. Государство и общество в годы войны, массовый героизм советского народа, единство фронта и тыла, человек на войне. Нацистский оккупационный режим, зверства захватчиков. Освободительная миссия Красной Армии. Победа над Японией. Решающий вклад СССР в Великую Победу. Защита памяти о Великой Победе.

По учебному курсу «Всеобщая история»:

1) Мир накануне Первой мировой войны. Первая мировая война: причины, участники, основные события, результаты. Власть и общество.

2) Межвоенный период. Революционная волна. Версальско-Вашингтонская система. Страны мира в 1920-е гг. Великая депрессия и ее проявления в различных странах. «Новый курс» в США. Германский нацизм. Народный фронт. Политика «умиротворения агрессора». Культурное развитие.

3) Вторая мировая война: причины, участники, основные сражения, итоги.

4) Власть и общество в годы войны. Решающий вклад СССР в Победу.

Структура предметных результатов включает следующий перечень знаний и умений:

− указывать хронологические рамки основных периодов отечественной и всеобщей истории 1914-1945 гг.;

− называть даты важнейших событий и процессов отечественной и всеобщей истории 1914-1945 гг.;

− выявлять синхронность исторических процессов отечественной и всеобщей истории 1914-1945 гг.,

− делать выводы о тенденциях развития своей страны и других стран в данный период;

− характеризовать место, обстоятельства, участников, результаты и последствия важнейших исторических событий, явлений, процессов истории России 1914-1945 гг.

Понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах 1945-2022 гг., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое 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 1945-2022 гг.; особенности развития культуры народов СССР (России).

Достижение указанного предметного результата непосредственно связано с усвоением обучающимися знаний важнейших событий, явлений, процессов истории России 1945-2022 гг., умением верно интерпретировать исторические факты, давать им оценку, умением противостоять попыткам фальсификации истории, отстаивать историческую правду. Данный результат достижим при комплексном использовании методов обучения и воспитания.

Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений:

− называть наиболее значимые события истории России 1945-2022 гг., объяснять их особую значимость для истории нашей страны;

− определять и объяснять (аргументировать) свое отношение и оценку наиболее значительных событий, явлений, процессов истории России 1945-2022 гг., их значение для истории России и человечества в целом;

− используя знания по истории России и всемирной истории 1945-2022 гг., выявлять попытки фальсификации истории;

− используя знания по истории России, аргументированно противостоять попыткам фальсификации исторических фактов, связанных с важнейшими событиями, явлениями, процессами истории России 1945-2022 гг.

Знание имен исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в 1945-2022 гг.

Достижение указанного предметного результата возможно при комплексном использовании методов обучения и воспитания, так как, кроме знаний об исторической личности, обучающиеся должны осознать величие личности человека, влияние его деятельности на ход истории.

Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений:

− называть имена наиболее выдающихся деятелей истории России 1945-2022 гг., события, процессы, в которых они участвовали;

− характеризовать деятельность исторических личностей в рамках событий, процессов истории России 1945-2022 гг., оценивать значение их деятельности для истории нашей станы и человечества в целом;

− характеризовать значение и последствия событий 1945-2022 гг., в которых участвовали выдающиеся исторические личности, для истории России;

− определять и объяснять (аргументировать) свое отношение и оценку деятельности исторических личностей.

Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории 1945-2022 гг. 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.

Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений:

− объяснять смысл изученных (изучаемых) исторических понятий и терминов из истории России, и всемирной истории 1945-2022 гг., привлекая учебные тексты и (или) дополнительные источники информации; корректно использовать исторические понятия и термины в устной речи, при подготовке конспекта, реферата;

− по самостоятельно составленному плану представлять развернутый рассказ (описание) о ключевых событиях родного края, истории России и всемирной истории 1945-2022 гг. с использованием контекстной информации, представленной в исторических источниках, учебной, художественной и научно-популярной литературе, визуальных материалах и другие;

− составлять развернутую характеристику исторических личностей с описанием и оценкой их деятельности; характеризовать условия и образ жизни людей в России и других странах в 1945-2022 гг., анализируя изменения, происшедшие в течение рассматриваемого периода;

− представлять описание памятников материальной и художественной культуры 1945-2022 гг., их назначение, характеризовать обстоятельства их создания, называть авторов памятников культуры, определять жанр, стиль, особенности технических и художественных приемов создания памятников культуры;

− представлять результаты самостоятельного изучения исторической информации из истории России и всемирной истории 1945-2022 гг. в форме сложного плана, конспекта, реферата;

− определять и объяснять с опорой на фактический материал свое отношение к наиболее значительным событиям, достижениям и личностям истории России и зарубежных стран 1945-2022 гг.;

− понимать необходимость фактической аргументации для обоснования своей позиции; самостоятельно отбирать факты, которые могут быть использованы для подтверждения/опровержения какой-либо оценки исторических событий;

− формулировать аргументы для подтверждения (опровержения) собственной или предложенной точки зрения по дискуссионной проблеме из истории России и всемирной истории 1945-2022 гг.; сравнивать предложенную аргументацию, выбирать наиболее аргументированную позицию.

Умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов 1945-2022 гг.; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы.

Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений:

− называть характерные, существенные признаки событий, процессов, явлений истории России и всеобщей истории 1945-2022 гг.;

− различать в исторической информации из курсов истории России и зарубежных стран 1945-2022 гг. события, явления, процессы; факты и мнения, описания и объяснения, гипотезы и теории;

− группировать, систематизировать исторические факты по самостоятельно определяемому признаку (хронологии, принадлежности к историческим процессам, типологическим основаниям и другим);

− обобщать историческую информацию по истории России и зарубежных стран 1945-2022 гг.;

− на основе изучения исторического материала давать оценку возможности (корректности) сравнения событий, явлений, процессов, взглядов исторических деятелей истории России и зарубежных стран в 1945-2022 гг.;

− сравнивать исторические события, явления, процессы, взгляды исторических деятелей истории России и зарубежных стран 1945-2022 гг. по самостоятельно определенным критериям; на основе сравнения самостоятельно делать выводы;

− на основе изучения исторического материала устанавливать исторические аналогии.

Умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временны́е связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в 1945-2022 гг.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в 1945-2022 гг.

Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений:

− на основе изученного материала по истории России и зарубежных стран 1945-2022 гг. определять (различать) причины, предпосылки, поводы, последствия, указывать итоги, значение исторических событий, явлений, процессов;

− устанавливать причинно-следственные, пространственные, временны́е связи между историческими событиями, явлениями, процессами на основе анализа исторической ситуации/информации из истории России и зарубежных стран 1945-2022 гг.;

− делать предположения о возможных причинах (предпосылках) и последствиях исторических событий, явлений, процессов истории России и зарубежных стран 1945-2022 гг.;

− излагать исторический материал на основе понимания причинно-следственных, пространственно-временных связей исторических событий, явлений, процессов;

− соотносить события истории родного края, истории России и зарубежных стран 1945-2022 гг.;

− определять современников исторических событий, явлений, процессов истории России и человечества в целом 1945-2022 гг.

Умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран 1945-2022 гг., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками.

Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений:

− различать виды письменных исторических источников по истории России и всемирной истории 1945-2022 гг.;

− определять авторство письменного исторического источника по истории России и зарубежных стран 1945-2022 гг., время и место его создания, события, явления, процессы, о которых идет речь и другие, соотносить информацию письменного источника с историческим контекстом;

− определять на основе информации, представленной в письменном историческом источнике, характерные признаки описываемых событий, явлений, процессов по истории России и зарубежных стран 1945-2022 гг.;

− анализировать письменный исторический источник по истории России и зарубежных стран 1945-2022 гг. с точки зрения его темы, цели, позиции автора документа и участников событий, основной мысли, основной и дополнительной информации, достоверности содержания;

− соотносить содержание исторического источника по истории России и зарубежных стран 1945-2022 гг. с учебным текстом, другими источниками исторической информации (в том числе исторической картой/схемой);

− сопоставлять, анализировать информацию из двух или более письменных исторических источников по истории России и зарубежных стран 1945-2022 гг., делать выводы;

− использовать исторические письменные источники при аргументации дискуссионных точек зрения;

− проводить атрибуцию вещественного исторического источника (определять утилитарное назначение изучаемого предмета, материальную основу и технику создания, размер, надписи и другие; соотносить вещественный исторический источник с периодом, к которому он относится и другие); используя контекстную информацию, описывать вещественный исторический источник;

− проводить атрибуцию визуальных и аудиовизуальных исторических источников по истории России и зарубежных стран 1945-2022 гг. (определять авторство, время создания, события, связанные с историческими источниками); используя контекстную информацию, описывать визуальный и аудиовизуальный исторический источник.

Умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран 1945-2022 гг. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности.

Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений:

− знать и использовать правила информационной безопасности при поиске исторической информации;

− самостоятельно осуществлять поиск достоверных исторических источников, необходимых для изучения событий (явлений, процессов) истории России и зарубежных стран 1945-2022 гг.;

− на основе знаний по истории самостоятельно подбирать достоверные визуальные источники исторической информации, иллюстрирующие сущностные признаки исторических событий, явлений, процессов;

− самостоятельно осуществлять поиск исторической информации, необходимой для анализа исторических событий, процессов, явлений истории России и зарубежных стран 1945-2022 гг.;

− используя знания по истории, оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности.

Умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты (схемы), по истории России и зарубежных стран 1945-2022 гг.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по

новейшей истории, в том числе на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и других).

Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений:

- определять на основе информации, представленной в текстовом источнике исторической информации, характерные признаки описываемых событий (явлений, процессов) истории России и зарубежных стран 1945-2022 гг.;
- отвечать на вопросы по содержанию текстового источника исторической информации по истории России и зарубежных стран 1945-2022 гг. и составлять на его основе план, таблицу, схему;
- узнавать, показывать и называть на карте (схеме) объекты, обозначенные условными знаками, характеризовать историческое пространство (географические объекты, территории расселения народов, государства, места расположения памятников культуры и другие), изучаемые события, явления, процессы истории России и зарубежных стран 1945-2022 гг.;
- привлекать контекстную информацию при работе с исторической картой и рассказывать об исторических событиях, используя историческую карту;
- сопоставлять, анализировать информацию, представленную на двух или более исторических картах/схемах по истории России и зарубежных стран 1945-2022 гг.; оформлять результаты анализа исторической карты/схемы в виде таблицы, схемы; делать выводы;
- на основании информации, представленной на карте (схеме) по истории России и зарубежных стран 1945-2022 гг., проводить сравнение исторических объектов (размеры территорий стран, расстояния и другое), социально-экономических и геополитических условий существования государств, народов, делать выводы;
- сопоставлять информацию, представленную на исторической карте (схеме) по истории России и зарубежных стран 1945-2022 гг., с информацией из аутентичных исторических источников и источников исторической информации;
- определять события, явления, процессы, которым посвящены визуальные источники исторической информации;
- на основании визуальных источников исторической информации и статистической информации по истории России и зарубежных стран 1945-2022 гг. проводить сравнение исторических событий, явлений, процессов истории России и зарубежных стран 1945-2022 гг.;
- сопоставлять визуальные источники исторической информации по истории России и зарубежных стран 1945-2022 гг. с информацией из других исторических источников, делать выводы;
- представлять историческую информацию в виде таблиц, графиков, схем, диаграмм;
- использовать умения, приобретенные в процессе изучения истории, для участия в подготовке учебных проектов по истории России 1945-2022 гг., в том числе на региональном материале, с использованием ресурсов библиотек, музеев и других.

Приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России.

Достижение данного предметного результата предполагает использование методов обучения и воспитания. Основой достижения результата является понимание обучающимися особенностей развития нашей страны как многонационального государства, важности уважения и взаимопонимания между всеми народами России.

Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений:

- понимать особенности политического, социально-экономического и историко-культурного развития России как многонационального государства, знакомство с культурой, традициями и обычаями народов России;
- знать исторические примеры эффективного взаимодействия народов нашей страны для защиты Родины от внешних врагов, достижения общих целей в деле политического, социально-экономического и культурного развития России;
- понимать особенности общения с представителями другой культуры, национальной и религиозной принадлежности, важность учета в общении традиций, обычаев, особенностей культуры народов нашей страны;
- участвовать в диалогическом и полилогическом общении, посвященном проблемам, связанным с историей России и зарубежных стран 1945-2022 гг., создавать устные

монологические высказывания разной коммуникативной направленности в зависимости от целей, сферы и ситуации общения с соблюдением норм современного русского языка и речевого этикета.

Умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории.

Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений:

- понимать значение подвига советского народа в годы Великой Отечественной войны, значение достижений народов нашей страны в других важнейших событиях, процессах истории России и зарубежных стран 1945-2022 гг., осознавать и понимать ценность сопричастности своей семьи к событиям, явлениям, процессам истории России;
- используя исторические факты, характеризовать значение достижений народов нашей страны в событиях, явлениях, процессах истории России и зарубежных стран 1945 - 2022 гг.;
- используя знания по истории России и зарубежных стран 1945-2022 гг., выявлять в исторической информации попытки фальсификации истории, приводить аргументы в защиту исторической правды;
- активно участвовать в дискуссиях, не допуская умаления подвига народа при защите Отечества.

Знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в 1945-2022 гг.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров.

По учебному курсу «История России»:

1) СССР в 1945-1991 гг. Экономические развитие и реформы. Политическая система «развитого социализма». Развитие науки, образования, культуры. Холодная война и внешняя политика. СССР и мировая социалистическая система. Причины распада Советского Союза.

2) Российская Федерация в 1992-2022 гг. Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI в. Экономическая и социальная модернизация. Культурное пространство и повседневная жизнь. Укрепление обороноспособности. Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире.

По учебному курсу «Всеобщая история»:

1) Послевоенные перемены в мире. Холодная война. Мировая система социализма. Экономические и политические изменения в странах Запада.

2) Распад колониальных империй. Развитие стран Азии, Африки и Латинской Америки. Научно-техническая революция. Постиндустриальное и информационное общество.

3) Современный мир: глобализация и деглобализация. Геополитический кризис 2022 г. и его влияние на мировую систему.

Структура предметного результата включает следующий перечень знаний и умений:

- указывать хронологические рамки основных периодов отечественной и всеобщей истории 1945-2022 гг.;
- называть даты важнейших событий и процессов отечественной и всеобщей истории 1945-2022 гг.;
- выявлять синхронность исторических процессов отечественной и всеобщей истории 1945-2022 гг., делать выводы о тенденциях развития своей страны и других стран в данный период;
- характеризовать место, обстоятельства, участников, результаты и последствия важнейших исторических событий, явлений, процессов истории России 1945-2022 гг.

2.3 Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО.

Особое значение учебного предмета «История» имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Предметные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: ***а) базовые логические действия:*** - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - 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	- 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 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
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для	**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	- 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

выполнения задач профессиональной деятельности	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	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
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным 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. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	**В области эстетического воспитания:** - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;	- уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX

государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- 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	- 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. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; **В части гражданского воспитания:** - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - 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	- 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 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

Планируемые ***личностные результаты в ходе реализации программы воспитания*** по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код	Личностные результатов реализации программы воспитания
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России
ЛР 3	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 4	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 5	Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля
ЛР 6	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение
ЛР 7	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 8	Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности
ЛР 9	Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности»
ЛР 10	Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся
ЛР 24	Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, а также некоммерческих организаций, заинтересованных в развитии гражданского общества и оказывающих поддержку нуждающимся
ЛР 26	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп
ЛР 27	Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 32	Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности
ЛР 36	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1. Всеобщая история. 1914-1945 гг.

Введение. Понятие «Новейшее время». Хронологические рамки и периодизация Новейшей истории. Изменение мира в XX - начале XXI в. Ключевые процессы и события Новейшей истории. Место России в мировой истории XX - начала XXI в.

1.1. Мир накануне и в годы Первой мировой войны.

1.1.1. Мир в начале XX в. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы.

Мир империй - наследие XIX в. Империализм. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX в.

1.1.2. Первая мировая война (1914-1918). Причины Первой мировой войны. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые операции на Восточном фронте, их роль в общем ходе войны. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма.

Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид. Рост антивоенных настроений.

Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза. Политические, экономические и социальные последствия Первой мировой войны.

1.2. Мир в 1918-1939 гг.

1.2.1. От войны к миру.

Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная конференция. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Версальско-Вашингтонская система.

Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика.

1.2.2. Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг.

Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии.

Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. «Новый курс» Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики.

Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП; А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Установление авторитарных режимов в странах Европы в 1920-1930-х гг.

Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта -и Народного фронта. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и гражданская война в Испании (участники, основные сражения). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской Республики.

1.2.3. Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг.

Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемаля Ататюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. «Великий поход» Красной армии Китая. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди.

Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили.

1.2.4. Международные отношения в 1920-1930-х гг.

Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана-Келлога. «Эра пацифизма».

Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика «умиротворения» агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия.

1.2.5. Развитие культуры в 1914-1930-х гг.

Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов.

«Потерянное поколение»: тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение.

1.3. Вторая мировая война (4 ч).

1.3.1. Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. «Странная война». Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах.

1.3.2. 1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план «Барбаросса», план «Ост». Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско-германском фронте в 1941 г. Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз.

1.3.3. Положение в оккупированных странах. «Новый порядок». Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии.

1.3.4. Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Курская битва. Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. «Большая тройка».

1.3.5. Разгром Германии, Японии и их союзников. Открытие второго фронта в Европе, наступление союзников. Военные операции Красной Армии в 1944-1945 гг., их роль в освобождении стран Европы. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция. Разгром военных сил Германии и взятие Берлина. Капитуляция Германии. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Создание ООН.

Завершение мировой войны на Дальнем Востоке. Американские атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Вступление СССР в войну против Японии, разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны.

2. История России. 1914—1945 гг.

Россия в начале XX в.

2.1. Россия в годы Первой мировой войны и Великой российской революции (1914-1922).

2.1.2. Россия в Первой мировой войне (1914-1918).

Россия и мир накануне Первой мировой войны. Вступление России в войну. Геополитические и военно-стратегические планы командования. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии.

Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне.

Нарастание экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества.

2.1.3. Великая российская революция (1917-1922).

Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции.

Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль-март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В. И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель.

2.1.4. Первые революционные преобразования большевиков.

Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства.

Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г.

2.1.5. Гражданская война и ее последствия.

Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 -весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса.

Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции.

Политика «военного коммунизма». Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов.

Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму.

Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г.

2.1.6. Идеология и культура Советской России периода Гражданской войны.

Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов.

Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности.

2.1.7. Наш край в 1914-1922 гг.

2.2. Советский Союз в 1920-1930-е гг.

2.2.1. СССР в годы нэпа (1921-1928).

Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие Кронштадтское восстание.

Отказ большевиков от «военного коммунизма» и переход к новой экономической политике (нэп). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда).

Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика «коренизации» и борьба по вопросу о национальном строительстве.

Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг.

Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей «эксплуататорских классов». Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммуны, артели и ТОЗы.

2.2.2. Советский Союз в 1929-1941 гг.

«Великий перелом». Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы.

Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации.

Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы.

Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. «История ВКП(б). Краткий курс». Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий.

Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.

2.2.3. Культурное пространство советского общества в 1920-1930-е гг.

Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе.

«Коммунистическое чванство». Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию.

Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология.

Создание «нового человека». Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта. Освоение Арктики. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения.

Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг.

Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции.

Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне.

2.2.4. Внешняя политика СССР в 1920-1930-е гг.

Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций.

Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол.

СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии. Катынская трагедия.

2.2.5. Наш край в 1920-1930-е гг. (1 ч)

2.3. Великая Отечественная война (1941-1945)

2.3.1. Первый период войны (июнь 1941 - осень 1942 г.)

План «Барбаросса». Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны.

Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой — весной 1942 г. Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни.

Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте.

Нацистский оккупационный режим. Генеральный план «Ост». Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение

военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей.

Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения.

2.3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942-1943 г.)

Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Дом Павлова. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом. Разгром окруженных под Сталинградом гитлеровцев. Итоги и значение победы Красной Армии под Сталинградом.

Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда. Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г. СССР и союзники. Проблема второго фронта. Ленд-лиз. Тегеранская конференция 1943 г.

За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом.

Сотрудничество с врагом (коллаборационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг.

2.3.3. Человек и война: единство фронта и тыла.

«Все для фронта, все для победы!». Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту.

Повседневность военного времени. Фронтовая повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей.

Культурное пространство в годы войны. Песня «Священная война» - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками.

2.3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Окончание Второй мировой войны (1944 - сентябрь 1945 г.)

Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания.

Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реэвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви.

Открытие второго фронта в Европе. Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре «Д»).

Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия.

Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы.

Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира.

2.3.5. Наш край в 1941-1945 гг.

3. Всеобщая история. 1945-2022 гг.

3.1. Мир во второй половине XX - начале XXI в. Научно-технический прогресс. Переход от индустриального к постиндустриальному, информационному обществу. Изменения на карте мира. Складывание биполярной системы. Крушение колониальной системы. Образование новых независимых государств во второй половине XX в. Процессы глобализации и развитие национальных государств.

3.2. Страны Северной Америки и Европы во второй половине XX - начале XXI в.

От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военно-политических блоков (НАТО и ОВД).

3.2.1. Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Общество потребления. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения (борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX - начале XXI в. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией.

3.2.2. Страны Западной Европы. Экономическая и политическая ситуация в первые послевоенные годы. Научно-техническая революция. Становление социально ориентированной рыночной экономики. Германское «экономическое чудо». Установление V республики во Франции. Лейбористы и консерваторы в Великобритании. Начало европейской интеграции (ЕЭС). «Бурные шестидесятые». «Скандинавская модель» социально-экономического развития. Падение диктатур в Греции, Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970-х - начала 1980-х гг. Неоконсерватизм. Европейский союз.

3.2.3. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX - начале XXI в. Революции второй половины 1940-х гг. и установление коммунистических режимов. СЭВ и ОВД. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950-е гг. Выступления в ГДР (1953), Польше и Венгрии (1956). Югославская модель социализма. Пражская весна 1968 г. и ее подавление. Движение «Солидарность» в Польше. Перестройка в СССР и страны восточного блока. Революции 1989-1990 гг. в странах Центральной и Восточной Европы. Распад ОВД, СЭВ. Образование новых государств на постсоветском пространстве. Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах).

3.3. Страны Азии, Африки во второй половине XX - начале XXI в.: проблемы и пути модернизации.

Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки.

3.3.1. Страны Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии. Освободительная борьба и провозглашение национальных государств в регионе. Китай: провозглашение республики; социалистический эксперимент; Мао Цзэдун и маоизм; экономические реформы конца 1970-х - 1980-х гг. и их последствия; современное развитие. Разделение Вьетнама и Кореи на государства с разным общественно-политическим строем. Индия: провозглашение независимости; курс Неру; внутренняя и внешняя политика современного индийского государства.

Успехи модернизации. Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское «экономическое чудо». Новые индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея).

3.3.2. Страны Ближнего Востока и Северной Африки. Турция: политическое развитие, достижения и проблемы модернизации. Иран: реформы 1960-1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил.

Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке. Палестинская проблема. Создание государства Израиль. Египет: выбор пути развития; внешнеполитический курс. Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. «Арабская весна» и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии.

3.3.3. Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости («год Африки», 1970-1980-е гг.). Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и возникновение диктатур. Организация Африканского единства. Система апартеида на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке.

3.4. Страны Латинской Америки во второй половине XX - начале XXI в.

Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Националреформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х - 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа). «Левый поворот» в конце XX в.

3.5. Международные отношения во второй половине XX - начале XXI в.

Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг. Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис). Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме.

Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД в Чехословакию. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей, четырехстороннее соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.).

Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Наращивание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока. Российская Федерация - правопреемник СССР на международной арене. Образование СНГ.

Международные отношения в конце XX - начале XXI в. От биполярного к многополюсному миру. Региональная и межрегиональная интеграция. Россия в современном мире: восстановление лидирующих позиций, отстаивание национальных интересов. Усиление позиций Китая на международной арене. Военные конфликты. Международный терроризм. Мировое сообщество и роль России в противостоянии угрозам и вызовам в начале XX в.

3.6. Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в.

Развитие науки во второй половине XX - начале XXI в. (ядерная физика, химия, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Развитие электротехники и робототехники. Информационная революция. Интернет.

Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.: от модернизма к постмодернизму. Литература. Живопись. Архитектура: новые технологии, концепции, художественные решения. Дизайн. Кинематограф. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. Молодежная культура.

3.7. Современный мир.

Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире.

4. История России. 1945-2022 гг.

4.1. СССР в 1945-1991 гг.

4.1.1. СССР в 1945-1953 гг. Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности.

Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Репарации, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947).

Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. «Ленинградское дело». Борьба с космополитизмом. «Дело врачей».

Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений.

Рост влияния СССР на международной арене. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее.

4.1.2. СССР в середине 1950-х - первой половине 1960-х гг.

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.

4.1.3. 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».

Нарастание 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.

4.1.4. 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.

4.1.5. Наш край в 1945-1991 гг.

4.2. Российская Федерация в 1992-2022 гг.

4.2.1. Становление новой России (1992-1999).

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.

4.2.2. 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). Начало конституционной реформы (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 внутриполитического 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. 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 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). Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия.

Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам. Мир и процессы глобализации в новых условиях. 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.

4.2.3. Наш край в 1992-2022 гг.

3.2. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Общий объем образовательной программы	**140**
в том числе:	
1. Основное содержание	**128**
теоретическое обучение	84
практические занятия	44
Самостоятельная работа	-
2. Профессионально-ориентированное содержание	**10**
в том числе:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	-
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*	**2**

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
4.1 Тематический план и содержание учебного предмета «История»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах		Формируемые компетенции, ЛР
		лекции, уроки	практич. занятия, лаборатор. работы	
1	2	3	4	5
РАЗДЕЛ 1. Всеобщая история. 1914-1945 гг.		**20**	**10**	
Введение.	**Содержание учебного материала**	**2**	-	
	Понятие «Новейшее время». Хронологические рамки и периодизация Новейшей истории. Изменение мира в XX - начале XXI в. Ключевые процессы и события Новейшей истории. Место России в мировой истории XX - начала XXI в.	2		ОК.01,ОК.02, ОК.04 – 06; ЛР 1-ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 32, ЛР 36
Тема 1.1 Мир накануне и в годы Первой мировой войны.	**Содержание учебного материала**	**4**	**2**	
	Мир в начале XX в. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы. Мир империй - наследие XIX в. Империализм. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX в. **Первая мировая война (1914-1918).** Причины Первой мировой войны. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые операции на Восточном фронте, их роль в общем ходе войны. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма. Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид. Рост антивоенных настроений. Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза. Политические, экономические и социальные последствия Первой мировой войны.	4		ОК.01,ОК.02, ОК.04 – 06; ЛР 1-ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 32, ЛР 36
	Практические занятия Тест по теме: «Мир накануне и в годы Первой мировой войны».		2	
Тема 1.2 Мир в 1918-1939 гг.	**Содержание учебного материала**	**6**	**4**	
	От войны к миру. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная конференция. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Версальско-Вашингтонская система. Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика.	6		ОК.01,ОК.02, ОК.04 – 06; ЛР 1-ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 32, ЛР 36

	Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг. Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии. Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. «Новый курс» Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики. Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП; А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Установление авторитарных режимов в странах Европы в 1920-1930-х гг. Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта -и Народного фронта. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и гражданская война в Испании (участники, основные сражения). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской Республики. **Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг.** Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемаля Ататюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. «Великий поход» Красной армии Китая. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди. Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили. **Международные отношения в 1920-1930-х гг.** Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана-Келлога. «Эра пацифизма». Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика «умиротворения» агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия. **Развитие культуры в 1914-1930-х гг.** Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов. «Потерянное поколение»: тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение.			
	Практические занятия		4	

	Тест по теме: «Мир в 1918-1939 гг.».			
Тема 1.3 Вторая мировая война	**Содержание учебного материала**	**8**	**4**	
	Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. «Странная война». Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах. **1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане.** Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план «Барбаросса», план «Ост». Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско-германском фронте в 1941 г. Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз. **Положение в оккупированных странах.** «Новый порядок». Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии. **Коренной перелом в войне. Сталинградская битва**. Курская битва. Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. «Большая тройка». **Разгром Германии, Японии и их союзников.** Открытие второго фронта в Европе, наступление союзников. Военные операции Красной Армии в 1944-1945 гг., их роль в освобождении стран Европы. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция. Разгром военных сил Германии и взятие Берлина. Капитуляция Германии. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Создание ООН. Завершение мировой войны на Дальнем Востоке. Американские атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Вступление СССР в войну против Японии, разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны.	8		ОК.01,ОК.02, ОК.04 – 06; ЛР 1-ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 32, ЛР 36
	Практические занятия Тест по теме: «Вторая мировая война».		4	
РАЗДЕЛ 2. История России. 1914—1945 гг.		**30**	**12**	
Тема 2.1 Россия в начале XX в.	**Содержание учебного материала**	**2**	**-**	
	Россия в начале XX в.	2		ОК.01,ОК.02, ОК.04 – 06; ЛР 1-ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 32, ЛР 36
Тема 2.2 Россия в годы Первой мировой войны и Великой российской революции (1914-	**Содержание учебного материала**	**8**	**4**	
	Россия в Первой мировой войне (1914-1918). Россия и мир накануне Первой мировой войны. Вступление России в войну. Геополитические и военно-стратегические планы командования. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального	8		ОК.01,ОК.02, ОК.04 – 06; ЛР 1-ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 32, ЛР 36

1922).	разложения армии. Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне. Нарастание экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества. **Великая российская революция (1917-1922).** Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль-март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В. И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель. **Первые революционные преобразования большевиков.** Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства. Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г. **Гражданская война и ее последствия.** Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 -весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса. Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции. Политика «военного коммунизма». Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание			

	регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов. Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму. Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г. **Идеология и культура Советской России периода Гражданской войны.** Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов. Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности.			
	Практические занятия Тест по теме: «Россия в годы Первой мировой войны и Великой российской революции (1914-1922).».		4	
Тема 2.3 Наш край в 1914-1922 гг.	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	-	
	Наш край в 1914-1922 гг.	2		ОК.01,ОК.02, ОК.04 – 06; ЛР 1-ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 32, ЛР 36
Тема 2.4 Советский Союз в 1920-1930-е гг.	**Содержание учебного материала**	**6**	**4**	
	СССР в годы нэпа (1921-1928). Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие Кронштадтское восстание. Отказ большевиков от «военного коммунизма» и переход к новой экономической политике (нэп). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда). Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика «коренизации» и борьба по вопросу о национальном строительстве. Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли	6		ОК.01,ОК.02, ОК.04 – 06; ЛР 1-ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 32, ЛР 36

	партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг. Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей «эксплуататорских классов». Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммуны, артели и ТОЗы. **Советский Союз в 1929-1941 гг.** «Великий перелом». Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы. Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации. Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы. Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. «История ВКП(б). Краткий курс». Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий. Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г. **Культурное пространство советского общества в 1920-1930-е гг.** Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе. «Коммунистическое чванство». Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию. Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология. Создание «нового человека». Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта. Освоение Арктики. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения. Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства.			

	Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг. Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции. Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне. **Внешняя политика СССР в 1920-1930-е гг.** Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций. Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол. СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии. Катынская трагедия.			
	Практические занятия Тест по теме: «Советский Союз в 1920-1930-е гг.».		4	
Тема 2.5 Наш край в 1920-1930-е гг.	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	-	
	Наш край в 1920-1930-е гг.	2		ОК.01,ОК.02, ОК.04 – 06; ЛР 1-ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 32, ЛР 36
Тема 2.6 Великая Отечественная война (1941-1945)	**Содержание учебного материала**	**8**	**4**	
	Первый период войны (июнь 1941 - осень 1942 г.) План «Барбаросса». Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны. Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой — весной 1942 г. Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни. Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов.	8		ОК.01,ОК.02, ОК.04 – 06; ЛР 1-ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 32, ЛР 36

	Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте. Нацистский оккупационный режим. Генеральный план «Ост». Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей. Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения. **Коренной перелом в ходе войны (осень 1942-1943 г.)** Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Дом Павлова. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом. Разгром окруженных под Сталинградом гитлеровцев. Итоги и значение победы Красной Армии под Сталинградом. Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда. Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г. СССР и союзники. Проблема второго фронта. Ленд-лиз. Тегеранская конференция 1943 г. За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом. Сотрудничество с врагом (коллаборационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг. **Человек и война: единство фронта и тыла.** «Все для фронта, все для победы!». Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту. Повседневность военного времени. Фронтовая повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей. Культурное пространство в годы войны. Песня «Священная война» - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками. **Победа СССР в Великой Отечественной войне.** Окончание Второй мировой войны (1944 - сентябрь 1945 г.) Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания.			

	Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реэвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви. Открытие второго фронта в Европе. Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре «Д»). Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы. Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира.			
	Практические занятия Тест по теме: «Великая Отечественная война (1941-1945)».		4	
Тема 2.7 Наш край в 1941-1945 гг.	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	-	
	Наш край в 1941-1945 гг.	2		ОК.01,ОК.02, ОК.04 – 06; ЛР 1-ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 32, ЛР 36
РАЗДЕЛ 3. Всеобщая история. 1945-2022 гг.		**20**	**14**	
Тема 3.1 Мир во второй половине XX - начале XXI в. Научно-технический прогресс.	**Содержание учебного материала**	**2**	-	
	Мир во второй половине XX - начале XXI в. Научно-технический прогресс. Переход от индустриального к постиндустриальному, информационному обществу. Изменения на карте мира. Складывание биполярной системы. Крушение колониальной системы. Образование новых независимых государств во второй половине XX в. Процессы глобализации и развитие национальных государств.	2		ОК.01,ОК.02, ОК.04 – 06; ЛР 1-ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 32, ЛР 36
Тема 3.2 Страны Северной Америки и Европы во второй половине XX - начале XXI в.	**Содержание учебного материала**	**4**	**4**	
	Страны Северной Америки и Европы во второй половине XX - начале XXI в. От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военно-политических блоков (НАТО и ОВД). **Соединенные Штаты Америки.** Послевоенный экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Общество потребления. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения (борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX - начале XXI в. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией. **Страны Западной Европы.** Экономическая и полити¬ческая ситуация в первые послевоенные годы. Научно-техническая революция. Становление социально ориентированной рыночной экономики. Германское «экономическое чудо». Установление V республики во Франции. Лейбористы и консерваторы в Великобритании. Начало европейской интеграции (ЕЭС). «Бурные шестидесятые». «Скандинавская модель» социально-экономического развития. Падение диктатур	4		ОК.01,ОК.02, ОК.04 – 06; ЛР 1-ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 32, ЛР 36

	в Греции, Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970-х - начала 1980-х гг. Неоконсерватизм. Европейский союз. **Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX - начале XXI в.** Революции второй половины 1940-х гг. и установление коммунистических режимов. СЭВ и ОВД. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950-е гг. Выступления в ГДР (1953), Польше и Венгрии (1956). Югославская модель социализма. Пражская весна 1968 г. и ее подавление. Движение «Солидарность» в Польше. Перестройка в СССР и страны восточного блока. Революции 1989-1990 гг. в странах Центральной и Восточной Европы. Распад ОВД, СЭВ. Образование новых государств на постсоветском пространстве. Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах).			
	Практические занятия Тест по теме: «Страны Северной Америки и Европы во второй половине XX - начале XXI в.».		4	
Тема 3.3 Страны Азии, Африки во второй половине XX - начале XXI в.: проблемы и пути модернизации.	**Содержание учебного материала**	**4**	-	
	Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки. **Страны Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии.** Освободительная борьба и провозглашение национальных государств в регионе. Китай: провозглашение республики; социалистический эксперимент; Мао Цзэдун и маоизм; экономические реформы конца 1970-х - 1980-х гг. и их последствия; современное развитие. Разделение Вьетнама и Кореи на государства с разным общественно-политическим строем. Индия: провозглашение независимости; курс Неру; внутренняя и внешняя политика современного индийского государства. Успехи модернизации. Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское «экономическое чудо». Новые индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея). **Страны Ближнего Востока и Северной Африки.** Турция: политическое развитие, достижения и проблемы модернизации. Иран: реформы 1960-1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил. Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке. Палестинская проблема. Создание государства Израиль. Египет: выбор пути развития; внешнеполитический курс. Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. «Арабская весна» и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии. **Страны Тропической и Южной Африки.** Этапы провозглашения независимости («год Африки», 1970-1980-е гг.). Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и возникновение диктатур. Организация Африканского единства. Система апартеида на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке.	4		ОК.01,ОК.02, ОК.04 – 06; ЛР 1-ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 32, ЛР 36
Тема 3.4 Страны Латинской Америки во второй половине XX - начале XXI в.	**Содержание учебного материала**	**2**	**4**	
	Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Националреформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х - 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа). «Левый поворот» в	2		ОК.01,ОК.02, ОК.04 – 06; ЛР 1-ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 32, ЛР 36

	конце XX в.			
	Практические занятия Тест по теме: «Страны Азии, Африки во второй половине XX - начале XXI в.: проблемы и пути модернизации». « Страны Латинской Америки во второй половине XX - начале XXI в.».		4	
Тема 3.5 Международные отношения во второй половине XX - начале XXI в.	**Содержание учебного материала**	**4**	**4**	
	Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг. Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис). Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме. Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД в Чехословакию. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей, четырехстороннее соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.). Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Наращивание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока. Российская Федерация - правопреемник СССР на международной арене. Образование СНГ. **Международные отношения в конце XX - начале XXI в.** От биполярного к многополюсному миру. Региональная и межрегиональная интеграция. Россия в современном мире: восстановление лидирующих позиций, отстаивание национальных интересов. Усиление позиций Китая на международной арене. Военные конфликты. Международный терроризм. Мировое сообщество и роль России в противостоянии угрозам и вызовам в начале XX в.	4		ОК.01,ОК.02, ОК.04 – 06; ЛР 1-ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 32, ЛР 36
	Практические занятия Тест по теме: « Международные отношения во второй половине XX - начале XXI в.».		4	
Тема 3.6 Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в.	**Содержание учебного материала**	**2**	-	
	Развитие науки во второй половине XX - начале XXI в. (ядерная физика, химия, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Развитие электротехники и робототехники. Информационная революция. Интернет. **Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в**.: от модернизма к постмодернизму. Литература. Живопись. Архитектура: новые технологии, концепции, художественные решения. Дизайн. Кинематограф. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. Молодежная культура.	2		ОК.01,ОК.02, ОК.04 – 06; ЛР 1-ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 32, ЛР 36
Тема 3.7 Современный мир.	**Содержание учебного материала**	**2**	**2**	
	Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире.	2		ОК.01,ОК.02, ОК.04 – 06; ЛР 1-ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 32, ЛР 36
	Практические занятия Тест по теме: « Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в.». « Современный мир».		2	

РАЗДЕЛ 4. История России. 1945-2022 гг.		**24**	**8**	
Тема 4.1	**Содержание учебного материала**	**10**	**4**	
СССР в 1945-1991 гг.	**СССР в 1945-1953 гг.** Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности. Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Репарации, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947). Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. «Ленинградское дело». Борьба с космополитизмом. «Дело врачей». Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Рост влияния СССР на международной арене. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее. **СССР в середине 1950-х - первой половине 1960-х гг.** 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.	10		ОК.01,ОК.02, ОК.04 – 06; ЛР 1-ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 32, ЛР 36

	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. **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». Нарастание 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. **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.			
	Практические занятия Тест по теме: « СССР в 1945-1991 гг.».		4	
Тема 4.2 Наш край в 1945-1991 гг.	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	-	
	Наш край в 1945-1991 гг.	2		ОК.01,ОК.02, ОК.04 – 06; ЛР 1-ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 32, ЛР 36
Тема 4.3	**Содержание учебного материала**	**10**	**4**	

Российская Федерация в 1992-2022 гг.	**Становление новой России (1992-1999).** 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. **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	10		ОК.01,ОК.02, ОК.04 – 06; ЛР 1-ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 32, ЛР 36

	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). Начало конституционной реформы (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 внутриполитического 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. 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 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). Введение США и их союзниками			

	политических и экономических санкций против России и их последствия. Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам. Мир и процессы глобализации в новых условиях. 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.			
	Практические занятия Тест по теме: «Российская Федерация в 1992-2022 гг.		4	
Тема 4.4 Наш край в 1992-2022 гг.	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	**-**	
	Наш край в 1992-2022 гг.	2		ОК.01,ОК.02, ОК.04 – 06; ЛР 1-ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 32, ЛР 36
Дифференцированный зачет во втором семестре			**2**	
ВСЕГО		**94**	**46**	

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета истории.

Оборудование учебного кабинета: наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей, атласов); информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; библиотечный фонд кабинета. (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные)).

Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам исторического образования.

Технические средства обучения: мультимедийный комплекс.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Сорока-Цюпа О.С., Всеобщая история. 10 класс, 2020
2. Н.С. Барисов История. История России в 2 – х частях, 2018
3. О.В.Волобуев Россия в мире (базовый уровень), 2017
4. А.А. Левандовский История России, 2017

Дополнительные источники:

1. Загладин Н.В. Всеобщая история. Учебник./Н.В.Загладин. – М.: ООО «ТИД» Русское слово-РС», 2012. – 400с.
2. Исторический энциклопедический словарь./ М.: ОЛМА Медиа групп, 2013.- 928с.
3. Кириллов В.В. История России. / В.В. Кириллов. – М.: Юрайт, 2012.- 661с.

Интернет ресурсы:

Академик. Словари и энциклопедии. http://dic.academic.ru/
Большая советская энциклопедия. http://bse.sci-lib.com
Википидияhttp:// ru.wikipedia.org
Образовательная платформа Юрайт https://urait.ru/
Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов. http://globalteka.ru/index.html
Единое окно доступа к образовательным ресурсам. http://window.edu.ru
История .http://www.istorya.ru
Книги. http://www.ozon.ru/context/div_book/

Приложение 3.10
к ООП по профессии43.01.09 Повар, кондитер,
утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП. 10 Обществознание

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
среднего профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: Повар, кондитер

форма обучения - очная

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО

на заседании МК
общеобразовательного цикла

Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебного предмета разработана на основе ФГОС
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14 ноября 2023 г. № 857 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии
43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 декабря 2023 г., регистрационный № 76432

Рабочая программа учебного предмета ОУП. 10 Обществознание для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Яндарбиева П.Х., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 4 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 4
2. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 26
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 36
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 38

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1.1 Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебный предмет ОУП. 10 Обществознание изучается на базовом уровне, является обязательным учебным предметом, входящим в состав предметной области «Общественно-научные предметы» образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1 Цели учебного предмета

Изучение обществознания, включающего знания о российском обществе и направлениях его развития в современных условиях, об основах конституционного строя нашей страны, правах и обязанностях человека и гражданина, способствует воспитанию российской гражданской идентичности, готовности к служению Отечеству, приверженности национальным ценностям.

Целями изучения учебного предмета «Обществознание» базового уровня являются:

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни, уважения к традиционным ценностям и культуре России, правам и свободам человека и гражданина, закрепленным в Конституции Российской Федерации;
- развитие личности в период ранней юности, становление ее духовно-нравственных позиций и приоритетов, выработка правового сознания, политической культуры, мотивации к предстоящему самоопределению в различных областях жизни: семейной, трудовой, профессиональной;
- развитие способности обучающихся к личному самоопределению, самореализации, самоконтролю;
- развитие интереса обучающихся к освоению социальных и гуманитарных дисциплин;
- освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества, соответствующей современному уровню научных знаний и позволяющей реализовать требования к личностным, метапредметным и предметным результатам освоения образовательной программы, представленным в ФГОС СОО;
- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских задач, а также в проектной деятельности;
- совершенствование опыта обучающихся в применении полученных знаний (включая знание социальных норм) и умений в различных областях общественной жизни: в гражданской и общественной деятельности, включая волонтерскую, в сферах межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в противодействии коррупции, в семейно-бытовой сфере, а также для анализа и оценки жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков.

1.2.2 Планируемые результаты освоения программы по обществознанию на уровне среднего общего образования

Личностные результаты изучения обществознания воплощают традиционные российские социокультурные и духовно-нравственные ценности, принятые в обществе нормы поведения, отражают готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

1) гражданского воспитания:

- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; уважение ценностей иных культур, конфессий;
- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации;
- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

2) 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, труде; идейная убежденность, готовность к служению Отечеству и его защите, ответственность за его судьбу;

3) духовно-нравственного воспитания:

- осознание духовных ценностей российского народа;
- сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
- ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

4) эстетического воспитания:

- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений;
- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;

- убеждённость в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;

- стремление проявлять качества творческой личности;

5) физического воспитания:

- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью, потребность в физическом совершенствовании;

- активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

6) трудового воспитания:

- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

- готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

- мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, к учёту общественных потребностей при предстоящем выборе сферы деятельности;

- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

7) 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;

8) ценности научного познания:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, включая социальные 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;

- языковое и речевое развитие человека, включая понимание языка социально-экономической и политической коммуникации;

- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;

- мотивация к познанию и творчеству, обучению и самообучению на протяжении всей жизни, интерес к изучению социальных и гуманитарных дисциплин.

В процессе достижения личностных результатов освоения обучающимися программы среднего общего образования у обучающихся совершенствуется ***эмоциональный интеллект***, предполагающий сформированность:

- самосознания, включающего способность понимать своё эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе в межличностном взаимодействии и при принятии решений;

- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за своё поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

- готовность и способность овладевать новыми социальными практиками, осваивать типичные социальные роли;

- 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 результате изучения обществознания на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

У обучающегося будут сформированы следующие **базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий:**

- самостоятельно формулировать и актуализировать социальную проблему, рассматривать её разносторонне;

- устанавливать существенные признаки или основания для сравнения, классификации и обобщения социальных объектов, явлений и процессов, определять критерии типологизации;

- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, выявлять связь мотивов, интересов и целей деятельности;

- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых социальных явлениях и процессах, прогнозировать возможные пути разрешения противоречий;

- разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся ресурсов и возможных рисков;

- вносить коррективы в деятельность, отбирать способы деятельности, отвечающие её целям, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

- развивать креативное мышление при решении учебно-познавательных, жизненных проблем, при выполнении социальных проектов.

У обучающегося будут сформированы следующие **базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий:**

- развивать навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыки разрешения проблем; проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания, включая специфические методы социального познания;

- осуществлять деятельность по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

- формировать научный тип мышления, применять научную терминологию, ключевые понятия и методы;

- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

- выявлять причинно-следственные связи социальных явлений и процессов и актуализировать познавательную задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

- анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

- давать оценку новым ситуациям, возникающим в процессе познания социальных объектов, в социальных отношениях; оценивать приобретённый опыт;

- уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

- уметь интегрировать знания из разных предметных областей, комплекса социальных наук, учебных и внеучебных источников информации;

- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий:**

- владеть навыками получения социальной информации, в том числе об основах общественных наук и обществе как системе социальных институтов, факторах социальной динамики из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

- создавать тексты в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации, включая статистические данные, графики, таблицы;

- оценивать достоверность, легитимность информации различных видов и форм представления, в том числе полученной из интернет-источников, её 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.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий:**

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;

- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

- владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, учитывать разные точки зрения;

- развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения самоорганизации как часть регулятивных универсальных учебных действий:**

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и в жизненных ситуациях, включая область профессионального самоопределения;
- самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- давать оценку новым ситуациям, возникающим в познавательной и практической деятельности, в межличностных отношениях;
- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений, проявлять интерес к социальной проблематике;
- делать осознанный выбор стратегий поведения, решений при наличии альтернатив, аргументировать сделанный выбор, брать ответственность за принятое решение;
- оценивать приобретённый опыт;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения совместной деятельности:**

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
- выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;
- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
- предлагать новые учебно-исследовательские и социальные проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения самоконтроля,** принятия себя и других как часть **регулятивных универсальных учебных действий:**

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;
- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- учитывать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;
- признавать своё право и право других на ошибки;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Предметные результаты освоения программы по обществознанию:

ПР 1 - Владеть знаниями об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и социальных институтов; общественных потребностях и общественных отношениях; социальной динамике и ее формах; особенностях процесса цифровизации и влияния массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, тенденциях развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности и ее этапах в современных условиях; деятельности и ее структуре; сознании, самосознании и социальном поведении; познании мира; истине и ее критериях; формах и методах мышления; особенностях профессиональной деятельности в области науки; об историческом и этническом многообразии культур, связи духовной и материальной культуры, особенностях профессиональной деятельности в области науки и культуры; об экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политике поддержки малого бизнеса и предпринимательства, конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, механизмах принятия бюджетных решений; особенностях профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах.

ПР 2 - Характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства на примерах разделов "Человек в обществе", "Духовная культура", "Экономическая жизнь общества".

ПР 3 - Уметь определять смысл, различать признаки научных понятий и использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, в том числе достижений российской науки и искусства, направлений научно-технологического развития Российской Федерации, при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний, включая понятия: общество и его типы, социальный институт, общественный прогресс, деятельность, социальные интересы, глобализация, личность, социализация, истина, мышление, духовная культура, духовные ценности, народная культура, массовая культура, элитарная культура, ценности и идеалы; образование, наука, искусство, религия, мораль, мировоззрение, экономическая система, экономический рост, экономический цикл, ограниченность ресурсов, общественные блага, валовой внутренний продукт, факторы долгосрочного экономического роста; механизмы государственного регулирования экономики, между-народное разделение труда;

определять различные смыслы многозначных понятий, в том числе: общество, личность, свобода, культура, экономика, собственность;

классифицировать и типологизировать на основе предложенных критериев используемые в социальных науках понятия и термины, отражающие явления и процессы социальной действительности, в том числе: виды и формы деятельности; формы познания, культуры; виды знания, науки, религий; виды и уровни образования в Российской Федерации; виды налоговых систем, издержек производства, безработицы, финансовых услуг; типы и виды

рыночных структур; факторы производства; источники финансирования предприятий.

ПР 4 - Уметь устанавливать, выявлять, объяснять и конкретизировать примерами причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи подсистем и элементов общества; материальной и духовной культуры; владеть уровнями и методами научного познания; мышления и деятельности; общественного и индивидуального сознания; чувственного и рационального познания; народной, массовой и элитарной культуры; экономической деятельности и проблем устойчивого развития; макроэкономических показателей и качества жизни; спроса и предложения;
характеризовать причины и последствия преобразований в духовной, экономической сферах жизни российского общества; противоречивого характера общественного прогресса; глобализации; культурного многообразия современного общества; возрастания роли науки в современном обществе; инфляции, безработицы; функции образования, науки, религии как социальных институтов; морали; искусства; экономические функции государства; Центрального банка Российской Федерации; налоговой системы Российской Федерации; предпринимательства;
отражать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем, в том числе в таблицах, схемах, диаграммах, графиках.

ПР 5 - Иметь представления о методах изучения социальных явлений и процессов в социальных науках, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование, метод моделирования и сравнительно-исторический метод.

ПР 6 - Применять знания, полученные при изучении разделов "Человек в обществе", "Духовная культура", "Экономическая жизнь общества", для анализа социальной информации о многообразии путей и форм общественного развития, российском обществе, об угрозах и вызовах развития в XXI в., о развитии духовной культуры, о проблемах и современных тенденциях, направлениях и механизмах экономического развития, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в СМИ;
осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения при изучении разделов "Человек в обществе", "Духовная культура", "Экономическая жизнь общества".

ПР 7 - Осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность с использованием полученных знаний об обществе, о его духовной культуре и экономической жизни, о человеке, его познавательной деятельности и творческой активности, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по изученным темам, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты.

ПР 8 - Использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, ориентации в актуальных общественных событиях,

определения личной гражданской позиции, осознания значимости здорового образа жизни, роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач при изучении разделов "Человек в обществе", "Духовная культура", "Экономическая жизнь общества".

ПР 9 - Формулировать, основываясь на социальных ценностях и приобретенных знаниях о человеке в обществе, духовной культуре, об экономической жизни общества, собственные суждения и аргументы по проблемам влияния социокультурных факторов на формирование личности; противоречивых последствий глобализации; соотношения свободы и необходимости в деятельности человека; значения культурных ценностей и норм в жизни общества, в духовном развитии личности; роли государства в экономике; путей достижения экономического роста; взаимосвязи экономической свободы и социальной ответственности;

конкретизировать теоретические положения, в том числе о типах общества; многообразии путей и форм общественного развития; человеке как результате биологической и социокультурной эволюции; многообразии видов деятельности и ее мотивации; этапах социализации; особенностях научного познания в социально-гуманитарных науках; духовных ценностях; субкультуре и контркультуре; диалоге культур; категориях морали; возможностях самовоспитания; особенностях образования и науки в современном обществе; свободе совести; значении поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации; многообразии функций искусства; достижениях современного российского искусства; использовании мер государственной поддержки малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации; выборе способов рационального экономического поведения людей, особенностях труда молодежи в условиях конкуренции на рынке труда, фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта.

ПР 10 - Применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами, в том числе находить, анализировать и использовать информацию для принятия ответственных решений по достижению финансовых целей и управлению личными финансами при реализации прав и обязанностей потребителя финансовых услуг с учетом основных способов снижения рисков и правил личной финансовой безопасности.

ПР 11 - Оценивать социальную информацию по проблемам развития современного общества, общественного и индивидуального сознания, потребностей и интересов личности, научного познания в социально-гуманитарных науках, духовной культуры, экономической жизни общества, в том числе поступающую по каналам сетевых коммуникаций, определять степень достоверности информации; соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации; давать оценку действиям людей в типичных (модельных) ситуациях с точки зрения социальных норм.

ПР 12 - Самостоятельно оценивать практические ситуации и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения ценностей, социальных норм, включая нормы морали и права, экономической рациональности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, опасность алкоголизма и наркомании.

ПР 13 - Владеть знаниями о социальной структуре общества, критериях социальной

стратификации; формах и факторах социальной мобильности в современном обществе, о семье как социальном институте, возрастании роли семейных ценностей; направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе в области поддержки семьи;
о структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;
о праве как социальном регуляторе, системе права и законодательстве Российской Федерации, системе прав, свобод и обязанностей человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных правовых отношений; экологическом законодательстве, гражданском, административном и уголовном судопроизводстве.

ПР 14 - Характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства на примерах разделов "Социальная сфера", "Политическая сфера", "Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации".

ПР 15 - Уметь определять смысл, различать признаки научных понятий и использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний, включая понятия: социальные общности, социальные группы и отношения между ними, социальная стратификация, социальное неравенство, социальный статус, социальная роль, социальная мобильность, семья и брак, этнические общности, нация, социальные нормы, социальный контроль и самоконтроль, социальный конфликт, политическая власть, политический институт, политические отношения, политическая система, государство, национальная безопасность, политическая культура, политическая элита, политическое лидерство, политический процесс, право, источник права, система права, норма права, отрасль права, институт права, правонарушение, юридическая ответственность, нормативный правовой акт, закон, подзаконный акт, законодательный процесс, правовой статус, гражданство Российской Федерации, налог;
определять различные смыслы многозначных понятий, в том числе: власть, социальная справедливость, социальный институт;
классифицировать и типологизировать на основе предложенных критериев используемые в социальных науках понятия и термины, отражающие социальные явления и процессы, в том числе: социальные общности и группы; виды социальной мобильности; типы семьи; социальные нормы; социальные конфликты; формы социальных девиаций; виды миграционных процессов в современном мире; формы государства; политические партии; виды политического лидерства, избирательных и партийных систем, политических идеологий; правовые нормы; отрасли и институты права; источники права; нормативные правовые акты; виды правовых отношений; правонарушения; виды юридической ответственности; права и свободы человека и гражданина Российской Федерации; конституционные обязанности гражданина Российской Федерации; способы защиты гражданских прав, правоохранительные органы; организационно-правовые формы

юридических лиц; права и обязанности родителей и детей; права и обязанности работников и работодателей; дисциплинарные взыскания; налоги и сборы в Российской Федерации; права и обязанности налогоплательщиков; виды административных правонарушений и наказаний; экологические правонарушения; способы защиты права на благоприятную окружающую среду; виды преступлений; виды наказаний в уголовном праве.

ПР 16 - Уметь устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи при описании социальной структуры, формы государства, политической культуры личности и ее политического поведения, системы права, нормативно-правовых актов, прав, свобод и обязанностей;

приводить примеры взаимосвязи социальной, политической и других сфер жизни общества; права и морали; государства и права; действия правовых регуляторов и развития общественных процессов;

характеризовать причины и последствия преобразований в социальной, политической сферах, в правовом регулировании общественных отношений в Российской Федерации; возрастания социальной мобильности; сохранения социального неравенства; социальных конфликтов; отклоняющегося (девиантного) поведения; правонарушения и юридической ответственности за него; абсентеизма; коррупции;

характеризовать функции семьи, социальных норм, включая нормы права; социального контроля; государства, субъектов и органов государственной власти в Российской Федерации; политических партий; средств массовой информации в политической жизни общества; правоохранительных органов;

отражать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем, в том числе в таблицах, схемах, диаграммах, графиках.

ПР 17 - Иметь представления о методах изучения социальной, политической сферы жизни общества, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический, сравнительно-правовой метод, политическое прогнозирование.

ПР 18 - Применять знания, полученные при изучении разделов "Социальная сфера", "Политическая сфера", "Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации", для анализа социальной информации о социальном и политическом развитии российского общества, направлениях государственной политики в Российской Федерации, правовом регулировании общественных процессов в Российской Федерации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в СМИ;

осуществлять поиск политической и правовой информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения при изучении разделов "Социальная сфера", "Политическая сфера", "Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации".

ПР 19 - Осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность с использованием полученных знаний о структуре общества, социальных отношениях, политической сфере, правовом регулировании и законодательстве Российской Федерации,

представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по изученным темам, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты.

ПР 20 - Использовать политические и правовые знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознания роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач при изучении разделов "Социальная сфера", "Политическая сфера", "Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации".

ПР 21 - Формулировать на основе социальных ценностей и приобретенных знаний о структуре общества и социальных взаимодействиях, политической сфере и законодательстве Российской Федерации собственные суждения и аргументы по проблемам социальной мобильности, ее форм и каналов в современном российском обществе; миграционных процессов; тенденций развития семьи; участия субъектов политики в политическом процессе; опасности коррупции и необходимости борьбы с ней; соотношения прав и свобод человека с обязанностями и правовой ответственностью;
использовать ключевые понятия, теоретические положения, в том числе о социальной структуре российского общества; роли семьи в жизни личности и в развитии общества; особенностях политической власти, структуре политической системы; роли Интернета в современной политической коммуникации; необходимости поддержания законности и правопорядка; юридической ответственности за совершение правонарушений; механизмах защиты прав человека; особенностях трудовых правоотношений несовершеннолетних работников; особенностях уголовной ответственности несовершеннолетних для объяснения явлений социальной действительности;
конкретизировать теоретические положения о конституционных принципах национальной политики в Российской Федерации; социальных конфликтах, включая этносоциальные, и путях их разрешения; государственной поддержке социально незащищенных слоев общества и мерах социальной поддержки семьи в Российской Федерации; федеративном устройстве и политической системе Российской Федерации на современном этапе; государственном суверенитете; избирательной системе в Российской Федерации; государственной службе и статусе государственного служащего; основах конституционного строя Российской Федерации; субъектах гражданских правоотношений; юридической ответственности и ее видах; правовом регулировании оказания образовательных услуг; порядке приема на работу, заключения и расторжения трудового договора, в том числе несовершеннолетних граждан; защите трудовых прав работников; порядке и условиях заключения и расторжения брака; правах и обязанностях налогоплательщика; принципах уголовного права, уголовного процесса, гражданского процесса фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта.

ПР 22 - Применять знание о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, зафиксированных в законодательстве Российской Федерации; находить, анализировать и использовать информацию, предоставленную государственными органами, в том числе в цифровой среде, в целях управления личными финансами и обеспечения личной финансовой безопасности.

ПР 23 - Оценивать социальную информацию по проблемам социальных отношений, политической жизни общества, правового регулирования, в том числе поступающую по каналам сетевых коммуникаций, определять степень достоверности информации; соотносить различные оценки социального взаимодействия, политических событий, правовых отношений, содержащиеся в источниках информации; давать оценку действиям людей в типичных (модельных) ситуациях с точки зрения социальных норм, в том числе норм морали и права.

ПР 24 - Самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, включая нормы морали и права, ценностей; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, опасность алкоголизма и наркомании.

1.3 Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО.

Особое значение учебного предмета «Обществознание» имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Предметные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** ***а) базовые логические действия:*** - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - 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	сформировать знания об (о): - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - системе права и законодательства Российской Федерации; - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам сточки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев

	решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		сформировать знания об (о): - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; - уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	**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:***	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

	- 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	работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- 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	- использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач

	результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	**В области эстетического воспитания:** - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - 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	- 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, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; **В части гражданского воспитания:** - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - 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;	1) сформировать знания об (о): - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том

	- 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 педагогическим	числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; - системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; - правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; 2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства; 3) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; 4) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; 5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод,

		социальное прогнозирование; 6) владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; 7) 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, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; 8) использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; 9) владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; 10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и

		инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; 11) сформировать навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; 12) владеть умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение сточки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**В области экологического воспитания:** - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	- конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; - владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского обществ
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- 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;	- владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;

	- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;	
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.	***В области трудового воспитания:*** - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к сферам профессиональной деятельности, связанным с информатикой, программированием и информационными технологиями, основанными - на достижениях информатики и научно-технического прогресса, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; 7) ***экологического воспитания:*** - осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения, в том числе с учётом возможностей информационно-коммуникационных технологий; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями** **- работа с информацией:** - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, её 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.	сформировать знания об (о): - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - системе права и законодательства Российской Федерации; - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам сточки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев

Планируемые ***личностные результаты в ходе реализации программы воспитания*** по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код	Личностные результатов реализации программы воспитания
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России
ЛР 3	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение
ЛР 10	Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся
ЛР 24	Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, а также некоммерческих организаций, заинтересованных в развитии гражданского общества и оказывающих поддержку нуждающимся
ЛР 26	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп
ЛР 27	Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 32	Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности
ЛР 36	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

2. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Общий объем образовательной программы	**106**
в том числе:	
1. Основное содержание	**70**
теоретическое обучение	70
практические занятия	
Самостоятельная работа	-
2. Профессионально-ориентированное содержание	**34**
в том числе:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	34
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*	**2**

2.2 Тематический план и содержание учебного предмета «Обществознание»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Формируемые компетенции, ЛР
1	2	3	4
РАЗДЕЛ 1. Человек в обществе.		**18**	
Тема 1.1 Общество и общественные отношения	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ.	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1
Тема 1.2 Информационное общество и массовые коммуникации	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе.	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36 ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1
	Практические занятия: ***Профессионально ориентированное содержание*** *Перспективы развития профессии 43.01.09 Повар, кондитер в информационном обществе. Направления цифровизации в профессиональной деятельности (43.01.09 Повар, кондитер). Роль науки в решении глобальных проблем.*	2	
Тема 1.3 Развитие общества. Глобализация и ее противоречия	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36
Тема 1.4 Становление личности в процессе социализации	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение.	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36
Тема 1.5 Деятельность человека	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека. Познавательная деятельность.	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36 ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1
	Практические занятия: ***Профессионально ориентированное содержание***	2	

	Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. *Учет особенностей характера в профессиональной деятельности (43.01.09 Повар, кондитер). Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере (43.01.09 Повар, кондитер).*		
Тема 1.6 Познавательная деятельность человека. Научное познание	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Практические занятия: Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36 ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1
	Профессионально ориентированное содержание *Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности*	2	
РАЗДЕЛ 2. Духовная культура.		**16**	
Тема 2.1 Культура и ее формы	**Содержание учебного материала**	**4**	
	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	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36 ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1
	Практические занятия: ***Профессионально ориентированное содержание*** *Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности (43.01.09 Повар, кондитер).*	2	
Тема 2.2 Категории и принципы морали в жизни человека и развитии общества	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36
Тема 2.3 Наука и образование	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Практические занятия: Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36 ПК.1.1,

	Российской Федерации. Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы.		ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1
	Профессионально ориентированное содержание *Профессиональное образование в сфере 43.01.09 Повар, кондитер. Роль и значение непрерывности образования.*	2	
Тема 2.4 Религия	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36
Тема 2.5 Искусство	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Практические занятия: Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства. Особенности профессиональной деятельности в сфере науки, образования, искусства.	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36 ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1
	Профессионально ориентированное содержание *Образ профессии 43.01.09 Повар, кондитер в искусстве.*	2	
РАЗДЕЛ 3. Экономическая жизнь общества.		**22**	
Тема 3.1 Экономика – основа жизнедеятельности общества	**Содержание учебного материала**	**4**	
	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.	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36 ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1
	Практические занятия: ***Профессионально ориентированное содержание*** *Особенности разделения труда и специализации в сфере 43.01.09 Повар, кондитер.*	2	
Тема 3.2 Рыночные отношения в экономике	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Функционирование рынков. Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации. Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи.	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36 ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1

	Деятельность профсоюзов.		
	Практические занятия: ***Профессионально ориентированное содержание*** *Спрос на труд и его факторы в сфере 43.01.09 Повар, кондитер. Стратегия поведения при поиске работы. Возможности (43.01.09 Повар, кондитер) профессиональной переподготовки.*	2	
Тема 3.3 Экономическая деятельность	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества. Особенности профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах.	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36
Тема 3.4 Экономика предприятия	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Практические занятия: Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации.	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36 ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1
	Профессионально ориентированное содержание *Предпринимательская деятельность в сфере 43.01.09 Повар, кондитер. Основы менеджмента и маркетинга в сфере 43.01.09 Повар, кондитер.*	2	
Тема 3.5 Финансовый рынок и финансовые институты	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия.	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36
Тема 3.6 Экономика и государство.	**Содержание учебного материала**	**2**	
	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.	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36
Тема 3.7 Мировая экономика.	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Мировая экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли.	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36 ПК.1.1,

	Практические занятия: ***Профессионально ориентированное содержание*** *Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации в сфере 43.01.09 Повар, кондитер.* *Собственное производство как средство устойчивого развития государства.*	2	ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1
РАЗДЕЛ 4 Социальная сфера.		**16**	
Тема 4.1 Социальная структура общества	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации.	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36
Тема 4.2 Социальное положение личности в обществе и пути его изменения	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе.	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36 ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1
	Практические занятия: ***Профессионально ориентированное содержание*** *Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста.*	2	
Тема 4.3 Семья и семейные ценности	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Практические занятия: Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям.	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36
Тема 4.4 Этнические общности и нации	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации.	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36
Тема 4.5 Социальные нормы и социальный контроль	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Практические занятия: Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль.	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36
Тема 4.6 Социальный конфликт.	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога.	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36 ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1
	Практические занятия: ***Профессионально ориентированное содержание***	2	

	Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегия поведения в конфликтной ситуации.		
РАЗДЕЛ 5 Политическая сфера.		**16**	
Тема 5.1 Политическая власть и политические отношения	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность.	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36
Тема 5.2 Политическая система. Государство – основной институт политической системы	**Содержание учебного материала**	**2**	
	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.	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36
Тема 5.3 Государство Российская Федерация. Государственное управление в Российской Федерации	**Содержание учебного материала**	**2**	
	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.	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36
Тема 5.4 Политическая культура общества и личности. Политическая идеология	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Практические занятия: Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации.	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36 ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1
	Профессионально ориентированное содержание *Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника.*	2	
Тема 5.5 Политический процесс и его участники	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем.	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36
Тема 5.6 Избирательная система.	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная система Российской Федерации.	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36
Тема 5.7 Политическая элита и	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства. Роль	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР

политическое лидерство.	средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации.		1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		**16**	
Тема 6.1 Система права. Правовые отношения. Правонарушения	**Содержание учебного материала**	**4**	
	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.	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36 ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1
	Практические занятия: ***Профессионально ориентированное содержание*** *Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности*	2	
Тема 6.2 Конституционные права, свободы и обязанности человека и гражданина в Российской Федерации	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Практические занятия: Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36 ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1
	Профессионально ориентированное содержание *Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени.*	2	
Тема 6.3 Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых правоотношений	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Практические занятия: Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей. Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений с участием несовершеннолетних работников.	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36 ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1
	Профессионально ориентированное содержание	2	

	Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере (43.01.09 Повар, кондитер).		
Тема 6.4 Правовое регулирование налоговых, образовательных, административных, уголовных правоотношений, экологическое законодательство	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Практические занятия: ***Профессионально ориентированное содержание*** *Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения.*	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36 ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1
Тема 6.5 Основные принципы конституционного, арбитражного, гражданского, административного, уголовного процессов	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях. Уголовный процесс, его принципы и стадии. Участники уголовного процесса. Конституционное судопроизводство. Арбитражное судопроизводство. Юридическое образование, юристы как социально-профессиональная группа	2	ОК.01-07, ОК.10, ПР.1-12, ЛР 1-3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 24, ЛР 26-27, ЛР 32, ЛР 36
Дифференцированный зачет во втором семестре		**2**	
ВСЕГО		**106**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Освоение программы учебного предмета «Обществознание» предполагает наличие в колледже специализированного учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативам и быть оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по обществознанию, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебного предмета «Обществознание» входят:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета;
- рекомендованные мультимедийные пособия.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Боголюбов Л.Н. Обществознание 10 кл. Базовый уровень. – М.: Просвещение, 2020.

2. Боголюбов Л.Н. Обществознание 11 кл. Базовый уровень. – М.: Просвещение, 2020.

3. Е.А. Певцова Право: основы правовой культуры в 2 –х частях, 2018

4. В.В. Касьянова. Обществознание, 2018

5. А.И. Кравченко. Обществознание, 2018

6. Важенин А.Г. Обществознание. Учебное пособие для образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.

7. Важенин А.Г. Практикум по обществознанию. Учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.

Интернет-ресурсы:

www.openclass.ru *(Открытый класс: сетевые образовательные сообщества).*

www.school-collection.edu.ru *(Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).*

https://urait.ru/ (Образовательная платформа Юрайт)

www.festival.1september.ru *(Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»).*

www.base.garant.ru *(«ГАРАНТ» — информационно-правовой портал).*

www.istrodina.com *(Российский исторический иллюстрированный журнал «Родина»)* www.fihi.ru (Федеральный институт педагогических измерений) http://www.rustest.ru (Федеральный центр тестирования)

http://www.drofa.ru/documents/9405/history.pdf (издательство «Дрофа»)

http://www.russkoe-slovo.ru/catalog2005/o_umk10.shtml (издательство «Русское слово») http://www.prosv.ru/Attachment.aspx?Id=7482 (издательство «Просвещение») http://www.vgf.ru/tabid/114/Default.aspx(издательство «Вентана-Граф») http://www.mnemozina.ru/work/catalog/253/266(издательство «Мнемозина»)

Нормативные правовые акты

1. "Конституция Российской Федерации" (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями).

2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 21 октября 1994 г. № 51-ФЗ (в ред. ФЗ от 26.06.2007 № 118-ФЗ)) // СЗ РФ. –1994. – № 32. – Ст. 3301.

3. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26 января 1996г. № 14 (в ред. от 24.07.2007 № 218-ФЗ) // СЗ РФ. – 1996. – № 5. – Ст. 410.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка раскрываются через предметные 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	Введение. Темы 1.4, 1.5, 2.1, 2.2, 3.2, 3.4, 4.1, 4.2, 6.1	*Устный опрос* *Выполнение практических заданий:* − вопросы проблемного характера; − задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике; − задания к документам, содержащим социальную информацию; − проектные задания *Тестирование* *Выполнение экзаменационного задания*
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Темы 1.1, 1.2, 1.3, 3.1, 3.2, 3.3, 6.2-6.5	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Темы 1,4, 1.5, 2.1, 2.2, 3.1-3.7, 5.2-5.4, 6.5	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Темы 1.1-1.3, 5.2-5.7	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Введение. Темы 1.2, 1.3-1.5, 2.1, 2.2, 4.1, 5.1, 6.1, 6.2, 6.4-6.5	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Темы 1.4, 1.5, 2.1, 2.2, 3.5- 3.7, 5.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Темы 3.1, 6.3, 6.5	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Темы 3.3, 3.5-3.7, 6.1, 6.5	
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	Темы 1.1, 1.2, 1.5, 1.6, 2.1, 2.5, 3.1, 3.2, 3.4, 3.7, 4.2, 4.6, 5.4, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4	

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.		

Приложение 3.11 к ОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер,
утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП. 11 География

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар-кондитер

форма обучения - очная

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
общеобразовательного цикла
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебного предмета разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898)

Рабочая программа учебного предмета ОУП.11 География для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Хариханова Е.С., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 09 от 04.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 4

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 6

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 24

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 29

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 36

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет ОУП. 11 География изучается на базовом уровне, является обязательным учебным предметом, входящим в состав предметной области «Общественно-научные предметы» образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа по географии отражает основные требования ФГОС СОО к личностным, метапредметным и предметным результатам освоения образовательных программ.

Программа по географии даёт представление о целях обучения, воспитания и развития обучающихся средствами учебного предмета, устанавливает обязательное предметное содержание, предусматривает распределение его по классам и структурирование его по разделам и темам курса, даёт распределение учебных часов по тематическим разделам курса и последовательность их изучения с учётом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей обучающихся; определяет возможности предмета для реализации требований к результатам освоения программы среднего общего образования, требований к результатам обучения географии, а также основных видов деятельности обучающихся.

При сохранении нацеленности программы по географии на формирование базовых теоретических знаний особое внимание уделено формированию умений: анализа, синтеза, обобщения, интерпретации географической информации, использованию геоинформационных систем и глобальных информационных сетей, навыков самостоятельной познавательной деятельности с использованием различных источников. Программа по географии даёт возможность дальнейшего формирования у обучающихся функциональной грамотности - способности использовать получаемые знания для решения жизненных проблем в различных сферах человеческой деятельности, общения и социальных отношений.

География – это один из учебных предметов, способных успешно выполнить задачу интеграции содержания образования в области естественных и общественных наук.

В основу содержания географии положено изучение единого и одновременно многополярного мира, глобализации мирового развития, фокусирования на формировании у обучающихся целостного представления о роли России в современном мире. Факторами, определяющими содержательную часть, явились интегративность, междисциплинарность, практикоориентированность, экологизация и гуманизация географии, что позволило более чётко представить географические реалии происходящих в современном мире геополитических, межнациональных и межгосударственных, социокультурных, социально-экономических, геоэкологических событий и процессов.

1.2 Цели учебного предмета

Изучение географии направлено на достижение следующих целей:

- воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества;
- воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества;

− формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры;

− развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности;

− приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития.

В программе по географии на уровне среднего общего образования соблюдается преемственность с программой по географии на уровне основного общего образования, в том числе, в формировании основных видов учебной деятельности обучающихся.

1.3 Планируемые результаты освоения программы по географии на уровне среднего общего образования

Личностные результаты освоения географии должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

1) гражданского воспитания:

− сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

− осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

− принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

− готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

− готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в школе и детско-юношеских организациях;

− умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

− готовность к гуманитарной и волонтёрской деятельности;

2) 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, труде;

− идейная убеждённость, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

3) духовно-нравственного воспитания:

− осознание духовных ценностей российского народа;

− сформированность нравственного сознания, этического поведения;

− способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

− осознание личного вклада в построение устойчивого будущего на основе формирования элементов географической и экологической культуры;

− ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

4) эстетического воспитания:

− эстетическое отношение к миру, включая эстетику природных и историко-культурных объектов родного края, своей страны, быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений;

− способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;

− убеждённость 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;

5) ценности научного познания:

− сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географических наук 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 для применения различных источников географической информации в решении учебных и (или) практико-ориентированных задач;

− осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность в географических науках индивидуально и в группе.

6) физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

− сформированность здорового и безопасного образа жизни, в том числе безопасного поведения в природной среде, 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;

7) 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 в области географических наук, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

− готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

8) экологического воспитания:

− сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем и географических особенностей их проявления;

− планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

− активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;

− умение прогнозировать, в том числе на основе применения географических знаний, неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

− расширение опыта деятельности экологической направленности.

В результате изучения географии на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы универсальные учебные познавательные действия, универсальные учебные коммуникативные действия, универсальные учебные регулятивные действия.

У обучающегося будут сформированы следующие **базовые логические действия** как часть **универсальных учебных познавательных действий:**

− самостоятельно формулировать и актуализировать проблемы, которые могут быть решены с использованием географических знаний, рассматривать их всесторонне;

− устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации географических объектов, процессов и явлений и обобщения;

− определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

− разрабатывать план решения географической задачи с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

− выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях с учётом предложенной географической задачи;

− вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

− координировать и выполнять работу при решении географических задач в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

− креативно мыслить при поиске путей решения жизненных проблем, имеющих географические аспекты.

У обучающегося будут сформированы следующие **базовые исследовательские действия** как часть **универсальных учебных познавательных действий:**

− владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических географических задач, применению различных методов познания природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;

− владеть видами деятельности по получению нового географического знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

− владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

− формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

− выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

− анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

− давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт;

− уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

− уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

− выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.

У обучающегося будут сформированы следующие умения работать с информацией как часть универсальных учебных познавательных действий:

− выбирать и использовать различные источники географической информации, необходимые для изучения проблем, которые могут быть решены средствами географии, и поиска путей их решения, для анализа, систематизации и интерпретации информации различных видов и форм представления;

− выбирать оптимальную форму представления и визуализации информации с учётом её назначения (тексты, картосхемы, диаграммы и другие);

− оценивать достоверность информации;

− использовать средства информационных и коммуникационных технологий (в том числе и ГИС) при 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.

У обучающегося будут сформированы следующие умения общения как часть универсальных учебных коммуникативных действий:

- владеть различными способами общения и взаимодействия;
- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
- сопоставлять свои суждения по географическим вопросам с суждениями других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций, задавать вопросы по существу обсуждаемой темы;
- развёрнуто и логично излагать свою точку зрения по географическим аспектам различных вопросов с использованием языковых средств.

У обучающегося будут сформированы следующие умения совместной деятельности как часть универсальных учебных коммуникативных действий:

- использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
- выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;
- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения самоорганизации** как части **универсальных учебных регулятивных действий**:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- давать оценку новым ситуациям;
- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
- оценивать приобретённый опыт;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

У обучающегося будут сформированы следующие умения самоконтроля как части универсальных учебных регулятивных действий:

- давать оценку новым ситуациям, оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
- оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;
- использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;

У обучающегося будет развиваться эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

- самосознания, включающего способность понимать своё эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;
- принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.

У обучающегося будут сформированы следующие умения принятия себя и других как части универсальных учебных регулятивных действий:

- принимать себя, понимая свои недостатки и своё поведение;
- принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;
- признавать своё право и право других на ошибки;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

2.2 Предметные результаты:

Предметные результаты освоения программы по географии на базовом уровне к концу 10 класса должны отражать:

1) понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, её участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России;

2) освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества: выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве;

описывать положение и взаиморасположение изученных географических объектов в пространстве, новую многополярную модель политического мироустройства, ареалы распространения основных религий;

приводить примеры наиболее крупных стран по численности населения и площади территории, стран, имеющих различное географическое положение, стран с различными формами правления и государственного устройства, стран-лидеров по производству основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, основных международных магистралей и транспортных узлов, стран-лидеров по запасам минеральных, лесных, земельных, водных ресурсов;

3) сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления: урбанизацию, субурбанизацию, ложную урбанизацию, эмиграцию, иммиграцию, демографический взрыв и демографический кризис и распознавать их проявления в повседневной жизни;

использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, процессов и явлений, в том числе: для определения и сравнения показателей уровня развития мирового хозяйства (объёмы ВВП, промышленного, сельскохозяйственного производства и другие) и важнейших отраслей хозяйства в отдельных странах, сравнения показателей, характеризующих демографическую ситуацию, урбанизацию, миграции и качество жизни населения мира и отдельных стран, с использованием источников географической информации, сравнения структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран, регионов и стран по обеспеченности минеральными, водными, земельными и лесными ресурсами с использованием источников географической информации, для классификации крупнейших стран, в том числе по особенностям географического положения, форме правления и государственного устройства, уровню социально-экономического развития, типам воспроизводства населения, занимаемым ими позициям относительно России, для классификации ландшафтов с использованием источников географической информации;

устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, в том числе между глобальным изменением климата и изменением уровня Мирового океана, хозяйственной деятельностью и возможными изменениями в размещении населения, между развитием науки и технологии и возможностями человека прогнозировать опасные природные явления и противостоять им;

устанавливать взаимосвязи между значениями показателей рождаемости, смертности, средней ожидаемой продолжительности жизни и возрастной структурой населения, развитием отраслей мирового хозяйства и особенностями их влияния на окружающую среду;

формулировать и (или) обосновывать выводы на основе использования географических знаний;

4) владение географической терминологией и системой базовых географических понятий: применять социально-экономические понятия: политическая карта, государство, политико-географическое положение, монархия, республика, унитарное государство, федеративное государство, воспроизводство населения, демографический взрыв, демографический кризис, демографический переход, старение населения, состав населения, структура населения, экономически активное население, индекс человеческого развития (ИЧР), народ, этнос, плотность населения, миграции населения, «климатические беженцы», расселение населения, демографическая политика, субурбанизация, ложная урбанизация, мегалополисы, развитые и развивающиеся, новые индустриальные, нефтедобывающие страны, ресурсообеспеченность, мировое хозяйство, международная экономическая интеграция, международная хозяйственная специализация, международное географическое разделение труда, отраслевая и территориальная структура мирового хозяйства, транснациональные корпорации (ТНК), «сланцевая революция», «водородная энергетика», «зелёная энергетика», органическое сельское хозяйство, глобализация мировой экономики и деглобализация, «энергопереход», международные экономические отношения, устойчивое развитие для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

5) сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдения (исследования); выбирать форму фиксации результатов наблюдения (исследования);

6) сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы, адекватные решаемым задачам;

сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений;

определять и сравнивать по географическим картам различного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие изученные географические объекты, процессы и явления;

прогнозировать изменения состава и структуры населения, в том числе возрастной структуры населения отдельных стран с использованием источников географической информации;

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;

7) владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем;

представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты и другие) географическую информацию о населении мира и России, отраслевой и территориальной структуре мирового хозяйства, географических особенностях развития отдельных отраслей;

формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников;

критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

8) сформированность умений применять географические знания для объяснения изученных социально-экономических и геоэкологических процессов и явлений, в том числе: объяснять особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения, направления международных миграций, различия в уровнях урбанизации, в уровне и качестве жизни населения, влияние природно-ресурсного капитала на формирование отраслевой структуры хозяйства отдельных стран;

использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

9) сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов:

оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов;

оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления, в том числе оценивать природно-ресурсный капитал одной из стран с использованием источников географической информации, влияние урбанизации на окружающую среду, тенденции развития основных отраслей мирового хозяйства и изменения его отраслевой и территориальной структуры, изменение климата и уровня Мирового океана для различных территорий, изменение содержания парниковых газов в атмосфере и меры, предпринимаемые для уменьшения их выбросов;

10) сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества: различия в особенностях проявления глобальных изменений климата, повышения уровня Мирового океана, в объёмах выбросов парниковых газов в разных регионах мира, изменения геосистем в результате природных и антропогенных воздействий на примере регионов и стран мира, на планетарном уровне.

Предметные результаты освоения программы по географии на базовом уровне к концу 11 класса должны отражать:

1) понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, её участии в решении важнейших проблем человечества: определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;

2) освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества: выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения регионов и стран в пространстве;

описывать положение и взаиморасположение регионов и стран в пространстве, особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства регионов и изученных стран;

3) сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: распознавать географические особенности проявления процессов воспроизводства, миграции населения и урбанизации в различных регионах мира и изученных странах;

использовать знания об основных географических закономерностях для определения географических факторов международной хозяйственной специализации изученных стран; сравнения регионов мира и изученных стран по уровню социально-экономического развития, специализации различных стран и по их месту в МГРТ; для классификации стран отдельных регионов мира, в том числе по особенностям географического положения, форме правления и государственного устройства, уровню социально-экономического развития, типам воспроизводства населения с использованием источников географической информации;

устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями в изученных странах; природными условиями и размещением населения, природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства изученных стран;

прогнозировать изменения возрастной структуры населения отдельных стран зарубежной Европы с использованием источников географической информации;

формулировать и (или) обосновывать выводы на основе использования географических знаний;

4) владение географической терминологией и системой базовых географических понятий: применять изученные социально-экономические понятия: политическая карта, государство; политико-географическое положение, монархия, республика, унитарное государство, федеративное государство; воспроизводство населения, демографический взрыв, демографический кризис, старение населения, состав населения, структура населения, экономически активное население, Индекс человеческого развития (ИЧР), народ, этнос, плотность населения, миграции населения, расселение населения, демографическая политика, субурбанизация, ложная урбанизация; мегалополисы, развитые и развивающиеся, новые индустриальные, нефтедобывающие страны; ресурсообеспеченность, мировое хозяйство, международная экономическая интеграция; международная хозяйственная специализация, международное географическое разделение труда; отраслевая и территориальная структура мирового хозяйства, транснациональные корпорации (ТНК), «сланцевая революция», водородная энергетика, «зелёная энергетика», органическое сельское хозяйство; глобализация мировой экономики и деглобализация, «энергопереход», международные экономические отношения, устойчивое развитие для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

5) сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдения (исследования); выбирать форму фиксации результатов наблюдения (исследования); формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения (исследования);

6) сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам;

сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений на территории регионов мира и отдельных стран;

определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие регионы и страны, а также географические процессы и явления, происходящие в них; географические факторы международной хозяйственной специализации отдельных стран с использованием источников географической информации;

определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию о регионах мира и странах для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;

7) владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения регионов мира и стран (в том числе и России), их обеспеченности природными и человеческими ресурсами; для изучения хозяйственного потенциала стран, глобальных проблем человечества и их проявления на территории (в том числе в России);

представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты и другие) географическую информацию о населении, размещении хозяйства регионов мира и изученных стран; их отраслевой и территориальной структуре их хозяйств, географических особенностях развития отдельных отраслей;

формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников;

критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

8) сформированность умений применять географические знания для объяснения изученных социально-экономических и геоэкологических явлений и процессов в странах мира: объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, в том числе объяснять различие в составе, структуре и размещении населения, в уровне и качестве жизни населения;

объяснять влияние природно-ресурсного капитала на формирование отраслевой структуры хозяйства отдельных стран; особенности отраслевой и территориальной структуры хозяйства изученных стран, особенности международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании; особенности проявления глобальных проблем человечества в различных странах с использованием источников географической информации;

9) сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; политико-географическое положение изученных регионов, стран и России; влияние международных миграций на демографическую и социально-экономическую ситуацию в изученных странах; роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике; конкурентные преимущества экономики России; различные точки зрения по актуальным экологическим и социально-экономическим проблемам мира и России; изменения направления международных экономических связей России в новых экономических условиях;

10) сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально--экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества;

приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; возможных путей решения глобальных проблем.

1.4 Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО.

Особое значение учебного предмета «География» имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Предметные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** ***а) базовые логические действия:*** - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - 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	- понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; - 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 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

	практике	проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**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 этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности 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 умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения; - сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	**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;	- 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

	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;	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;
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- 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;	- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

	- признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - 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;	- 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, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В **части гражданского воспитания:** - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - 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	- понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; - 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;

	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; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	- 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;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**В области экологического воспитания:** - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами,

		хозяйственного потенциала, экологических проблем; - представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; - формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; - использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практикоориентированных 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 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- 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	- 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; - 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,

	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	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;

Планируемые ***личностные результаты в ходе реализации программы воспитания*** по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код	Личностные результатов реализации программы воспитания
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России
ЛР 3	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение
ЛР 25	Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей)
ЛР 26	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп
ЛР 30	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

2. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Общий объем образовательной программы	**64**
в том числе:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	22
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*	**2**

2.2 Тематический план и содержание учебного предмета «География»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах		Формируемые компетенции, ЛР
		лекции, уроки	практич. занятия, лаборатор. работы	
1	2	3	4	5
РАЗДЕЛ 1. География как наука.		**2**	**-**	
Тема 1.1 Традиционные и новые методы в географии.	**Содержание учебного материала**			
	Географические прогнозы. Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, ГИС. Географические прогнозы как результат географических исследований.	1		ОК.01-07, ОК.10, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30
Тема 1.2 Географическая культура.	**Содержание учебного материала**			
	Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий.	1		ОК.01-07, ОК.10, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30
РАЗДЕЛ 2. Природопользование и геоэкология.		**9**	**7**	
Тема 2.1 Географическая среда.	**Содержание учебного материала**			
	Географическая среда как геосистема; факторы, её формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда.	2		ОК.01-07, ОК.10, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30
Тема 2.2 Естественный и антропогенный ландшафты.	**Содержание учебного материала**			
	Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле.	1		ОК.01-07, ОК.10, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30
	Практические занятия «Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации».		3	
Тема 2.3 Проблемы взаимодействия человека и природы.	**Содержание учебного материала**			
	Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. «Климатические беженцы». Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении. Особо охраняемые природные территории как один из объектов целей устойчивого развития. Объекты Всемирного природного и культурного наследия.	3		ОК.01-07, ОК.10, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30
	Практические занятия «Определение целей и задач учебного исследования, связанного с опасными природными явлениями и (или) глобальными изменениями климата и (или) загрязнением Мирового океана, выбор формы фиксации результатов наблюдения (исследования).		1	

Тема 2.4 Природные ресурсы и их виды.	**Содержание учебного материала**			
	Природные ресурсы и их виды. 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.	3		ОК.01-07, ОК.10, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30
	Практические занятия «Оценка природно-ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации», «Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов».		3	
РАЗДЕЛ 3. Современная политическая карта.		**4**	**-**	
Тема 3.1 Политическая география и геополитика.	**Содержание учебного материала**			
	Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства, очаги геополитических конфликтов. Политико-географическое положение. Специфика России как евразийского и приарктического государства.	2		ОК.01-07, ОК.10, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30
Тема 3.2 Классификации и типология стран мира.	**Содержание учебного материала**			
	Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государства и государственного устройства.	2		ОК.01-07, ОК.10, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30
РАЗДЕЛ 4 Население мира.		**6**	**6**	
Тема 4.1 Численность и воспроизводство населения.	**Содержание учебного материала**			
	Численность населения мира и динамика её изменения. 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. Теория демографического перехода.	1		ОК.01-07, ОК.10, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30
	Практические занятия «Определение и сравнение темпов роста населения крупных по численности населения стран, регионов мира (форма фиксации результатов анализа по выбору обучающихся)», «Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения».		1	
Тема 4.2	**Содержание учебного материала**			

Состав и структура 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.	3		ОК.01-07, ОК.10, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30
	Практические занятия «Сравнение половой и возрастной структуры в странах различных типов воспроизводства населения на основе анализа половозрастных пирамид», «Прогнозирование изменений возрастной структуры отдельных стран на основе анализа различных источников географической информации».		3	
Тема 4.3 Размещение населения.	**Содержание учебного материала**			
	Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, её особенности в странах различных социально-экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы мира.	1		ОК.01-07, ОК.10, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30
	Практические занятия «Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных».		1	
Тема 4.4 Качество жизни населения.	**Содержание учебного материала**			
	Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни людей. Показатели, характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира.	1		ОК.01-07, ОК.10, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30
	Практические занятия «Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации».		1	
РАЗДЕЛ 5 Мировое хозяйство.		**10**	**2**	
Тема 5.1 Состав и структура мирового хозяйства.	**Содержание учебного материала**			
	Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Мировое хозяйство: 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.	1		ОК.01-07, ОК.10, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30
	Практические занятия «Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран».		1	

Тема 5.2 Международная экономическая интеграция и глобализация мировой экономики.	**Содержание учебного материала**			
	Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные экономические союзы. Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально-экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в глобализации мировой экономики.	2		ОК.01-07, ОК.10, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30
Тема 5.3 География главных отраслей мирового хозяйства.	**Содержание учебного материала**			
	Промышленность мира. Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. Топливно-энергетический комплекс мира: основные этапы развития, «энергопереход». География отраслей топливной промышленности. Крупнейшие страны-производители, экспортёры и импортёры нефти, природного газа и угля. Организация стран-экспортёров нефти. Современные тенденции развития отрасли, изменяющие её географию, «сланцевая революция», «водородная» энергетика, «зелёная энергетика». Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием ВИЭ. Страны-лидеры по развитию «возобновляемой» энергетики. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая ВИЭ. Роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике. Металлургия мира. Географические особенности сырьевой базы чёрной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортёры стали, меди и алюминия. Современные тенденции развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в мировом производстве и экспорте цветных и чёрных металлов. Машиностроительный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры продукции автомобилестроения, авиастроения и микроэлектроники. Химическая промышленность и лесопромышленный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры минеральных удобрений и продукции химии органического синтеза. Ведущие страны-производители деловой древесины и продукции целлюлозно-бумажной промышленности. Влияние химической и лесной промышленности на окружающую среду. Сельское хозяйство мира. Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Земельный фонд мира, его структура. Современные тенденции развития отрасли. Органическое сельское хозяйство. Растениеводство. География производства основных продовольственных культур. Ведущие экспортёры и импортёры. Роль России как одного из главных экспортёров зерновых культур. Животноводство. Ведущие экспортёры и импортёры продукции животноводства. Рыболовство и аквакультура: географические особенности. Влияние сельского хозяйства и отдельных его отраслей на окружающую среду. Сфера услуг. Мировой транспорт. Основные международные магистрали и транспортные узлы. Мировая система НИОКР. Международные экономические отношения: основные формы и факторы, влияющие на их развитие. Мировая торговля и туризм.	7		ОК.01-07, ОК.10, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30
	Практические занятия **1. «**Представление в виде диаграмм данных о динамике изменения объёмов и структуры производства электроэнергии в мире». 2. «Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических		1	

	материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продовольствия».			
РАЗДЕЛ 6 Регионы и страны.		**7**	**5**	
Тема 6.1 Регионы мира. Зарубежная Европа	**Содержание учебного материала**			
	Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: зарубежная Европа, зарубежная Азия, Америка, Африка, Австралия и Океания. Зарубежная Европа: состав (субрегионы: Западная Европа, Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона.	1		ОК.01-07, ОК.10, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30
	Практические занятия «Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору учителя)».		1	
Тема 6.2 Зарубежная Азия.	**Содержание учебного материала**			
	Зарубежная Азия: состав (субрегионы: Юго-Западная Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Индии, Китая, Японии).	1		ОК.01-07, ОК.10, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30
	Практические занятия «Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции».		1	
Тема 6.3 Америка.	**Содержание учебного материала**			
	Америка: состав (субрегионы: США и Канада, Латинская Америка), общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Америки, современные проблемы (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии).	1		ОК.01-07, ОК.10, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30
	Практические занятия «Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт».		1	
Тема 6.4 Африка.	**Содержание учебного материала**			
	Африка: состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка, Южная Африка). Общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Экономические и социальные проблемы региона. Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Африки (ЮАР, Египет, Алжир).	1		ОК.01-07, ОК.10, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30
	Практические занятия «Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии».		1	
Тема 6.5 Австралия и Океания.	**Содержание учебного материала**			
	Австралия и Океания: особенности географического положения. Австралийский Союз: главные	2		ОК.01-07, ОК.10,

	факторы размещения населения и развития хозяйства. Экономико-географическое положение, природно-ресурсный капитал. Отрасли международной специализации. Географическая и товарная структура экспорта. Океания: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении труда.			ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30
Тема 6.6 Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира.	**Содержание учебного материала**			
	Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России.	1		ОК.01-07, ОК.10, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30
	Практические занятия «Изменение направления международных экономических связей России в новых экономических условиях».		1	
РАЗДЕЛ 7 Глобальные проблемы человечества.		**2**	**2**	
Тема 7.1 Группы глобальных проблем.	**Содержание учебного материала**			
	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 жизнь человека и его хозяйственную деятельность. 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.	2		ОК.01-07, ОК.10, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30
	Практические занятия «Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении».		2	
Дифференцированный зачет во втором семестре			**2**	
ВСЕГО		**40**	**24**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебного предмета должно быть наличие учебного кабинета «Гуманитарных и социальных дисциплин»

Оборудование учебного кабинета (наглядные пособия):

Наборы шаростержневых моделей молекул, модели кристаллических решеток, коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров; коллекция горных пород и минералов, таблица Менделеева, учебные фильмы, цифровые образовательные ресурсы.

Технические средства обучения:

компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедиа-проектор с экраном, мультимедийная доска, указка-презентер для презентаций.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1.Комплект учебно-наглядных пособий:

- атлас мира
- контурные карты
- карта мира

2. Комплект электронных пособий:

Развивающие фильмы: «Глобальное потепление», «Транссибирский экспресс», «Циклопические постройки мира», «Путешествие по Австралии» и др.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Интернет-ресурсы:

1. https://www.rgo.ru/ru - сайт Русского Географического общества
2. https://rosstat.gov.ru/ - Федеральная служба государственной статистики
3. www.school-collection.edu.ru - «Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»
4. https://nationalatlas.ru/ - Национальный Атлас России
5. http://www.krugosvet.ru/countries.htm - Энциклопедия Кругосвет. Справочник по странам мира и регионам
6. http://www.sci.aha.ru/RUS/waa__.htm - Россия как система. Комплексный аналитический web-атлас (общая информация, аналитический материал, картосхемы, приложения)
7. http://unstats.un.org/unsd/ - Статистическая база данных ООН
8. http://priroda.ru/ - Национальный портал «Природа России»
9. http://www.ocean.ru/ - сайт Института океанологии им. П.П. Ширшова Российской академии наук
10. http://www.geo.historic.ru/ - Страны мира: географический справочник
11. http://kontur-map.ru/ - Контурные карты по географии и истории

Образовательная платформа PROFобразование https://profspo.ru/

Приложение 3.12 к ООП профессии 43.01.09 Повар, кондитер,
утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУП.12 Физическая культура

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО

На заседании МК

Общеобразовательного цикла

Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства просвещения РФ от 26.09.2023 № 720 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
(Зарегистрировано в Минюсте РФ 02.11.2023 г. регистрационный № 75814).

Рабочая программа учебной дисциплины ОУП.12 Физическая работа для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Кантаев А.А., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 4 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 4
2. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 15
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебный предмет ОУП. 12 Физическая культура изучается на базовом уровне, является обязательным учебным предметом, входящим в состав предметной области «Физическая культура и основы безопасности жизнедеятельности» образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1 Цели учебного предмета

Общей целью образования по физической культуре является формирование разносторонней, физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья, оптимизации трудовой деятельности и организации активного отдыха. В программе по физической культуре данная цель конкретизируется и связывается с формированием потребности учащихся в здоровом образе жизни, дальнейшем накоплении практического опыта по использованию современных систем физической культуры в соответствии с личными интересами и индивидуальными показателями здоровья, особенностями предстоящей учебной и трудовой деятельности. Данная цель реализуется в программе по физической культуре по трём основным направлениям.

Развивающая направленность определяется вектором развития физических качеств и функциональных возможностей организма занимающихся, повышением его надёжности, защитных и адаптивных свойств. Предполагаемым результатом данной направленности становится достижение обучающимися оптимального уровня физической подготовленности и работоспособности, готовности к выполнению нормативных требований комплекса «Готов к труду и обороне».

Обучающая направленность представляется закреплением основ организации и планирования самостоятельных занятий оздоровительной, спортивно - достиженческой и прикладно - ориентированной физической культурой, обогащением двигательного опыта за счёт индивидуализации содержания физических упражнений разной функциональной направленности, совершенствования технико-тактических действий в игровых видах спорта. Результатом этого направления предстают умения в планировании содержания активного отдыха и досуга в структурной организации здорового образа жизни, навыки в проведении самостоятельных занятий кондиционной тренировкой, умения контролировать состояние здоровья, физическое развитие и физическую подготовленность.

Воспитывающая направленность программы заключается в содействии активной социализации обучающихся на основе формирования научных представлений о социальной сущности физической культуры, её месте и роли в жизнедеятельности современного человека, воспитании социально значимых и личностных качеств. В числе предполагаемых практических результатов данной направленности можно выделить приобщение учащихся к культурным ценностям физической культуры, приобретение способов общения и коллективного взаимодействия во время совместной учебной, игровой и соревновательной деятельности, стремление к физическому совершенствованию и укреплению здоровья.

Центральной идеей конструирования программы по физической культуре и её планируемых результатов в средней общеобразовательной школе является воспитание целостной личности учащихся, обеспечение единства в развитии их физической, психической и социальной природы. Реализация этой идеи становится возможной на основе системно-структурной организации учебного содержания, которое представляется двигательной деятельностью с её базовыми компонентами: информационным (знания о физической культуре), операциональным (способы самостоятельной деятельности) и мотивационно-процессуальным (физическое совершенствование).

В целях усиления мотивационной составляющей учебного предмета, придания ей личностно значимого смысла содержание программы по физической культуре представляется системой модулей, которые структурными компонентами входят в раздел «Физическое совершенствование».

Инвариантные модули включают в себя содержание базовых видов спорта: гимнастики, лёгкой атлетики, зимних видов спорта (на примере лыжной подготовки), спортивных игр, плавания и атлетических единоборств. Данные модули в своём предметном содержании ориентируются на всестороннюю физическую подготовленность учащихся, освоение ими технических действий и физических упражнений, содействующих обогащению двигательного опыта.

Вариативные модули объединены в программе по физической культуре модулем «Спортивная и физическая подготовка», содержание которого разрабатывается образовательной организацией на основе Федеральной модульной программы по физической культуре для общеобразовательных организаций. Основной содержательной направленностью вариативных модулей является подготовка обучающихся к выполнению нормативных требований Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне», активное вовлечение их в соревновательную деятельность.

1.2.2 Планируемые результаты освоения программы по русскому языку на уровне среднего общего образования

В результате изучения физической культуры на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты:

1) гражданского воспитания:

- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в школе и детско-юношеских организациях;
- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- готовность к гуманитарной и волонтёрской деятельности;

2) 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, труде;

− идейную убеждённость, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

3) духовно-нравственного воспитания:

− осознание духовных ценностей российского народа;

− сформированность нравственного сознания, этического поведения;

− способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

− осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

− ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

4) эстетического воспитания:

− эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений;

− способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;

− убеждённость 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;

5) 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;

6) трудового воспитания:

− готовность к труду, осознание приобретённых умений и навыков, трудолюбие;

− готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности; способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

− интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

− готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

7) 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.

8) 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 познанием мира;

− осознание ценности научной деятельности; готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

В результате изучения физической культуры на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

У обучающегося будут сформированы следующие **базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий:**

− самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне;

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

− определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

− выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;

− разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

− вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

− координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

− развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.

У обучающегося будут сформированы следующие **базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий:**

− владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

− овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях (в том числе при создании учебных и социальных проектов);

− формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

− ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

− выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

− анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

− давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт;

− осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

− уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

− уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

− выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий:**

− владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

− создавать тексты в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

− оценивать достоверность, легитимность информации, её 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.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий:**

− осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;

− распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

− владеть различными способами общения и взаимодействия;

− аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

− развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения самоорганизации как часть регулятивных универсальных учебных действий:**

− самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

− самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

− давать оценку новым ситуациям;

− расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

− делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;

− оценивать приобретённый опыт;

− способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний;

− постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

У обучающегося будут сформированы следующие **умения самоконтроля, принятия себя и других как часть регулятивных универсальных учебных действий:**

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознанием совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
- использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;
- принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;
- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;
- признавать своё право и право других на ошибки;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения совместной деятельности как часть коммуникативных универсальных учебных действий:**

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
- выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;
- оценивать качество вклада своего и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях; проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

134.8.3. К концу обучения в 10 классе обучающийся получит следующие предметные результаты по отдельным темам программы по физической культуре:

134.8.3.1. Раздел «Знания о физической культуре»:

характеризовать физическую культуру как явление культуры, её направления и формы организации, роль и значение в жизни современного человека и общества;

ориентироваться в основных статьях Федерального закона «О физической культуре и спорте в Российской Федерации», руководствоваться ими при организации активного отдыха в разнообразных формах физкультурно-оздоровительной и спортивно-массовой деятельности;

положительно оценивать связь современных оздоровительных систем физической культуры и здоровья человека, раскрывать их целевое назначение и формы организации, возможность использовать для самостоятельных занятий с учётом индивидуальных интересов и функциональных возможностей.

134.8.3.2. Раздел «Организация самостоятельных занятий»:

проектировать досуговую деятельность с включением в её содержание разнообразных форм активного отдыха, тренировочных и оздоровительных занятий, физкультурно-массовых мероприятий и спортивных соревнований;

контролировать показатели индивидуального здоровья и функционального состояния организма, использовать их при планировании содержания и направленности самостоятельных занятий кондиционной тренировкой, оценке её эффективности;

планировать системную организацию занятий кондиционной тренировкой, подбирать содержание и контролировать направленность тренировочных воздействий на повышение физической работоспособности и выполнение норм Комплекса «Готов к труду и обороне».

Предметные результаты:

К концу обучения обучающийся получит следующие предметные результаты по отдельным темам программы по физической культуре:

Раздел «Знания о физической культуре»:

- характеризовать физическую культуру как явление культуры, её направления и формы организации, роль и значение в жизни современного человека и общества;
- ориентироваться в основных статьях Федерального закона «О физической культуре и спорте в Российской Федерации», руководствоваться ими при организации активного отдыха в разнообразных формах физкультурно-оздоровительной и спортивно-массовой деятельности;
- положительно оценивать связь современных оздоровительных систем физической культуры и здоровья человека, раскрывать их целевое назначение и формы организации, возможность использовать для самостоятельных занятий с учётом индивидуальных интересов и функциональных возможностей;
- характеризовать адаптацию организма к физическим нагрузкам как основу укрепления здоровья, учитывать её этапы при планировании самостоятельных занятий кондиционной тренировкой;
- положительно оценивать роль физической культуры в научной организации труда, профилактике профессиональных заболеваний и оптимизации работоспособности, предупреждении раннего старения и сохранении творческого долголетия;
- выявлять возможные причины возникновения травм во время самостоятельных занятий физической культурой и спортом, руководствоваться правилами их предупреждения и оказания первой помощи.

Раздел «Организация самостоятельных занятий»:

- проектировать досуговую деятельность с включением в её содержание разнообразных форм активного отдыха, тренировочных и оздоровительных занятий, физкультурно-массовых мероприятий и спортивных соревнований;
- контролировать показатели индивидуального здоровья и функционального состояния организма, использовать их при планировании содержания и направленности самостоятельных занятий кондиционной тренировкой, оценке её эффективности;
- планировать системную организацию занятий кондиционной тренировкой, подбирать содержание и контролировать направленность тренировочных воздействий на повышение физической работоспособности и выполнение норм Комплекса «Готов к труду и обороне»;
- планировать оздоровительные мероприятия в режиме учебной и трудовой деятельности с целью профилактики умственного и физического утомления, оптимизации работоспособности и функциональной активности основных психических процессов;
- организовывать и проводить сеансы релаксации, банных процедур и самомассажа с целью восстановления организма после умственных и физических нагрузок;
- проводить самостоятельные занятия по подготовке к успешному выполнению нормативных требований комплекса «Готов к труду и обороне», планировать их содержание и физические нагрузки исходя из индивидуальных результатов в тестовых испытаниях.

Раздел «Физическое совершенствование»:

- выполнять упражнения корригирующей и профилактической направленности, использовать их в режиме учебного дня и системе самостоятельных оздоровительных занятий;

− выполнять комплексы упражнений из современных систем оздоровительной физической культуры, использовать их для самостоятельных занятий с учётом индивидуальных интересов в физическом развитии и физическом совершенствовании;

− выполнять упражнения общефизической подготовки, использовать их в планировании кондиционной тренировки;

− демонстрировать основные технические и тактические действия в игровых видах спорта в условиях учебной и соревновательной деятельности, осуществлять судейство по одному из освоенных видов (футбол, волейбол, баскетбол);

− демонстрировать приросты показателей в развитии основных физических качеств, результатов в тестовых заданиях Комплекса «Готов к труду и обороне»;

− выполнять упражнения корригирующей и профилактической направленности, использовать их в режиме учебного дня и системе самостоятельных оздоровительных занятий;

− выполнять комплексы упражнений из современных систем оздоровительной физической культуры, использовать их для самостоятельных занятий с учётом индивидуальных интересов и потребностей в физическом развитии и физическом совершенствовании;

− демонстрировать технику приёмов и защитных действий из атлетических единоборств, выполнять их во взаимодействии с партнёром;

− демонстрировать основные технические и тактические действия в игровых видах спорта, выполнять их в условиях учебной и соревновательной деятельности (футбол, волейбол, баскетбол);

− выполнять комплексы физических упражнений на развитие основных физических качеств, демонстрировать ежегодные приросты в тестовых заданиях Комплекса «Готов к труду и обороне».

1.3 Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО.

Особое значение учебного предмета «Физическая культура» имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Предметные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: ***а) базовые логические действия:*** - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - 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 их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности	- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности
ОК 04. Работать в	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной

коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-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	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
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; **В части физического воспитания:** - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Овладение универсальными регулятивными действиями: а***) самоорганизация:*** самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень оздоровительной и соревновательной деятельности	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)

Планируемые ***личностные результаты в ходе реализации программы воспитания*** по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код	**Личностные результатов реализации программы воспитания**
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 10	Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся
ЛР 12	Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 17	Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению
ЛР 18	Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта
ЛР 19	Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить
ЛР 22	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 25	Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей)
ЛР 29	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.
ЛР 32	Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности

3.2. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Общий объем образовательной программы	**112**
в том числе:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	100
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*	**2**

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
4.1 Тематический план и содержание учебного предмета «Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах		Формируемые ОК, ПР, ЛР
		лекции, уроки	практич. занятия, лаборатор. работы	
1	2	3	4	5
Раздел 1 Физическая культура, как часть культуры общества и человека		**2**	**20**	
Тема 1.1 Современное состояние физической культуры и спорта	**Содержание учебного материала**	**2**	**2**	
	Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в обще культурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации	2		ОК. 01, ОК. 04, ОК. 08; ЛР 9
	Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) - программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО		2	
Тема 1.2 Здоровье и здоровый образ жизни	**Содержание учебного материала**		**6**	
	1. Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания		2	ОК. 01, ОК. 04, ОК. 08; ЛР 9
	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		2	
	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		2	
Тема 1.3 Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья	**Содержание учебного материала**		**4**	
	1. Современное представление о современных системах и технологиях 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	ОК. 01, ОК. 04, ОК. 08; ЛР 9
	2. Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность		2	
Тема 1.4 Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными	**Содержание учебного материала**		**8**	
	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	ОК. 01, ОК. 04, ОК. 08; ЛР 9
	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		2	

показателями здоровья	регуляции нагрузки при проведении самостоятельных занятий физическими упражнениями			
	3. Самоконтроль за индивидуальными показателями физического развития, умственной и физической работоспособностью, индивидуальными показателями физической подготовленности. Дневник самоконтроля		2	
	4. Физические качества, средства их совершенствования		2	
Профессионально ориентированное содержание			**6**	
Тема 1.5 Физическая культура в режиме трудового дня	**Содержание учебного материала**		**2**	
	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		2	ОК. 01, ОК. 04, ОК. 08; ЛР 9
Тема 1.6 Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Содержание учебного материала**		**4**	
	1.Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки		2	ОК. 01, ОК. 04, ОК. 08; ЛР 9
	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		2	
Раздел 2. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности			**84**	
Профессионально ориентированное содержание				
Тема 2.1 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	**Содержание учебного материала**		**4**	
	1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения		4	ОК. 01, ОК. 04, ОК. 08; ЛР 9
	2. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности		4	
Тема 2.2 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	**Содержание учебного материала**		**4**	
	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»		4	ОК. 01, ОК. 04, ОК. 08; ЛР 9
Тема 2.3 Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	**Содержание учебного материала**		**4**	
	4. Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности		4	ОК. 01, ОК. 04, ОК. 08; ЛР 9
Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении	**Содержание учебного материала**		**8**	
	5. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		4	ОК. 01, ОК. 04, ОК. 08; ЛР 9
	6. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		4	

профессионально-ориентированных задач				
Тема 2.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Содержание учебного материала**		**6**	
	7. Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания		4	ОК. 01, ОК. 04, ОК. 08; ЛР 9
	8-11. Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)		2	
Учебно-тренировочные занятия				
Тема 2.6. Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой	**Содержание учебного материала**		**2**	
	12. Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных		2	ОК. 01, ОК. 04, ОК. 08; ЛР 9
2.7. Гимнастика. Основная гимнастика	**Содержание учебного материала**		**4**	
	13. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.		2	ОК. 01, ОК. 04, ОК. 08; ЛР 9
	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		2	
Тема 2.7 Спортивная гимнастика	**Содержание учебного материала**		**6**	
	15.Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты (девушки); на параллельных брусьях (юноши).		2	
	16.Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на бревне (девушки); на перекладине (юноши).		2	
	17.Освоение и совершенствование опорного прыжка через коня: углом с косого разбега толчком одной ногой (девушки); опорного прыжка через коня: ноги врозь (юноши) Элементы и комбинации на снарядах спортивной гимнастики: **Девушки:** 1. Висы и упоры: толком ног подъем в упор на верхнюю жердь; толком двух ног вис углом; сед углом равновесие на нижней жерди, упор присев на одной махом соскок 2. Бревно: вскок, седы, упоры, прыжки, разновидности передвижений, равновесия, танцевальные шаги, соскок с конца бревна. 3. Опорные прыжки: через коня углом с косого разбега толчком одной ногой **Юноши:** 1. Висы и упоры: подъем в упор силой; вис согнувшись - вис прогнувшись сзади; 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. Перекладина: висы, упоры, переходы из виса в упор и из упора в вис, размахивания, размахивания изгибами, подъем переворотом, подъем разгибом, обороты назад и вперед, соскок махом вперед (назад).		2	

	3. Опорные прыжки: через коня ноги врозь			
Тема 2.7 Акробатика	**Содержание учебного материала**		**4**	
	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». усовершенствование акробатических элементов		2	ОК. 01, ОК. 04, ОК. 08; ЛР 9
	20.Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться): **Девушки:** И.П. -О.С.: Равновесие на левой (правой) - Шагом правой кувырок вперед ноги скрестно и поворот кругом - Кувырок назад - Перекатом назад стойка на лопатках - Кувырок назад через плечо в упор, стоя на левом (правом) колене, правую (левую) назад. Встать - Переворот боком «колесо». Приставляя правую (левую) прыжок прогнувшись, И.П. Встать – Мах левой (правой) и переворот боком «колесо» **Юноши:** И.П. - О.С.: Стойка на руках махом одной и толчком другой (0) - Кувырок вперед - Кувырок вперед в упор присев - Силой, стойка на голове с опорой руками (Д)-Силой опускание в упор лёжа. Толчком ног упор присев, приставляя правую (левую) полуприсед и прыжок прогнувшись, И.П.		2	ОК. 01, ОК. 04, ОК. 08; ЛР 9
Тема 2.7 Аэробика	**Содержание учебного материала**		**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.).		2	ОК. 01, ОК. 04, ОК. 08; ЛР 9
Тема 2.7 Атлетическая гимнастика	**Содержание учебного материала**		**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 фитнесс оборудования. Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах		2	ОК. 01, ОК. 04, ОК. 08; ЛР 9
Тема 2.7 Самбо	**Содержание учебного материала**		**2**	
	Техника безопасности при занятиях самбо. Специально-подготовительные упражнений для техники самозащиты. Освоение/совершенствование навыков самостраховки, безопасного падения, освобождения от захватов, уход с линии атаки. Силовые упражнения и единоборства в парах. Игровые ситуации и подвижные игры		2	ОК. 01, ОК. 04, ОК. 08; ЛР 9
2.8 Спортивные игры				
Тема 2.8 Футбол	**Содержание учебного материала**		**8**	
	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.		2	ОК. 01, ОК. 04, ОК. 08; ЛР 9
	22. Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча:		2	

	освобождение от опеки противника			
	23. Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		2	
	24. Выполнение (учебная игра) технико-тактических приемов в игровои деятельности		2	
Тема 2.8 Баскетбол	**Содержание учебного материала**		**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		2	ОК. 01, ОК. 04, ОК. 08; ЛР 9
	27.Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		2	
	28. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности		2	
Тема 2.8 Волейбол	**Содержание учебного материала**		**2**	
	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		2	ОК. 01, ОК. 04, ОК. 08; ЛР 9
Тема 2.8 Теннис	**Содержание учебного материала**		**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		2	ОК. 01, ОК. 04, ОК. 08; ЛР 9
Тема 2.8 Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности	**Содержание учебного материала**		**2**	
	29.Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры. Развитие физических способностей средствами игры		2	ОК. 01, ОК. 04, ОК. 08; ЛР 9
Тема 2.9 Лёгкая атлетика	**Содержание учебного материала**		**12**	
	30. Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;		2	
	31. Совершенствование техники спринтерского бега		2	
	32-34. Совершенствование техники (кроссового бега, средние и длинные дистанции (2000 м (девушки) и 3000 м (юноши))		2	
	35. Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью)		2	

	36. Совершенствование техники прыжка в длину с разбега			
	38. Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши);		2	
	39-40. Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.		2	
Дифференцированный зачет			**2**	
ВСЕГО	**112**	**2**	**110**	

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебного предмета должны быть предусмотрены спортивные сооружения:

- (универсальный) спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения учебного предмета;
- оборудованные открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения учебного предмета.

Примерный перечень оборудования и инвентаря спортивных сооружений:

Спортивные игры

Щит баскетбольный игровой (комплект), щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, ворота, трансформируемые для гандбола и мини-футбола(комплект), кольца баскетбольные, ворота складные для флорбола и подвижных игр (комплект), табло игровое (электронное), мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №7 для соревнований, мяч баскетбольный №5 массовый, мяч футбольный №4 массовый, мяч футбольный №5 массовый, мяч футбольный №5 для соревнований, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой.

Гимнастика

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических №2, модуль гимнастический многофункциональный, мостик гимнастический подкидной, бревно гимнастическое напольное, кронштейн навесной для канатов, канат для лазания 5м. (со страховочным устройством), перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая.

Легкая атлетика

Стойки для прыжков в высоту (комплект), граната для метания.

Ядро для толкания

Общефизическая подготовка

Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, снаряд «доска наклонная», горка атлетическая, комплект гантелей обрезиненных 90 кг, эспандер универсальный, лестница координационная (12 ступеней), комплект медболов №3.

Самбо

Ковер для самбо, набор поясов

Самбо (красного и синего цвета)

Подвижные игры

Набор для подвижных игр в контейнере, сумка для подвижных игр

Оборудование для проведения соревнований

скамейка для степ-теста - пьедестал, весы напольные, сантиметр мерный, комплект для соревнований №1, аппаратура для музыкального сопровождения, персональный компьютер (ведение мониторингов и иных документов)

Прочее

Аптечка медицинская, сетка заградительная

Открытые спортивные площадки:

стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка, брусок отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, круг для метания ядра, указатели дальности метания на 25,30,35,40,45, 50,55 м, нагрудные номера, тумбы «Старт-Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература:

1. Барчуков И.С. Физическая культура / Под ред. Маликова Н.Н. (7-е изд., стер.), учебник, 2020.

Дополнительная литература:

1. Барчуков И.С. Физическая культура. — М., 2020.

2. Бирюкова А.А. Спортивный массаж: учебник для вузов. — М., 2020.

3. Бишаева А.А., Зимин В.Н. Физическое воспитание и валеология: учебное пособие для студентов вузов: в 3 ч. Физическое воспитание молодежи с профессиональной и валеологической направленностью. - Кострома, 2021.

Интернет - ресурсы:

Академик. Словари и энциклопедии. http://dic.academic.ru/

Большая советская энциклопедия. http://bse.sci-lib.com

Books Gid. Электронная библиотека. http://www.booksgid.com

Образовательная платформа Юрайт https://urait.ru/

Большая советская энциклопедия. http://bse.sci-lib.com

Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов. http://globalteka.ru/index.html

Единое окно доступа к образовательным ресурсам. http://window.edu.ru

Книги. http://www.ozon.ru/context/div_book/

Лучшая учебная литература. http://st-books.ru

Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность. http://www.school.edu.ru/default.asp

Электронная библиотечная система http://book.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка раскрываются через предметные 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	Разделы 1-4	- Составление словаря терминов - Защита докладов, презентаций - Выполнение самостоятельной работы - Составление комплекса физических упражнений - Защита реферата - Фронтальный опрос - Тестирование - Демонстрация комплекса общеразвивающих упражнений - Сдача контрольных нормативов - Сдача нормативов ГТО - Выполнение упражнений на дифференцированном зачете
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Разделы 1-4	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Разделы 1-4	

Приложение 3.13 к ОП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУП.13 Основы безопасности и защиты Родины

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар, кондитер

форма обучения: очно

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
общеобразовательного цикла
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрирован в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898;

Рабочая программа учебной дисциплины ОУП.13 Основы безопасности и защиты Родины для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Саламов А.Н., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 4

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 5

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 6

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 12

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет ОУП. 13 Основы безопасности жизнедеятельности изучается на базовом уровне, является обязательным учебным предметом, входящим в состав предметной области «Физическая культура и основы безопасности жизнедеятельности» образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа учебного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности» разработана на основе требований к результатам освоения программы среднего общего образования, представленных в ФГОС СОО, федеральной программы воспитания, Концепции преподавания учебного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности».

Изучение учебного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности, что способствует выработке у обучающихся умений распознавать угрозы, снижать риски развития опасных ситуаций, избегать их, самостоятельно принимать обоснованные решение в экстремальных условиях, грамотно вести себя при возникновении чрезвычайных ситуаций. Такой подход содействует воспитанию личности безопасного типа, закреплению навыков, позволяющих обеспечивать благополучие человека, созданию условий устойчивого развития общества и государства.

1.2 Цели учебного предмета

Целью изучения учебного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности» на уровне среднего общего образования является формирование у обучающихся базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности в соответствии с современными потребностями личности, общества и государства, что предполагает:

- способность применять принципы и правила безопасного поведения в повседневной жизни на основе понимания необходимости ведения здорового образа жизни, причин и механизмов возникновения и развития различных опасных и чрезвычайных ситуаций, готовности к применению необходимых средств и действиям при возникновении чрезвычайных ситуаций;
- сформированность активной жизненной позиции, осознанное понимание значимости личного и группового безопасного поведения в интересах благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства;
- знание и понимание роли личности, общества и государства в решении задач обеспечения национальной безопасности и защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.

1.3.Планируемые результаты освоения программы по ОБЖ на уровне среднего общего образования

Личностные результаты достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности в соответствии с традиционными российскими социокультурными и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения.

Личностные результаты, формируемые в ходе изучения ОБЖ, должны способствовать процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности и проявляться, прежде всего, в уважении к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, гордости за российские достижения, в готовности к осмысленному применению принципов и правил безопасного поведения в повседневной жизни, соблюдению правил экологического поведения, защите Отечества, бережном отношении к окружающим людям, культурному наследию и уважительном отношении к традициям многонационального народа Российской Федерации и к жизни в целом.

Личностные результаты изучения ОБЖ включают:

1) гражданское воспитание:

− сформированность активной гражданской позиции обучающегося, готового и способного применять принципы и правила безопасного поведения в течение всей жизни;

− уважение закона и правопорядка, осознание своих прав, обязанностей и ответственности в области защиты населения и территории Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций и в других областях, связанных с безопасностью жизнедеятельности;

− сформированность базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности как основы для благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства;

− готовность противостоять идеологии экстремизма и терроризма, национализма и ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

− готовность к взаимодействию с обществом и государством в обеспечении безопасности жизни и здоровья населения;

− готовность к участию в деятельности государственных социальных организаций и институтов гражданского общества в области обеспечения комплексной безопасности личности, общества и государства;

2) патриотическое воспитание:

− сформированность российской гражданской идентичности, уважения к своему народу, памяти защитников Родины и боевым подвигам Героев Отечества, гордости за свою Родину и Вооружённые Силы Российской Федерации, прошлое и настоящее многонационального народа России, российской армии и флота;

− ценностное отношение к государственным и военным символам, историческому и природному наследию, дням воинской славы, боевым традициям Вооружённых Сил Российской Федерации, достижениям России в области обеспечения безопасности жизни и здоровья людей;

− сформированность чувства ответственности перед Родиной, идейная убеждённость и готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

3) духовно-нравственное воспитание:

− осознание духовных ценностей российского народа и российского воинства;

− сформированность ценности безопасного поведения, осознанного и ответственного отношения к личной безопасности, безопасности других людей, общества и государства;

− способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, готовность реализовать риск-ориентированное поведение, самостоятельно и ответственно действовать в различных условиях жизнедеятельности по снижению риска возникновения опасных ситуаций, перерастания их в чрезвычайные ситуации, смягчению их последствий;

− ответственное отношение к своим родителям, старшему поколению, семье, культуре и традициям народов России, принятие идей волонтёрства и добровольчества;

4) эстетическое воспитание:

− эстетическое отношение к миру в сочетании с культурой безопасности жизнедеятельности;

− понимание взаимозависимости успешности и полноценного развития и безопасного поведения в повседневной жизни;

5) ценности научного познания:

− сформированность мировоззрения, соответствующего текущему уровню развития общей теории безопасности, современных представлений о безопасности в технических, естественно-научных, общественных, гуманитарных областях знаний, современной концепции культуры безопасности жизнедеятельности;

− понимание научно-практических основ учебного предмета ОБЖ, осознание его значения для безопасной и продуктивной жизнедеятельности человека, общества и государства;

− способность применять научные знания для реализации принципов безопасного поведения (способность предвидеть, по возможности избегать, безопасно действовать в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях);

6) физическое воспитание:

− осознание ценности жизни, сформированность ответственного отношения к своему здоровью и здоровью окружающих;

− знание приёмов оказания первой помощи и готовность применять их в случае необходимости;

− потребность в регулярном ведении здорового образа жизни;

− осознание последствий и активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

7) трудовое воспитание:

− готовность к труду, осознание значимости трудовой деятельности для развития личности, общества и государства, обеспечения национальной безопасности;

− готовность к осознанному и ответственному соблюдению требований безопасности в процессе трудовой деятельности;

− интерес к различным сферам профессиональной деятельности, включая военно-профессиональную деятельность;

− готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

8) экологическое воспитание:

− сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной среды, осознание глобального характера экологических проблем, их роли в обеспечении безопасности личности, общества и государства;

− планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе соблюдения экологической грамотности и разумного природопользования;

− активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их;

− расширение представлений о деятельности экологической направленности.

В результате изучения ОБЖ на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

У обучающегося будут сформированы следующие **базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий:**

− самостоятельно определять актуальные проблемные вопросы безопасности личности, общества и государства, обосновывать их приоритет и всесторонне анализировать, разрабатывать алгоритмы их возможного решения в различных ситуациях;

− устанавливать существенный признак или основания для обобщения, сравнения и классификации событий и явлений в области безопасности жизнедеятельности, выявлять их закономерности и противоречия;

− определять цели действий применительно к заданной (смоделированной) ситуации, выбирать способы их достижения с учётом самостоятельно выделенных критериев в парадигме безопасной жизнедеятельности, оценивать риски возможных последствий для реализации риск-ориентированного поведения;

− моделировать объекты (события, явления) в области безопасности личности, общества и государства, анализировать их различные состояния для решения познавательных задач, переносить приобретённые знания в повседневную жизнь;

− планировать и осуществлять учебные действия в условиях дефицита информации, необходимой для решения стоящей задачи;

− развивать творческое мышление при решении ситуационных задач.

У обучающегося будут сформированы следующие **базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий:**

− владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами в области безопасности жизнедеятельности;

− владеть видами деятельности по приобретению нового знания, его преобразованию и применению для решения различных учебных задач, в том числе при разработке и защите проектных работ;

− анализировать содержание учебных вопросов и заданий и выдвигать новые идеи, самостоятельно выбирать оптимальный способ решения задач с учётом установленных (обоснованных) критериев;

− раскрывать проблемные вопросы, отражающие несоответствие между реальным (заданным) и наиболее благоприятным состоянием объекта (явления) в повседневной жизни;

− критически оценивать полученные в ходе решения учебных задач результаты, обосновывать предложения по их корректировке в новых условиях;

− характеризовать приобретённые знания и навыки, оценивать возможность их реализации в реальных ситуациях;

− использовать знания других предметных областей для решения учебных задач в области безопасности жизнедеятельности; переносить приобретённые знания и навыки в повседневную жизнь.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий:**

− владеть навыками самостоятельного поиска, сбора, обобщения и анализа различных видов информации из источников разных типов при обеспечении условий информационной безопасности личности;

− создавать информационные блоки в различных форматах с учётом характера решаемой учебной задачи; самостоятельно выбирать оптимальную форму их представления;

− оценивать достоверность, легитимность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам;

− владеть навыками по предотвращению рисков, профилактике угроз и защите от опасностей цифровой среды;

− использовать средства информационных и коммуникационных технологий в учебном процессе с соблюдением требований эргономики, техники безопасности и гигиены.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий:**

− осуществлять в ходе образовательной деятельности безопасную коммуникацию, переносить принципы её организации в повседневную жизнь;

− распознавать вербальные и невербальные средства общения; понимать значение социальных знаков; определять признаки деструктивного общения;

− владеть приёмами безопасного межличностного и группового общения; безопасно действовать по избеганию конфликтных ситуаций;

− аргументированно, логично и ясно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения самоорганизации как части регулятивных универсальных учебных действий:**

− ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

− самостоятельно выявлять проблемные вопросы, выбирать оптимальный способ и составлять план их решения в конкретных условиях;

− делать осознанный выбор в новой ситуации, аргументировать его; брать ответственность за своё решение;

− оценивать приобретённый опыт;

− расширять познания в области безопасности жизнедеятельности на основе личных предпочтений и за счёт привлечения научно-практических знаний других предметных областей; повышать образовательный и культурный уровень.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения самоконтроля, принятия себя и других как части регулятивных универсальных учебных действий:**

− оценивать образовательные ситуации; предвидеть трудности, которые могут возникнуть при их разрешении; вносить коррективы в свою деятельность; контролировать соответствие результатов целям;

− использовать приёмы рефлексии для анализа и оценки образовательной ситуации, выбора оптимального решения;

− принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, невозможности контроля всего вокруг;

− принимать мотивы и аргументы других при анализе и оценке образовательной ситуации; признавать право на ошибку свою и чужую.

У обучающегося будут сформированы **следующие умения совместной деятельности:**

− понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы в конкретной учебной ситуации;

− ставить цели и организовывать совместную деятельность с учётом общих интересов, мнений и возможностей каждого участника команды (составлять план, распределять роли, принимать правила учебного взаимодействия, обсуждать процесс и результат совместной работы, договариваться о результатах);

− оценивать свой вклад и вклад каждого участника команды в общий результат по совместно разработанным критериям;

− осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях; предлагать новые идеи, оценивать их с позиции новизны и практической значимости; проявлять творчество и разумную инициативу.

1.4. Предметные результаты:

Предметные результаты характеризуют сформированность у обучающихся активной жизненной позиции, осознанное понимание значимости личного и группового безопасного поведения в интересах благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства. Приобретаемый опыт проявляется в понимании существующих проблем безопасности и способности построения модели индивидуального и группового безопасного поведения в повседневной жизни.

Предметные результаты, формируемые в ходе изучения ОБЖ, должны обеспечивать:

Код	Предметные результаты
ПР 1	сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении
ПР 2	сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знание порядка действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;
ПР 3	сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте; знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике; знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;
ПР 4	знания о способах безопасного поведения в природной среде, умение применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;
ПР 5	владение основами медицинских знаний: владение приёмами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;
ПР 6	знания основ безопасного, конструктивного общения; умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии;
ПР 7	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;

ПР 8	знание основ пожарной безопасности, умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности;
ПР 9	сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знание роли государства в противодействии терроризму; умение различать приёмы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знание порядка действий при угрозе совершения террористического акта, при совершении террористического акта, при проведении контртеррористической операции;
ПР 10	сформированность представлений о роли России в современном мире, угрозах военного характера, роли вооружённых сил в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы, прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание действия при сигналах гражданской обороны;
ПР 11	знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области
ПР 12	знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности

1.5 Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО.

Особое значение учебного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности» имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Предметные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** ***а) базовые логические действия:*** - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствия 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;	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; - знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях

	- способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	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 этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	- проявить нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; - знать о способах безопасного поведения в цифровой среде; - уметь применять их на практике; - уметь распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**В области духовно-нравственного воспитания:** - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; **Овладение универсальными регулятивными действиями:** ***а) самоорганизация:*** - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в	- сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; - владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера; - сформировать представления о роли России в современном мире;

	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	угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** ***б) совместная деятельность:*** - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и 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 другихлюдей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человек	- знать основы безопасного, конструктивного общения, уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; - уметь предупреждать опасные явления и противодействовать им

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В **части гражданского воспитания:** - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - 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; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	- сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства, знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; - знать основы безопасного, конструктивного общения, уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; - сформировать представления об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции; - сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны; - знать основы государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; - знать основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформировать представления о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности
ОК 07. Содействовать	**В области экологического воспитания:**	- сформировать представления о возможных источниках опасности в

Сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- 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;	различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; - сформировать представления о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знать правила безопасного поведения на транспорте, уметь применять их на практике, знать о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; - знать о способах безопасного поведения в природной среде; уметь применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформировать представления об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; - знать основы пожарной безопасности; уметь применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности
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, в части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; **Овладение универсальными регулятивными действиями:** а***) самоорганизация:*** - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	- владеть основами медицинских знании: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера

Планируемые ***личностные результаты в ходе реализации программы воспитания*** по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код	Личностные результатов реализации программы воспитания
ЛР 1	Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе, и современном мировом сообществе. Сознающий свое единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками
ЛР 3	Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней
ЛР 9	Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде
ЛР 10	Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них

2. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Общий объем образовательной программы	**66**
Самостоятельная работа обучающихся	0
Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**66**
в том числе:	
теоретическое обучение (урок, лекция, семинар)	*54*
практические занятия	*10*
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*	*2*

2.2. Содержание и тематическое планирование учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	
1	2	3	4
Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Актуальность изучения дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», цели и задачи дисциплины. Основные теоретические положения дисциплины, определения терминов «среда обитания», «биосфера», «опасность», «риск», «безопасность». Необходимость формирования безопасного мышления и поведения. Культура безопасности жизнедеятельности — современная концепция безопасного типа поведения личности. Значение изучения основ безопасности жизнедеятельности при освоении профессий СПО.		
Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья		**16**	
Тема 1.1. Здоровье и здоровый образ жизни	**Содержание учебного материала**	2	
	Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.		
Тема 1.2. Факторы, способствующие укреплению здоровья	**Содержание учебного материала**	4	
	Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Закаливание и его влияние на здоровье. Правила личной гигиены и здоровье человека.		
	Практические занятия:	1	
	Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки.		
Тема 1.3. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека	**Содержание учебного материала**	2	
	Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.		
Тема 1.4. Вредные привычки	**Содержание учебного материала**		
	Употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности. Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечно-сосудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье. Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.	2	

Тема 1.5 Правила и безопасность дорожного движения	**Содержание учебного материала**	4	
	Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.		
	Практические занятия	1	
	Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств, при организации дорожного движения.		
Тема 1.6 Репродуктивное здоровье. Правовые основы взаимоотношения полов	**Содержание учебного материала**	2	
	Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Социальная роль женщины в современном обществе. Репродуктивное здоровье женщины и факторы, влияющие на него. Здоровый образ жизни — необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья. Брак и семья. Культура брачных отношений. Основные функции семьи. Основы семейного права в Российской Федерации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка».		
Раздел 2. Государственная система безопасности обеспечения населения		**18**	
Тема 2.1. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций	**Содержание учебного материала**	4	
	Краткая характеристика наиболее вероятных для данной местности и района проживания чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.). Терроризм и насилие в историческом контексте. Терроризм и экстремизм как идеологии устрашения.		
	Практические занятия:	2	
	Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии.		
Тема 2.2 Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС	**Содержание учебного материала**	4	
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций.		
Тема 2.3 Современные средства поражения и организация инженерной защиты населения	**Содержание учебного материала**	1	
	Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени.		
Тема 2.4 Аварийно-спасательные и	**Содержание учебного материала**	1	
	Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах		

другие неотложные работы, и обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций	чрезвычайных ситуаций. Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ. Санитарная обработка людей после их пребывания в зонах заражения. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения. Организация гражданской обороны в образовательном учреждении, ее предназначение.		
Тема 2.5 Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан	**Содержание учебного материала**	8	
	Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Меры безопасности для населения, оказавшегося на территории военных действий. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Полиция Российской Федерации — система государственных органов исполнительной власти в области защиты здоровья, прав, свободы и собственности граждан от противоправных посягательств. Служба скорой медицинской помощи. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор России). Другие государственные службы в области безопасности. Правовые основы организации защиты населения Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций мирного времени.		
	Практические занятия	2	
	Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте. Изучение первичных средств пожаротушения. Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени.		
Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность		**18**	
Тема 3.1. История создания Вооруженных Сил	**Содержание учебного материала**	2	
	Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение. Вооруженные Силы Российской Федерации, основные предпосылки проведения военной реформы.		
Тема 3.2 Организационная структура Вооруженных Сил	**Содержание учебного материала**	6	
	Виды Вооруженных Сил Российской **Федерации,** рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск. Сухопутные **войска:** история создания, предназначение, структура. Военно-Воздушные Силы: **история** создания, предназначение, структура. Военно-Морской Флот, история создания, предназначение, структура Ракетные войска стратегического назначения: история **создания,** предназначение, структура. Космические войска: история создания, предназначение, структура. Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура. Другие войска: пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС		

	России. Их состав и предназначение кафедрах в образовательных учреждениях высшего профессионального образования. Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части. Прохождение военной службы по контракту. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности. Реформа Вооруженных Сил.		
Тема 3.3 Воинская обязанность	**Содержание учебного материала**	6	
	Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет. Организация воинского учета и его предназначение. Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету. Организация медицинского освидетель-ствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет. Обязательная подготовка граждан к военной **службе.** Основное содержание обязательной подготовки гражданина к военной **службе.** Добровольная подготовка граждан к **военной** службе. Основные направления добровольной подготовки граждан к военной службе: занятия военно-прикладными видами спорта; обучение дополнительным образовательным программам, имеющее целью военную под отопку несовершеннолетних граждан в учреждениях начального профессионального среднего профессионального образования; обучение по программам подготовки офицеров запаса на военных долгу - основные качества защитника Отечества. Воинский долг - обязанность Отечеству по его вооруженной защите». «Железнодорожные войска Российской Федерации».		
	Практические занятия:	1	
	Порядок сбора и оформления документов на приписную комиссию.		
Тема 3.4. Военнослужащий - защитник своего Отечества	Содержание учебного материала	4	
	Основные качества личности военнослужащего: любовь к Родине, высокая воинская дисциплина, верность воинскому долгу и военной присяге, готовность в любую "минуту встать на защиту свободы, независимости конституционного строя в России, народа и Отечества.		
	Практические занятия:	1	
	Основные качества личности военнослужащего: любовь к Родине, высокая воинская дисциплина, верность воинскому долгу и военной присяге, готовность в любую "минуту встать на защиту свободы, независимости конституционного строя в России, народа и Отечества.		
Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		**18**	
Тема 4.1.	**Содержание учебного материала**	12	

Основы медицинских знаний	Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации». Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях. Правила наложения повязок различных типов. Первая помощь при травмах различных областей тела. Первая помощь при проникающих ранениях грудной и брюшной полости, черепа. Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах. Первая помощь при электротравмах и повреждении молнией. Понятие и виды кровотечений. Первая помощь при наружных кровотечениях. Первая помощь при капиллярном кровотечении. Первая помощь при артериальном кровотечении. Правила наложения жгута и закрутки. Первая помощь при венозном кровотечении. Смешанное кровотечение. Основные признаки внутреннего кровотечения. Первая помощь при ожогах, при воздействии низких температур, при отравлениях.		
	Практические занятия	2	
	Оказание первой медицинской помощи при ранениях и травмах. Проведение непрямого массажа сердца и искусственной вентиляции легких.		
Тема 4.2 Основы здорового образа жизни	**Содержание учебного материала**	6	
	Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. Здоровый образ жизни - необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья. Правовые аспекты взаимоотношения полов. Инфекции, передаваемые половым путем, и их профилактика. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Правила личной гигиены и здоровье Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Первая медицинская помощь при травмах и ранениях. Первая медицинская помощь при острой сердечной недостаточности и инсульте. Первая медицинская помощь при остановке сердца.		
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета в 2 семестре*		**2**	
Всего:		**66**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета *«Основы безопасности и защиты Родины»,* оснащенный оборудованием:

многофункциональный комплекс преподавателя;

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);

тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде;

имитаторы ранений и поражений;

образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);

учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности;

образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий;

аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые; образцы средств пожаротушения (СП);

макеты:

встроенного убежища, быстровозводимого убежища,
противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;

макет автомата Калашникова; электронный стрелковый тренажер;

обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины;
комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
библиотечный фонд,
техническими средствами обучения: информационно-коммуникативные средства;
экранно-звуковые пособия;

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» и др.;

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники

Для преподавателей

1. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Я. Д. Вишняков [и др.] ; под общей редакцией Я. Д. Вишнякова. - Москва : Издательство Юрайт, 2019. - 249 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-01577-5. - Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].

- URL: https://urait.ru/bcode/43460

2. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. - Москва : Издательство Юрайт, 2020. - 399 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-02041-0. - Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].
- URL: https://urait.ru/bcode/45078
3. Бочарова, Н. И. Педагогика дополнительного образования. Обучение выживанию: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Бочарова, Е. А. Бочаров. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2020. - 174 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-08521-1. - Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/454510

Для студентов

1. Долгов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности : учебник / В. С. Долгов. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 188 с. - ISBN 978-5-8114-3928-7. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: https://edanbook.com/book/133903
2. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования/Н.В.Косолапова, Н.А. Прокопенко, Побежимова Е.Л — М.: Издательский центр «Академия», 2017. -368 с.
3. Пантелеева, Е. В. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Е. В. Пантелеева, Д. В. Альжев. - 2-е изд., стер. - Москва : ФЛИНТА, 2019. - 287 с. - ISBN 978-5-9765-1727-1. - Текст : электронный // Лань : электронно -библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/119416

Дополнительные источники

Для преподавателей

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993)
2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
3. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.1013) // СЗ РФ. — 1998. — № 13. — Ст. 1475.
4. 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.
5. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных прозводственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. — 1997. — № 30. — Ст. 3588.
6. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3030.
7. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61 -ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 23. — Ст. 2750.
8. 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.
9. 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.
10. Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2010. — № 7. — Ст. 724.
11. 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.

12. 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.

13. 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.

14. Айзман Р.И., Омельченко И.В. Основы медицинских знаний: учеб. пособие для бакалавров. — М., 2013.

15. Кобяков Ю.П. Физическая культура. Основы здорового образа жизни. — М., 2012.

16. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: практикум: учеб. пособие для учреждений нач. проф. образования. — М., 2013.

17. 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

18. Назарова Е.Н., Жилов Ю.Д. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебник для студ. высш. учеб. заведений. — М., 2013.

Для студентов

1. Общевойсковые уставы Вооруженных Сил РФ (ред. 2013 г.) — Ростов н/Д, 2013http://anty-crim.boxmail.biz Искусство выживания

2. http://www.hsea.ru Первая медицинская помощь

3. http://www.meduhod.ru Портал детской безопасности

4. http://www.spas-extreme.ru Россия без наркотиков

5. http://www.obzh.info информационный веб-сайт (обучение и воспитание основам безопасности жизнедеятельности).

6. http://www.school-obz.org/ Информационно-методическое издание по основам безопасности жизнедеятельности

7. http://kombat.com.ua/stat.html Статьи по выживанию в различных экстремальных условиях

8. http: //www.novgorod. fio. ru/proj ects/Proj ect113 2/index. Htm Автономное существование в природе - детям

9. http://www.mnr. gov.ru Министерство природных ресурсов и экологии Российской Федерации (Минприроды России)

10. https://www.gosnadzor.ru Федеральная служба по экологическому, технологическому и атомному надзору (Ростехнадзор)

11. http://www.mchs.gov.ru Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (МЧС России)

12. http://www.mzsrrf.ru Министерство здравоохранения и социального развития

Российской Федерации (Минздравсоцразвития России)

13. http://www.rostrud.info Федеральная служба по труду и занятости (Роструд)
14. http://www.gsen.ru Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)
15. http://www.safety.ru ОАО НТЦ «Промышленная безопасность».
16. http://www.risot.safework.ru Российская Информационная Система Охраны Труда (РИСОТ)
17. http://www.mspbsng.org Межгосударственный совет по промышленной безопасности
18. http://www.ilo.org Международная организация труда (МОТ)

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование образовательных результатов ФГОС СОО (предметные результаты - ПР б/у	Методы оценки
ПРб 01. сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;	Устный опрос, тесты.
ПРб 02. сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;	Устный опрос, тесты.
ПРб 03. сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;	Устный опрос, тесты, письменный опрос
ПРб 04 знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;	Устный опрос, письменный опрос
ПРб 05 владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;	Устный опрос, тесты, письменный опрос
ПРб 06 знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;	Устный опрос, тесты, письменный опрос
ПРб 07 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	Устный опрос, тесты, письменный опрос
ПРб 08 знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности	Устный опрос, тесты, письменный опрос
ПРб 09 сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции;	Устный опрос, тесты, письменный опрос

ПРб 10 сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;	Устный опрос, тесты, письменный опрос
ПР611. знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области;	Устный опрос, тесты, письменный опрос
ПРб12. знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности	Устный опрос, тесты, письменный опрос

Приложение 1

Примерная тематика индивидуальных проектов по предмету

1. «Факторы, способствующие укреплению здоровья»
2. «Организация студенческого труда, отдыха и эффективной самостоятельной работы»
3. «Роль физической культуры в сохранении здоровья»
4. «Здоровье родителей - здоровье ребенка»
5. «Духовность и здоровье семьи»
6. «Основные пути формирования культуры безопасности жизнедеятельности в современном обществе»
7. «Правовые и организационные основы обеспечения безопасности жизнедеятельности»
8. «Символы воинской чести»
9. «Патриотизм и верность к воинскому долгу»

Приложение 2

Синхронизация образовательных результатов ФГОС СОО и ФГОС СПО

Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО	**Наименование личностных результатов (ЛР) согласно ФГОС СОО**	**Наименование УУД согласно ФГОС СОО**
ПК 1.1 Выполнять работы по (сборке), и монтажу (демонтажу) сельскохозяйственных машин и оборудования.	ЛР 9.1 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. ЛР10.2 Заботящийся о собственной и чужой безопасности	Универсальные учебные познавательные действия (базовые логические действия, базовые исследовательские действия, работа с информацией)
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, Демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации национальных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	ЛР 9.2 Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	Регулятивные универсальные учебные действия (целеполагание, планирование, руководство, контроль, коррекция, построение индивидуальной образовательной траектории)

Приложение 3

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

(профессионально-ориентированная взаимосвязь общеобразовательного предмета с профессией/специальностью)

Наименование общепрофессиональных дисциплин с образовательными результатами, имеющими взаимосвязь с предметными ОР	Наименование профессиональных модулей (МДК) с образовательными результатами, имеющими взаимосвязь с предметными ОР	Наименование предметных результатов ФГОС СОО, имеющих взаимосвязь с ОР ФГОС СПО	Наименование разделов/тем и рабочей программе по предмету
СГ03. Безопасность жизнедеятельности уметь: 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; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	ПМ.01Выполнение работ по ремонту и наладке сельскохозяйственных машин и оборудования МДК01.01 Ремонт узлов и механизмов восстановление деталей сельскохозяйственных машин и оборудования ПК1.1 Выполнять работы по (сборке), и монтажу (демонтажу) сельскохозяйственных машин и оборудования.	ПРб 01, ПРб 04, ПРб 05, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 09,	Безопасность и защита человека в опасных и чрезвычайных ситуациях. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.

владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим; знать: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;			
основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.			

СГ 04 Физическая культура формировать здоровый образ и спортивный стиль жизни, воспитывать бережное отношение к собственному здоровью, потребность в физическом саморазвитии и самосовершенствовании; расширять двигательный опыт с использованием современных оздоровительных систем физического воспитания, упражнений со спортивной и прикладно- ориентированной направленностью; способствовать освоению системы знаний о влиянии физических упражнений и спорта на физическое, духовное, нравственное здоровье, репродуктивную функцию человека; стимулировать приобретение навыков и умений организации самостоятельной физкультурно--оздоровительной и спортивной деятельности.	ПМ.02 Выполнение механизированных работ в сельскохозяйственном производстве с поддержанием технического состояния средств механизации МДК 02.01 Эксплуатация и техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования ПК2.7Выполнять механизированные работы по разгрузке и раздаче кормов животным, уборке навоза и отходов животноводства	ПРб 02, ПРб 05, Прб 07, ПРб 08, ПРб 09	Изучение и отработка моделей поведения при ЧС. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.

Приложение 3.14 к ОП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом
директора ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП.14 Химия

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар, кондитер

форма обучения - очная

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Общеобразовательного цикла
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Рабочая программа учебного предмета ОУП.14 Химия для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Магомадова Э.В., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 4 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 4

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 8

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 21

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 27

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 36

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет ОУП. 07 Химия (углубленный уровень) является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Химия на уровне углубленного изучения занимает важное место в системе естественно-научного образования учащихся 10 - 11 классов. Изучение предмета, реализуемое в условиях дифференцированного, профильного обучения, призвано обеспечить общеобразовательную и общекультурную подготовку выпускников школы, необходимую для адаптации их к быстро меняющимся условиям жизни в социуме, а также для продолжения обучения в организациях профессионального образования, в которых химия является одной из приоритетных дисциплин.

В программе по химии назначение предмета "Химия" получает подробную интерпретацию в соответствии с основополагающими положениями ФГОС СОО о взаимообусловленности целей, содержания, результатов обучения и требований к уровню подготовки выпускников. Свидетельством тому являются следующие выполняемые программой по химии функции:

- информационно-методическая, реализация которой обеспечивает получение представления о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития обучающихся средствами предмета, изучаемого в рамках конкретного профиля;

- организационно-планирующая, которая предусматривает определение:

- принципов структурирования и последовательности изучения учебного материала, количественных и качественных его характеристик;

- подходов к формированию содержательной основы контроля и оценки образовательных достижений обучающихся в рамках итоговой аттестации в форме единого государственного экзамена по химии.

Программа для углубленного изучения химии:

- устанавливает инвариантное предметное содержание, обязательное для изучения в рамках отдельных профилей, предусматривает распределение и структурирование его по классам, основным содержательным линиям/разделам курса;

- дает примерное распределение учебного времени, рекомендуемого для изучения отдельных тем;

- предлагает примерную последовательность изучения учебного материала с учетом логики построения курса, внутрипредметных и межпредметных связей;

- дает методическую интерпретацию целей и задач изучения предмета на углубленном уровне с учетом современных приоритетов в системе среднего общего образования, содержательной характеристики планируемых результатов освоения основной образовательной программы среднего общего образования (личностных, метапредметных, предметных), а также с учетом основных видов учебно-познавательных действий обучающегося по освоению содержания предмета.

По всем позициям в программе по химии предусмотрена преемственность с обучением химии на уровне основного общего образования.

Химия на уровне углубленного изучения включает углубленные курсы - "Органическая химия" и "Общая и неорганическая химия". При определении подходов к отбору и структурной организации содержания этих курсов в программе по химии за основу приняты положения ФГОС СОО о различиях базового и углубленного уровней изучения предмета.

Основу содержания курсов "Органическая химия" и "Общая и неорганическая химия" составляет совокупность предметных знаний и умений, относящихся к базовому уровню изучения предмета. Эта система знаний получает определенное теоретическое дополнение, позволяющее осознанно освоить существенно больший объем фактологического материала. На углубленном уровне изучения предмета обеспечена возможность значительного увеличения объема знаний о химических элементах и свойствах их соединений на основе расширения и углубления представлений о строении вещества, химической связи и закономерностях протекания реакций, рассматриваемых с точки зрения химической кинетики и термодинамики. Изучение периодического закона и Периодической системы химических элементов базируется на современных квантово-механических представлениях о строении атома. Химическая связь объясняется с точки зрения энергетических изменений при ее образовании и разрушении, а также с точки зрения механизмов ее образования. Изучение типов реакций дополняется формированием представлений об электрохимических процессах и электролизе расплавов и растворов веществ. В курсе органической химии при рассмотрении реакционной способности соединений уделяется особое внимание вопросам об электронных эффектах, о взаимном влиянии атомов в молекулах и механизмах реакций.

Особое значение имеет то, что на содержание курсов химии углубленного уровня изучения для классов определенного профиля (главным образом на их структуру и характер дополнений к общей системе предметных знаний) оказывают влияние смежные предметы. Так, например, в содержании предмета для классов химико-физического профиля большое значение будут иметь элементы учебного материала по общей химии. При изучении предмета в данном случае акцент будет сделан на общность методов познания, общность законов и теорий в химии и в физике: атомно-молекулярная теория (молекулярная теория в физике), законы сохранения массы и энергии, законы термодинамики, электролиза, представления о строении веществ и другое.

В содержании предмета для классов химико-биологического профиля больший удельный вес будет иметь органическая химия. В этом случае предоставляется возможность для более обстоятельного рассмотрения химической организации клетки как биологической системы, в состав которой входят, к примеру, такие структурные компоненты, как липиды, белки, углеводы, нуклеиновые кислоты и другие. При этом знания о составе и свойствах представителей основных классов органических веществ служат основой для изучения сущности процессов фотосинтеза, дыхания, пищеварения.

В плане формирования основ научного мировоззрения, освоения общенаучных методов познания и опыта практического применения научных знаний изучение предмета "Химия" на углубленном уровне основано на межпредметных связях с учебными предметами, входящими в состав предметных областей "Естественно-научные предметы", "Математика и информатика" и "Русский язык и литература".

При изучении учебного предмета "Химия" на углубленном уровне также, как на уровне основного и среднего общего образования (на базовом уровне), задачей первостепенной значимости является формирование основ науки химии как области

современного естествознания, практической деятельности человека и одного из компонентов мировой культуры. Решение этой задачи на углубленном уровне изучения предмета предполагает реализацию таких целей, как: формирование представлений:

- о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы, о месте химии в системе естественных наук и ее ведущей 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;

- освоение системы знаний, лежащих в основе химической составляющей естественно-научной картины мира: фундаментальных понятий, законов и теорий химии, современных представлений о строении вещества на разных уровнях - атомном, ионно-молекулярном, надмолекулярном, о термодинамических и кинетических закономерностях протекания химических реакций, о химическом равновесии, растворах и дисперсных системах, об общих научных принципах химического производства;

- формирование у обучающихся осознанного понимания востребованности системных химических знаний для объяснения ключевых идей и проблем современной химии, для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественно-научную природу; грамотного решения проблем, связанных с химией, прогнозирования, анализа и оценки с позиций экологической безопасности последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанной с химическим производством, использованием и переработкой веществ;

- углубление представлений о научных методах познания, необходимых для приобретения умений ориентироваться в мире веществ и объяснения химических явлений, имеющих место в природе, в практической деятельности и повседневной жизни.

1.2 В плане реализации первоочередных воспитательных и развивающих функций целостной системы среднего общего образования при изучении предмета "Химия" на углубленном уровне особую актуальность приобретают такие **цели и задачи, как:**

- воспитание убежденности в познаваемости явлений природы, уважения к процессу творчества в области теоретических и прикладных исследований в химии, формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки;

- развитие мотивации к обучению и познанию, способностей к самоконтролю и самовоспитанию на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, формирование у них сознательного отношения к самообразованию и непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности, ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни;

- формирование умений и навыков разумного природопользования, развитие экологической культуры, приобретение опыта общественно-полезной экологической деятельности.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Планируемые результаты освоения программы по химии на уровне среднего общего образования

В соответствии с системно-деятельностным подходом в структуре **личностных результатов** освоения предмета «Химия» на уровне среднего общего образования выделены следующие составляющие:

- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;
- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
- наличие мотивации к обучению;
- готовность и способность обучающихся руководствоваться принятыми в обществе правилами и нормами поведения;
- наличие правосознания, экологической культуры;
- способность ставить цели и строить жизненные планы.

Личностные результаты освоения предмета «Химия» отражают сформированность опыта познавательной и практической деятельности обучающихся по реализации принятых в обществе ценностей, в том числе в части:

1) гражданского воспитания:

- осознания обучающимися своих конституционных прав и обязанностей, уважения к закону и правопорядку;
- представления о социальных нормах и правилах межличностных отношений в коллективе;
- готовности к совместной творческой деятельности при создании учебных проектов, решении учебных и познавательных задач, выполнении химических экспериментов;
- способности понимать и принимать мотивы, намерения, логику и аргументы других при анализе различных видов учебной деятельности;

2) патриотического воспитания:

- ценностного отношения к историческому и научному наследию отечественной химии;
- уважения к процессу творчества в области теории и практического применения химии, осознания того, что достижения науки есть результат длительных наблюдений, кропотливых экспериментальных поисков, постоянного труда учёных и практиков;
- интереса и познавательных мотивов в получении и последующем анализе информации о передовых достижениях современной отечественной химии;

3) духовно-нравственного воспитания:

- нравственного сознания, этического поведения;
- способности оценивать ситуации, связанные с химическими явлениями, и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- готовности оценивать своё поведение и поступки своих товарищей с позиций нравственных и правовых норм и осознание последствий этих поступков;

4) формирования культуры здоровья:

- понимания ценностей здорового и безопасного образа жизни, необходимости ответственного отношения к собственному физическому и психическому здоровью;

− соблюдения правил безопасного обращения с веществами в быту, повседневной жизни и в трудовой деятельности;

− понимания ценности правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в ситуациях, угрожающих здоровью и жизни людей;

− осознания последствий и неприятия вредных привычек (употребления алкоголя, наркотиков, курения);

5) трудового воспитания:

− коммуникативной компетентности в учебно-исследовательской деятельности, общественно полезной, творческой и других видах деятельности;

− установки на активное участие в решении практических задач социальной направленности;

− интереса к практическому изучению профессий различного рода, в том числе на основе применения предметных знаний по химии;

− уважения к труду, людям труда и результатам трудовой деятельности;

− готовности к осознанному выбору индивидуальной траектории образования, будущей профессии и реализации собственных жизненных планов с учётом личностных интересов, способностей к химии, интересов и потребностей общества;

6) экологического воспитания:

− экологически целесообразного отношения к природе, как источнику существования жизни на Земле;

− понимания глобального характера экологических проблем, влияния экономических процессов на состояние природной и социальной среды;

− осознания необходимости использования достижений химии для решения вопросов рационального природопользования;

− активного неприятия действий, приносящих вред окружающей природной среде, умения прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их;

− наличия развитого экологического мышления, экологической культуры, опыта деятельности экологической направленности, умения руководствоваться ими в познавательной, коммуникативной и социальной практике, способности и умения активно противостоять идеологии хемофобии;

7) ценности научного познания:

− сформированности мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики;

− понимания специфики химии как науки, осознания её роли в формировании рационального научного мышления, создании целостного представления об окружающем мире как о единстве природы и человека, в познании природных закономерностей и решении проблем сохранения природного равновесия;

− убеждённости в особой значимости химии для современной цивилизации: в её гуманистической направленности и важной роли в создании новой базы материальной культуры, решении глобальных проблем устойчивого развития человечества – сырьевой, энергетической, пищевой и экологической безопасности, в развитии медицины, обеспечении условий успешного труда и экологически комфортной жизни каждого члена общества;

− естественно-научной грамотности: понимания сущности методов познания, используемых в естественных науках, способности использовать получаемые знания для

анализа и объяснения явлений окружающего мира и происходящих в нём изменений, умения делать обоснованные заключения на основе научных фактов и имеющихся данных с целью получения достоверных выводов;

− способности самостоятельно использовать химические знания для решения проблем в реальных жизненных ситуациях;

− интереса к познанию и исследовательской деятельности;

− готовности и способности к непрерывному образованию и самообразованию, к активному получению новых знаний по химии в соответствии с жизненными потребностями;

− интереса к особенностям труда в различных сферах профессиональной деятельности.

Метапредметные результаты освоения учебного предмета «Химия» на уровне среднего общего образования включают:

− значимые для формирования мировоззрения обучающихся междисциплинарные (межпредметные) общенаучные понятия, отражающие целостность научной картины мира и специфику методов познания, используемых в естественных науках (материя, вещество, энергия, явление, процесс, система, научный факт, принцип, гипотеза, закономерность, закон, теория, исследование, наблюдение, измерение, эксперимент и другие);

− универсальные учебные действия (познавательные, коммуникативные, регулятивные), обеспечивающие формирование функциональной грамотности и социальной компетенции обучающихся;

− способность обучающихся использовать освоенные междисциплинарные, мировоззренческие знания и универсальные учебные действия в познавательной и социальной практике.

Метапредметные результаты отражают овладение универсальными учебными познавательными, коммуникативными и регулятивными действиями.

Овладение **универсальными учебными познавательными действиями**:

1) базовые логические действия:

− самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, всесторонне её рассматривать;

− определять цели деятельности, задавая параметры и критерии их достижения, соотносить результаты деятельности с поставленными целями;

− использовать при освоении знаний приёмы логического мышления – выделять характерные признаки понятий и устанавливать их взаимосвязь, использовать соответствующие понятия для объяснения отдельных фактов и явлений;

− выбирать основания и критерии для классификации веществ и химических реакций;

− устанавливать причинно-следственные связи между изучаемыми явлениями;

− строить логические рассуждения (индуктивные, дедуктивные, по аналогии), выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, формулировать выводы и заключения;

− применять в процессе познания, используемые в химии символические (знаковые) модели, преобразовывать модельные представления – химический знак (символ) элемента, химическая формула, уравнение химической реакции – при решении учебных познавательных и практических задач, применять названные модельные представления для выявления характерных признаков изучаемых веществ и химических реакций.

2) базовые исследовательские действия:

− владеть основами методов научного познания веществ и химических реакций;

− формулировать цели и задачи исследования, использовать поставленные и самостоятельно сформулированные вопросы в качестве инструмента познания и основы для формирования гипотезы по проверке правильности высказываемых суждений;

− владеть навыками самостоятельного планирования и проведения ученических экспериментов, совершенствовать умения наблюдать за ходом процесса, самостоятельно прогнозировать его результат, формулировать обобщения и выводы относительно достоверности результатов исследования, составлять обоснованный отчёт о проделанной работе;

− приобретать опыт ученической исследовательской и проектной деятельности, проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.

3) работа с информацией:

− ориентироваться в различных источниках информации (научно-популярная литература химического содержания, справочные пособия, ресурсы Интернета), анализировать информацию различных видов и форм представления, критически оценивать её достоверность и непротиворечивость;

− формулировать запросы и применять различные методы при поиске и отборе информации, необходимой для выполнения учебных задач определённого типа;

− приобретать опыт использования информационно-коммуникативных технологий и различных поисковых систем;

− самостоятельно выбирать оптимальную форму представления информации (схемы, графики, диаграммы, таблицы, рисунки и другие);

− использовать научный язык в качестве средства при работе с химической информацией: применять межпредметные (физические и математические) знаки и символы, формулы, аббревиатуры, номенклатуру;

− использовать и преобразовывать знаково-символические средства наглядности.

Овладение **универсальными коммуникативными действиями:**

− задавать вопросы по существу обсуждаемой темы в ходе диалога и/или дискуссии, высказывать идеи, формулировать свои предложения относительно выполнения предложенной задачи;

− выступать с презентацией результатов познавательной деятельности, полученных самостоятельно или совместно со сверстниками при выполнении химического эксперимента, практической работы по исследованию свойств изучаемых веществ, реализации учебного проекта и формулировать выводы по результатам проведённых исследований путём согласования позиций в ходе обсуждения и обмена мнениями.

Овладение **универсальными регулятивными действиями:**

− самостоятельно планировать и осуществлять свою познавательную деятельность, определяя её цели и задачи, контролировать и по мере необходимости корректировать предлагаемый алгоритм действий при выполнении учебных и исследовательских задач, выбирать наиболее эффективный способ их решения с учётом получения новых знаний о веществах и химических реакциях;

− осуществлять самоконтроль своей деятельности на основе самоанализа и самооценки.

2.2 Предметные результаты:

Предметные результаты освоения программы среднего общего образования по химии на базовом уровне ориентированы на обеспечение преимущественно общеобразовательной и общекультурной подготовки обучающихся. Они включают специфические для учебного предмета «Химия» научные знания, умения и способы действий по освоению, интерпретации и преобразованию знаний, виды деятельности по получению нового знания и применению знаний в различных учебных и реальных жизненных ситуациях, связанных с химией

Предметные результаты освоения курса «Органическая химия» отражают:

- сформированность представлений: о месте и значении органической 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;

- владение системой химических знаний, которая включает:

- основополагающие понятия - химический элемент, атом, ядро и электронная оболочка атома, s-, p-, d-атомные орбитали, основное и возбужденное состояния атома, гибридизация атомных орбиталей, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, структурные формулы (развернутые, сокращенные, скелетные), изомерия структурная и пространственная (геометрическая), изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие органические соединения, мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения;

- теории, законы (периодический закон Д.И. Менделеева, теория строения органических веществ А.М. Бутлерова, закон сохранения массы веществ, закон сохранения и превращения энергии при химических реакциях), закономерности, символический язык химии, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений;

- представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о взаимном влиянии атомов и групп атомов в молекулах (индуктивный и мезомерный эффекты, ориентанты I и II рода);

- фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших органических веществ в быту и практической деятельности человека, общих научных принципах химического производства (на примере производства метанола, переработки нефти);

- сформированность умений: выявлять характерные признаки понятий, устанавливать их взаимосвязь, использовать соответствующие понятия при описании состава, строения и свойств органических соединений;

- сформированность умений: использовать химическую символику для составления 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;

- изготавливать модели молекул органических веществ для иллюстрации их химического и пространственного строения;

- сформированность умений: устанавливать принадлежность изученных органических веществ по их составу и строению к определенному классу/группе соединений, давать им названия по систематической номенклатуре (IUPAC) и приводить тривиальные названия для отдельных представителей органических веществ (этилен, ацетилен, толуол, глицерин, этиленгликоль, фенол, формальдегид, ацетальдегид, ацетон, муравьиная кислота, уксусная кислота, стеариновая, олеиновая, пальмитиновая кислоты, глицин, аланин, мальтоза, фруктоза, анилин, дивинил, изопрен, хлоропрен, стирол и другие);

- сформированность умения определять вид химической связи в органических соединениях (ковалентная и ионная связь, - и -связь, водородная связь);

- сформированность умения применять положения теории строения органических веществ А.М. Бутлерова для объяснения зависимости свойств веществ от их состава и строения;

- сформированность умений характеризовать состав, строение, физические и химические свойства типичных представителей различных классов органических веществ: алканов, циклоалканов, алкенов, алкадиенов, алкинов, ароматических углеводородов, спиртов, альдегидов, кетонов, карбоновых кислот, простых и сложных эфиров, жиров, нитросоединений и аминов, аминокислот, белков, углеводов (моно-, ди- и полисахаридов), иллюстрировать генетическую связь между ними уравнениями соответствующих химических реакций с использованием структурных формул;

- сформированность умения подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи (- и -связи), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах;

- сформированность умения характеризовать источники углеводородного сырья (нефть, природный газ, уголь), способы его переработки и практическое применение продуктов переработки;

- сформированность владения системой знаний о естественно-научных методах познания - наблюдении, измерении, моделировании, эксперименте (реальном и мысленном) и умения применять эти знания;

- сформированность умения применять основные операции мыслительной деятельности - анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизацию, выявление причинно-следственных связей - для изучения свойств веществ и химических реакций;

- сформированность умений: выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественно-научных предметов для более осознанного понимания сущности материального единства мира, использовать системные знания по органической химии для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественно-научную природу;

- сформированность умений: проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (масса, объем газов, количество вещества), характеризующих вещества с количественной стороны:

расчеты по нахождению химической формулы вещества по известным массовым долям химических элементов, продуктам сгорания, плотности газообразных веществ;

- сформированность умений: прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ, использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией;

- сформированность умений: самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств органических веществ, качественные реакции углеводородов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цель исследования, представлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;

- сформированность умений: соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья, окружающей природной среды и достижения ее устойчивого развития; осознавать опасность токсического действия на живые организмы определенных органических веществ, понимая смысл показателя ПДК; анализировать целесообразность применения органических веществ в промышленности и в быту с точки зрения соотношения риск-польза;

- сформированность умений: осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей.

Предметные результаты освоения курса «Общая и неорганическая химия» отражают:

- сформированность представлений: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы, о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития, 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;

- сформированность владения системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия - химический элемент, атом, ядро атома, изотопы, электронная оболочка атома, s-, p-, d-атомные орбитали, основное и возбужденное состояния атома, гибридизация атомных орбиталей, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), кристаллическая решетка, химическая реакция, раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, степень диссоциации, водородный показатель, окислитель, восстановитель, тепловой эффект химической реакции, скорость химической реакции, химическое равновесие;

теории и законы (теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы веществ, закон сохранения и превращения энергии

при химических реакциях, закон постоянства состава веществ, закон действующих масс), закономерности, символический язык химии, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений; современные представления о строении вещества на атомном, ионно-молекулярном и надмолекулярном уровнях;

представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, растворах и дисперсных системах;

фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических веществ в быту и практической деятельности человека, общих научных принципах химического производства;

- сформированность умений: выявлять характерные признаки понятий, устанавливать их взаимосвязь, использовать соответствующие понятия при описании неорганических веществ и их превращений;

- сформированность умения использовать химическую символику для составления формул веществ и уравнений химических реакций, систематическую номенклатуру (IUPAC) и тривиальные названия отдельных веществ;

- сформированность умения определять валентность и степень окисления химических элементов в соединениях, вид химической связи (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), тип кристаллической решетки конкретного вещества;

- сформированность умения объяснять зависимость свойств веществ от вида химической связи и типа кристаллической решетки, обменный и донорно-акцепторный механизмы образования ковалентной связи;

- сформированность умений:

классифицировать: неорганические вещества по их составу, химические реакции по различным признакам (числу и составу реагирующих веществ, тепловому эффекту реакции, изменению степеней окисления элементов, обратимости, участию катализатора и другие);

самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых веществ и химических реакций;

- сформированность умения раскрывать смысл периодического закона Д.И. Менделеева и демонстрировать его систематизирующую, объяснительную и прогностическую функции;

- сформированность умений:

характеризовать электронное строение атомов и ионов химических элементов первого - четвертого периодов Периодической системы Д.И. Менделеева, используя понятия "энергетические уровни", "энергетические подуровни", "s-, p-, d-атомные орбитали", "основное и возбужденное энергетические состояния атома";

объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и их соединений по периодам и группам Периодической системы Д.И. Менделеева, валентные возможности атомов элементов на основе строения их электронных оболочек;

- сформированность умений: характеризовать (описывать) общие химические свойства веществ различных классов, подтверждать существование генетической связи между неорганическими веществами с помощью уравнений соответствующих химических реакций;

- сформированность умения раскрывать 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);

- сформированность умения объяснять закономерности протекания химических реакций с учетом их энергетических характеристик, характер изменения скорости химической реакции в зависимости от различных факторов, а также характер смещения химического равновесия под влиянием внешних воздействий (принцип Ле Шателье);

- сформированность умения характеризовать химические реакции, лежащие в основе промышленного получения серной кислоты, аммиака, общие научные принципы химических производств; целесообразность применения неорганических веществ в промышленности и в быту с точки зрения соотношения риск-польза;

- сформированность владения системой знаний о методах научного познания явлений природы - наблюдение, измерение, моделирование, эксперимент (реальный и мысленный), используемых в естественных науках, умения применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе, практической деятельности человека и в повседневной жизни;

- сформированность умения выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественно-научных предметов для более осознанного понимания материального единства мира;

- сформированность умения проводить расчеты:
с использованием понятий "массовая доля вещества в растворе" и "молярная концентрация";
массы вещества или объема газа по известному количеству вещества, массе или объему одного из участвующих в реакции веществ;
теплового эффекта реакции;
значения водородного показателя растворов кислот и щелочей с известной степенью диссоциации;
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);
доли выхода продукта реакции;
объемных отношений газов;

- сформированность умений: самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (проведение реакций ионного обмена, подтверждение качественного состава неорганических веществ, определение среды растворов веществ с помощью индикаторов, изучение влияния различных факторов на скорость химической реакции, решение экспериментальных задач по темам "Металлы" и "Неметаллы") с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цель исследования, представлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;

- сформированность умений: соблюдать правила пользования химической посудой и лабораторным оборудованием, обращения с веществами в соответствии с инструкциями по выполнению лабораторных химических опытов, экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья,

окружающей природной среды и достижения ее устойчивого развития, осознавать опасность токсического действия на живые организмы определенных неорганических веществ, понимая смысл показателя ПДК;

- сформированность умений: осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей.

2.3 Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО.

Особое значение учебного предмета «Химия» имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Предметные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: ***а) базовые логические действия:*** - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - 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 задачи результаты, критически достоверность, прогнозировать новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	- владеть системой химических знании, 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 соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращении; 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 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 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
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- 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 этических норм, норм информационной безопасности	- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; - уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); - 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
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- 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 планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**В области экологического воспитания:** - сформированного экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	- сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации

Планируемые ***личностные результаты в ходе реализации программы воспитания*** по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код	**Личностные результатов реализации программы воспитания**
ЛР 6	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение
ЛР 16	Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве
ЛР 35	Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Содержание обучения в 10 классе.

Раздел 1. Органическая химия.

1.1. Теоретические основы органической химии.

Предмет и значение органической химии, представление о многообразии органических соединений.

Электронное строение атома углерода: основное и возбужденное состояния. Валентные возможности атома углерода. Химическая связь в органических соединениях.

Типы гибридизации атомных орбиталей углерода. Механизмы образования ковалентной связи (обменный и донорно-акцепторный). Типы перекрывания атомных орбиталей,
- и - связи. Одинарная, двойная и тройная связь. Способы разрыва связей в молекулах органических веществ. Понятие о свободном радикале, нуклеофиле и электрофиле.

Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова и современные представления о структуре молекул. Значение теории строения органических соединений. Молекулярные и структурные формулы. Структурные формулы различных видов: развернутая, сокращенная, скелетная.

Изомерия. Виды изомерии: структурная, пространственная.

Электронные эффекты в молекулах органических соединений (индуктивный и мезомерный эффекты).

Представление о классификации органических веществ. Понятие о функциональной группе. Гомология. Гомологические ряды. Систематическая номенклатура органических соединений (IUPAC) и тривиальные названия отдельных представителей.

Особенности и классификация органических реакций. Окислительно-восстановительные реакции в органической химии.

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: ознакомление с образцами органических веществ и материалами на их основе, опыты по превращению органических веществ при нагревании (плавление, обугливание и горение), конструирование моделей молекул органических веществ.

1.2. Углеводороды.

Алканы. Гомологический ряд алканов, общая формула, номенклатура и изомерия. Электронное и пространственное строение молекул алканов, sp3-гибридизация атомных орбиталей углерода, -связь.

Физические свойства алканов.

Химические свойства алканов: реакции замещения, изомеризации, дегидрирования, циклизации, пиролиза, крекинга, горения.

Нахождение в природе. Способы получения и применение алканов.

Циклоалканы. Общая формула, номенклатура и изомерия. Особенности строения и химических свойств малых (циклопропан, циклобутан) и обычных (циклопентан, циклогексан) циклоалканов. Способы получения и применение циклоалканов.

Алкены. Гомологический ряд алкенов, общая формула, номенклатура. Электронное и пространственное строение молекул алкенов, sp2-гибридизация атомных орбиталей углерода, - и -связи. Структурная и геометрическая (цис-транс-) изомерия. Физические свойства алкенов.

Химические свойства: реакции присоединения, замещения в -положение при двойной связи, полимеризации и окисления. Правило Марковникова. Качественные реакции на двойную связь.

Способы получения и применение алкенов.

Алкадиены. Классификация алкадиенов (сопряженные, изолированные). Особенности электронного строения и химических свойств сопряженных диенов, 1,2- и 1,4-присоединение. Полимеризация сопряженных диенов. Способы получения и применение алкадиенов.

Алкины. Гомологический ряд алкинов, общая формула, номенклатура и изомерия. Электронное и пространственное строение молекул алкинов, sp-гибридизация атомных орбиталей углерода. Физические свойства алкинов.

Химические свойства: реакции присоединения, димеризации и тримеризации, окисления. Кислотные свойства алкинов, имеющих концевую тройную связь. Качественные реакции на тройную связь.

Способы получения и применение алкинов.

Ароматические углеводороды (арены). Гомологический ряд аренов, общая формула, номенклатура и изомерия. Электронное и пространственное строение молекулы бензола. Физические свойства аренов.

Химические свойства бензола и его гомологов: реакции замещения в бензольном кольце и углеводородном радикале, реакции присоединения, окисление гомологов бензола. Представление об ориентирующем действии заместителей в бензольном кольце на примере алкильных радикалов, карбоксильной, гидроксильной, амино- и нитрогруппы, атомов галогенов.

Особенности химических свойств стирола. Полимеризация стирола.

Способы получения и применение ароматических углеводородов.

Природный газ. Попутные нефтяные газы. Нефть и ее происхождение. Каменный уголь и продукты его переработки.

Способы переработки нефти: перегонка, крекинг (термический, каталитический), риформинг, пиролиз. Продукты переработки нефти, их применение в промышленности и в быту.

Генетическая связь между различными классами углеводородов.

Электронное строение галогенпроизводных углеводородов. Реакции замещения галогена на гидроксогруппу. Действие на галогенпроизводные водного и спиртового раствора щелочи. Взаимодействие дигалогеналканов с магнием и цинком. Использование галогенпроизводных углеводородов в быту, технике и при синтезе органических веществ.

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: изучение физических свойств углеводородов (растворимость), качественных реакций углеводородов различных классов (обесцвечивание бромной или йодной воды, раствора перманганата калия, взаимодействие ацетилена с аммиачным раствором оксида серебра(I)), качественное обнаружение углерода и водорода в органических веществах, получение этилена и изучение его свойств, ознакомление с коллекциями "Нефть" и "Уголь", с образцами пластмасс, каучуков и резины, моделирование молекул углеводородов и галогенпроизводных углеводородов.

1.3. Кислородсодержащие органические соединения.

Предельные одноатомные спирты. Строение молекул (на примере метанола и этанола). Гомологический ряд, общая формула, изомерия, номенклатура и классификация. Физические свойства предельных одноатомных спиртов. Водородные связи между молекулами спиртов.

Химические свойства: реакции замещения, дегидратации, окисления, взаимодействие с органическими и неорганическими кислотами. Качественная реакция на одноатомные спирты. Действие этанола и метанола на организм человека. Способы получения и применение одноатомных спиртов.

Простые эфиры, номенклатура и изомерия. Особенности физических и химических

свойств.

Многоатомные спирты - этиленгликоль и глицерин. Физические и химические свойства: реакции замещения, взаимодействие с органическими и неорганическими кислотами, качественная реакция на многоатомные спирты. Действие на организм человека. Способы получения и применение многоатомных спиртов.

Фенол. Строение молекулы, взаимное влияние гидроксогруппы и бензольного ядра. Физические свойства фенола. Особенности химических свойств фенола. Качественные реакции на фенол. Токсичность фенола. Способы получения и применение фенола. Фенолформальдегидная смола.

Карбонильные соединения - альдегиды и кетоны. Электронное строение карбонильной группы. Гомологические ряды альдегидов и кетонов, общая формула, изомерия и номенклатура. Физические свойства альдегидов и кетонов.

Химические свойства альдегидов и кетонов: реакции присоединения. Окисление альдегидов, качественные реакции на альдегиды. Способы получения и применение альдегидов и кетонов.

Одноосновные предельные карбоновые кислоты. Особенности строения молекул карбоновых кислот. Изомерия и номенклатура. Физические свойства одноосновных предельных карбоновых кислот. Водородные связи между молекулами карбоновых кислот.

Химические свойства: кислотные свойства, реакция этерификации, реакции с участием углеводородного радикала.

Особенности свойств муравьиной кислоты.

Понятие о производных карбоновых кислот - сложных эфирах.

Многообразие карбоновых кислот. Особенности свойств непредельных и ароматических карбоновых кислот, дикарбоновых кислот, гидроксикарбоновых кислот. Представители высших карбоновых кислот: стеариновая, пальмитиновая, олеиновая кислоты. Способы получения и применение карбоновых кислот.

Сложные эфиры. Гомологический ряд, общая формула, изомерия и номенклатура. Физические и химические свойства: гидролиз в кислой и щелочной среде.

Жиры. Строение, физические и химические свойства жиров: гидролиз в кислой и щелочной среде. Особенности свойств жиров, содержащих остатки непредельных жирных кислот. Жиры в природе.

Общая характеристика углеводов. Классификация углеводов (моно-, ди- и полисахариды).

Моносахариды: глюкоза, фруктоза. Физические свойства и нахождение в природе. Фотосинтез.

Химические свойства глюкозы: реакции с участием спиртовых и альдегидной групп, спиртовое и молочнокислое брожение. Применение глюкозы, ее значение в жизнедеятельности организма.

Дисахариды: сахароза, мальтоза. Восстанавливающие и невосстанавливающие дисахариды. Гидролиз дисахаридов. Нахождение в природе и применение.

Полисахариды: крахмал, гликоген и целлюлоза. Строение макромолекул крахмала, гликогена и целлюлозы. Физические свойства крахмала и целлюлозы. Химические свойства крахмала: гидролиз, качественная реакция с иодом. Химические свойства целлюлозы: гидролиз, получение эфиров целлюлозы. Понятие об искусственных волокнах (вискоза, ацетатный шелк).

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: растворимость различных спиртов в воде, взаимодействие этанола с натрием, окисление этилового спирта в альдегид на раскаленной медной проволоке, окисление этилового спирта дихроматом калия (возможно использование видеоматериалов), качественные реакции на альдегиды (с гидроксидом диамминсеребра(I) и гидроксидом меди(II)), реакция глицерина с гидроксидом меди(II), химические свойства раствора уксусной кислоты, взаимодействие

раствора глюкозы с гидроксидом меди(II), взаимодействие крахмала с иодом, решение экспериментальных задач по темам "Спирты и фенолы", "Карбоновые кислоты. Сложные эфиры".

1.4. Азотсодержащие органические соединения.

Амины - органические производные аммиака. Классификация аминов: алифатические и ароматические; первичные, вторичные и третичные. Строение молекул, общая формула, изомерия, номенклатура и физические свойства. Химическое свойства алифатических аминов: основные свойства, алкилирование, взаимодействие первичных аминов с азотистой кислотой. Соли алкиламмония.

Анилин - представитель аминов ароматического ряда. Строение анилина. Взаимное влияние групп атомов в молекуле анилина. Особенности химических свойств анилина. Качественные реакции на анилин.

Способы получения и применение алифатических аминов. Получение анилина из нитробензола.

Аминокислоты. Номенклатура и изомерия. Отдельные представители -аминокислот: глицин, аланин. Физические свойства аминокислот. Химические свойства аминокислот как амфотерных органических соединений, реакция поликонденсации, образование пептидной связи. Биологическое значение аминокислот. Синтез и гидролиз пептидов.

Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная и третичная структура белков. Химические свойства белков: гидролиз, денатурация, качественные реакции на белки.

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: растворение белков в воде, денатурация белков при нагревании, цветные реакции на белки, решение экспериментальных задач по темам "Азотсодержащие органические соединения" и "Распознавание органических соединений".

1.5. Высокомолекулярные соединения.

Основные понятия химии высокомолекулярных соединений: мономер, полимер, структурное звено, степень полимеризации, средняя молекулярная масса. Основные методы синтеза высокомолекулярных соединений - полимеризация и поликонденсация.

Полимерные материалы. Пластмассы (полиэтилен, полипропилен, поливинилхлорид, полистирол, полиметилметакрилат, поликарбонаты, полиэтилентерефталат). Утилизация и переработка пластика.

Эластомеры: натуральный каучук, синтетические каучуки (бутадиеновый, хлоропреновый, изопреновый). Резина.

Волокна: натуральные (хлопок, шерсть, шелк), искусственные (вискоза, ацетатное волокно), синтетические (капрон и лавсан).

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: ознакомление с образцами природных и искусственных волокон, пластмасс, каучуков, решение экспериментальных задач по теме "Распознавание пластмасс и волокон".

Расчетные задачи.

Нахождение молекулярной формулы органического соединения по массовым долям элементов, входящих в его состав, нахождение молекулярной формулы органического соединения по массе (объему) продуктов сгорания, по количеству вещества (массе, объему) продуктов реакции и/или исходных веществ, установление структурной формулы органического вещества на основе его химических свойств или способов получения, определение доли выхода продукта реакции от теоретически возможного.

1.6. Межпредметные связи.

Реализация межпредметных связей при изучении органической химии в 10 классе

осуществляется через использование как общих естественно-научных понятий, так и понятий, принятых в отдельных предметах естественно-научного цикла.

Общие естественно-научные понятия: явление, научный факт, гипотеза, теория, закон, анализ, синтез, классификация, наблюдение, измерение, эксперимент, модель, моделирование.

Физика: материя, атом, электрон, протон, нейтрон, молекула, энергетический уровень, вещество, тело, объем, агрегатное состояние вещества, физические величины, единицы измерения, скорость, энергия, масса.

Биология: клетка, организм, экосистема, биосфера, метаболизм, наследственность, автотрофный и гетеротрофный тип питания, брожение, фотосинтез, дыхание, белки, углеводы, жиры, нуклеиновые кислоты, ферменты.

География: полезные ископаемые, топливо.

Технология: пищевые продукты, основы рационального питания, моющие средства, материалы из искусственных и синтетических волокон.

Содержание обучения в 11 классе.

1. Общая и неорганическая химия.

1.1. Теоретические основы химии.

Атом. Состав атомных ядер. Химический элемент. Изотопы.

Строение электронных оболочек атомов, квантовые числа. Энергетические уровни и подуровни. Атомные орбитали. Классификация химических элементов (s-, p-, d-, f-элементы). Распределение электронов по атомным орбиталям. Электронные конфигурации атомов элементов первого - четвертого периодов в основном и возбужденном состоянии, электронные конфигурации ионов.

Электроотрицательность.

Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Связь периодического закона и Периодической системы химических элементов с современной теорией строения атомов. Закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими простых и сложных веществ по группам и периодам. Значение периодического закона Д.И. Менделеева.

Химическая связь. Виды химической связи: ковалентная, ионная, металлическая. Механизмы образования ковалентной связи: обменный и донорно-акцепторный. Энергия и длина связи. Полярность, направленность и насыщаемость ковалентной связи. Кратные связи. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия.

Валентность и валентные возможности атомов. Связь электронной структуры молекул с их геометрическим строением (на примере соединений элементов второго периода).

Представление о комплексных соединениях. Состав комплексного иона: комплексообразователь, лиганды. Значение комплексных соединений. Понятие о координационной химии.

Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Типы кристаллических решеток (структур) и свойства веществ.

Понятие о дисперсных системах. Истинные растворы. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля вещества в растворе, молярная концентрация. Насыщенные и ненасыщенные растворы, растворимость. Кристаллогидраты.

Классификация и номенклатура неорганических веществ. Тривиальные названия

отдельных представителей неорганических веществ.

Классификация химических реакций в неорганической и органической химии. Закон сохранения массы веществ; закон сохранения и превращения энергии при химических реакциях. Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения.

Скорость химической реакции, ее зависимость от различных факторов. Гомогенные и гетерогенные реакции. Катализ и катализаторы.

Обратимые и необратимые реакции. Химическое равновесие. Факторы, влияющие на положение химического равновесия: температура, давление и концентрации веществ, участвующих в реакции. Принцип Ле Шателье.

Электролитическая диссоциация. Сильные и слабые электролиты. Степень диссоциации. Среда водных растворов: кислотная, нейтральная, щелочная. Водородный показатель (pH) раствора. Гидролиз солей. Реакции ионного обмена.

Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Процессы окисления и восстановления. Важнейшие окислители и восстановители. Метод электронного баланса. Электролиз растворов и расплавов веществ.

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: разложение пероксида водорода в присутствии катализатора, модели кристаллических решеток, проведение реакций ионного обмена, определение среды растворов с помощью индикаторов, изучение влияния различных факторов на скорость химической реакции и положение химического равновесия.

1.2. Неорганическая химия.

Положение неметаллов в Периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева и особенности строения их атомов. Физические свойства неметаллов. Аллотропия неметаллов (на примере кислорода, серы, фосфора и углерода).

Водород. Получение, физические и химические свойства: реакции с металлами и неметаллами, восстановительные свойства. Гидриды.

Галогены. Нахождение в природе, способы получения, физические и химические свойства. Галогеноводороды. Важнейшие кислородсодержащие соединения галогенов. Лабораторные и промышленные способы получения галогенов. Применение галогенов и их соединений.

Кислород, озон. Лабораторные и промышленные способы получения кислорода. Физические и химические свойства и применение кислорода и озона. Оксиды и пероксиды.

Сера. Нахождение в природе, способы получения, физические и химические свойства. Сероводород, сульфиды. Оксид серы(IV), оксид серы(VI). Сернистая и серная кислоты и их соли. Особенности свойств серной кислоты. Применение серы и ее соединений.

Азот. Нахождение в природе, способы получения, физические и химические свойства. Аммиак, нитриды. Оксиды азота. Азотистая и азотная кислоты и их соли. Особенности свойств азотной кислоты. Применение азота и его соединений. Азотные удобрения.

Фосфор. Нахождение в природе, способы получения, физические и химические свойства. Фосфиды и фосфин. Оксиды фосфора, фосфорная кислота и ее соли. Применение фосфора и его соединений. Фосфорные удобрения.

Углерод, нахождение в природе. Аллотропные модификации. Физические и химические свойства простых веществ, образованных углеродом. Оксид углерода(II),

оксид углерода(IV), угольная кислота и ее соли. Активированный уголь. Применение простых веществ, образованных углеродом, и его соединений.

Кремний. Нахождение в природе, способы получения, физические и химические свойства. Оксид кремния(IV), кремниевая кислота, силикаты. Применение кремния и его соединений. Стекло, его получение, виды стекла.

Положение металлов в Периодической системе химических элементов. Особенности строения электронных оболочек атомов металлов.

Общие физические свойства металлов. Применение металлов в быту и технике. Сплавы металлов.

Электрохимический ряд напряжений металлов. Общие способы получения металлов: гидрометаллургия, пирометаллургия, электрометаллургия. Понятие о коррозии металлов. Способы защиты от коррозии.

Общая характеристика металлов IA-группы Периодической системы химических элементов. Натрий и калий: получение, физические и химические свойства, применение простых веществ и их соединений.

Общая характеристика металлов IIA-группы Периодической системы химических элементов. Магний и кальций: получение, физические и химические свойства, применение простых веществ и их соединений. Жесткость воды и способы ее устранения.

Алюминий: получение, физические и химические свойства, применение простого вещества и его соединений. Амфотерные свойства оксида и гидроксида алюминия, гидроксокомплексы алюминия.

Общая характеристика металлов побочных подгрупп (Б-групп) Периодической системы химических элементов.

Физические и химические свойства хрома и его соединений. Оксиды и гидроксиды хрома(II), хрома(III) и хрома(VI). Хроматы и дихроматы, их окислительные свойства. Получение и применение хрома.

Физические и химические свойства марганца и его соединений. Важнейшие соединения марганца(II), марганца(IV), марганца(VI) и марганца(VII). Перманганат калия, его окислительные свойства.

Физические и химические свойства железа и его соединений. Оксиды, гидроксиды и соли железа(II) и железа(III). Получение и применение железа и его сплавов.

Физические и химические свойства меди и ее соединений. Получение и применение меди и ее соединений.

Цинк: получение, физические и химические свойства. Амфотерные свойства оксида и гидроксида цинка, гидроксокомплексы цинка. Применение цинка и его соединений.

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: изучение образцов неметаллов, горение серы, фосфора, железа, магния в кислороде, изучение коллекции "Металлы и сплавы", взаимодействие щелочных и щелочноземельных металлов с водой (возможно использование видеоматериалов), взаимодействие цинка и железа с растворами кислот и щелочей, качественные реакции на неорганические анионы, катион водорода и катионы металлов, взаимодействие гидроксидов алюминия и цинка с растворами кислот и щелочей, решение экспериментальных задач по темам "Галогены", "Сера и ее соединения", "Азот и фосфор и их соединения", "Металлы главных подгрупп", "Металлы побочных подгрупп".

1.3. Химия и жизнь.

Роль химии в обеспечении устойчивого развития человечества.

Понятие о научных методах познания и методологии научного исследования.

Научные принципы организации химического производства. Промышленные способы получения важнейших веществ (на примере производства аммиака, серной

кислоты, метанола). Промышленные способы получения металлов и сплавов. Химическое загрязнение окружающей среды и его последствия. Роль химии в обеспечении энергетической безопасности.

Химия и здоровье человека. Лекарственные средства. Правила использования лекарственных препаратов. Роль химии в развитии медицины.

Химия пищи: основные компоненты, пищевые добавки. Роль химии в обеспечении пищевой безопасности.

Косметические и парфюмерные средства. Бытовая химия. Правила безопасного использования препаратов бытовой химии в повседневной жизни.

Химия в строительстве: важнейшие строительные материалы (цемент, бетон).

Химия в сельском хозяйстве. Органические и минеральные удобрения.

Современные конструкционные материалы, краски, стекло, керамика.

Расчетные задачи.

Расчеты: массы вещества или объема газов по известному количеству вещества, массе или объему одного из участвующих в реакции веществ, массы (объема, количества вещества) продуктов реакции, если одно из веществ имеет примеси, массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества, массовой доли и молярной концентрации вещества в растворе, доли выхода продукта реакции от теоретически возможного.

1.4. Межпредметные связи.

Реализация межпредметных связей при изучении общей и неорганической химии в 11 классе осуществляется через использование как общих естественно-научных понятий, так и понятий, принятых в отдельных предметах естественно-научного цикла.

Общие естественно-научные понятия: явление, научный факт, гипотеза, теория, закон, анализ, синтез, классификация, периодичность, наблюдение, измерение, эксперимент, модель, моделирование.

Физика: материя, микромир, макромир, атом, электрон, протон, нейтрон, ион, изотопы, радиоактивность, молекула, энергетический уровень, вещество, тело, объем, агрегатное состояние вещества, идеальный газ, физические величины, единицы измерения, скорость, энергия, масса.

Биология: клетка, организм, экосистема, биосфера, метаболизм, макро- и микроэлементы, белки, жиры, углеводы, нуклеиновые кислоты, ферменты, гормоны, круговорот веществ и поток энергии в экосистемах.

География: минералы, горные породы, полезные ископаемые, топливо, ресурсы.

Технология: химическая промышленность, металлургия, строительные материалы, сельскохозяйственное производство, пищевая промышленность, фармацевтическая промышленность, производство косметических препаратов, производство конструкционных материалов, электронная промышленность, нанотехнологии.

3.2. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Общий объем образовательной программы	**212**
в том числе:	
1. Основное содержание	**200**
теоретическое обучение	106
практические занятия	94
Самостоятельная работа	*6*
2. Профессионально-ориентированное содержание	**4**
в том числе:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	-
индивидуальный проект	**нет**
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*	
Промежуточная аттестация в форме *экзамена*	**6**

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1 Тематический план и содержание учебного предмета «Химия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах			Формируемые компетенции, ЛР
		лекции, уроки	практич. занятия, лаборатор. работы	самост. работа обучающ.	
1	2	3	4	5	6
РАЗДЕЛ 1. Органическая химия		**46**	**36**	**-**	
Тема 1.1 Теоретические основы органической химии.	**Содержание учебного материала**				
	Предмет органической химии: её возникновение, развитие и значение в получении новых веществ и материалов. Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова, её основные положения. Структурные формулы органических веществ. Гомология, изомерия. Химическая связь в органических соединениях – одинарные и кратные связи. Представление о классификации органических веществ. Номенклатура органических соединений (систематическая) и тривиальные названия важнейших представителей классов органических веществ. Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: ознакомление с образцами органических веществ и материалами на их основе, моделирование молекул органических веществ, наблюдение и описание демонстрационных опытов по превращению органических веществ при нагревании (плавление, обугливание и горение).	6			ОК.01,ОК.02, ОК.04, ОК.07, ЛР 6, ЛР 16, ЛР 35
Тема 1.2 Углеводороды.	**Содержание учебного материала**				
	Алканы: состав и строение, гомологический ряд. Метан и этан – простейшие представители алканов: физические и химические свойства (реакции замещения и горения), нахождение в природе, получение и применение. Алкены: состав и строение, гомологический ряд. Этилен и пропилен – простейшие представители алкенов: физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования,	18			ОК.01,ОК.02, ОК.04, ОК.07, ЛР 6, ЛР 16, ЛР 35

	гидратации, окисления и полимеризации), получение и применение. Алкадиены: бутадиен-1,3 и метилбутадиен-1,3: строение, важнейшие химические свойства (реакция полимеризации). Получение синтетического каучука и резины. Алкины: состав и особенности строения, гомологический ряд. Ацетилен – простейший представитель алкинов: состав, строение, физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации, горения), получение и применение. Арены. Бензол: состав, строение, физические и химические свойства (реакции галогенирования и нитрования), получение и применение. Толуол: состав, строение, физические и химические свойства (реакции галогенирования и нитрования), получение и применение. Токсичность аренов. Генетическая связь между углеводородами, принадлежащими к различным классам. Природные источники углеводородов. Природный газ и попутные нефтяные газы. Нефть и её происхождение. Способы переработки нефти: перегонка, крекинг (термический, каталитический), пиролиз. Продукты переработки нефти, их применение в промышленности и в быту. Каменный уголь и продукты его переработки. Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: ознакомление с образцами пластмасс, каучуков и резины, коллекции «Нефть» и «Уголь», моделирование молекул углеводородов и галогенопроизводных, проведение практической работы: получение этилена и изучение его свойств.				
	Практические занятия Расчётные задачи. Вычисления по уравнению химической реакции (массы, объёма, количества исходного вещества или продукта реакции по известным массе, объёму, количеству одного из исходных веществ или продуктов реакции).		18		
Тема 1.3 Кислородсодержащие органические соединения .	**Содержание учебного материала**				
	Предельные одноатомные спирты. Метанол и этанол: строение, физические и химические свойства (реакции с активными металлами, галогеноводородами, горение), применение.	14			ОК.01,ОК.02, ОК.04, ОК.07, ЛР 6, ЛР 16,

	Водородные связи между молекулами спиртов. Действие метанола и этанола на организм человека. Многоатомные спирты. Этиленгликоль и глицерин: строение, физические и химические свойства (взаимодействие со щелочными металлами, качественная реакция на многоатомные спирты). Действие на организм человека. Применение глицерина и этиленгликоля. Фенол: строение молекулы, физические и химические свойства. Токсичность фенола. Применение фенола. Альдегиды и кетоны. Формальдегид, ацетальдегид: строение, физические и химические свойства (реакции окисления и восстановления, качественные реакции), получение и применение. Ацетон: строение, физические и химические свойства (реакции окисления и восстановления), получение и применение. Одноосновные предельные карбоновые кислоты. Муравьиная и уксусная кислоты: строение, физические и химические свойства (свойства, общие для класса кислот, реакция этерификации), получение и применение. Стеариновая и олеиновая кислоты как представители высших карбоновых кислот. Мыла как соли высших карбоновых кислот, их моющее действие. Сложные эфиры как производные карбоновых кислот. Гидролиз сложных эфиров. Жиры. Гидролиз жиров. Применение жиров. Биологическая роль жиров. Углеводы: состав, классификация углеводов (моно-, ди- и полисахариды). Глюкоза – простейший моносахарид: особенности строения молекулы, физические и химические свойства (взаимодействие с гидроксидом меди(II), окисление аммиачным раствором оксида серебра(I), восстановление, брожение глюкозы), нахождение в природе, применение, биологическая роль. Фотосинтез. Фруктоза как изомер глюкозы. Сахароза – представитель дисахаридов, гидролиз, нахождение в природе и применение. Крахмал и целлюлоза как природные полимеры. Строение крахмала и целлюлозы. Физические и химические свойства крахмала (гидролиз, качественная реакция с иодом).				ЛР 35

	Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: проведение, наблюдение и описание демонстрационных опытов: горение спиртов, качественные реакции одноатомных спиртов (окисление этанола оксидом меди(II)), многоатомных спиртов (взаимодействие глицерина с гидроксидом меди(II)), альдегидов (окисление аммиачным раствором оксида серебра(I) и гидроксидом меди(II), взаимодействие крахмала с иодом), проведение практической работы: свойства раствора уксусной кислоты.				
	Практические занятия Расчётные задачи. Вычисления по уравнению химической реакции (массы, объёма, количества исходного вещества или продукта реакции по известным массе, объёму, количеству одного из исходных веществ или продуктов реакции).		18		
Тема 1.4 Азотсодержащие органические соединения.	**Содержание учебного материала**				
	Амины. Метиламин и анилин: состав, строение, физические и химические свойства (горение, взаимодействие с водой и кислотами). Аминокислоты как амфотерные органические соединения. Физические и химические свойства аминокислот (на примере глицина). Биологическое значение аминокислот. Пептиды. Белки как природные высокомолекулярные соединения. Первичная, вторичная и третичная структура белков. Химические свойства белков: гидролиз, денатурация, качественные реакции на белки. Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: наблюдение и описание демонстрационных опытов: денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков.	2			ОК.01,ОК.02, ОК.04, ОК.07, ЛР 6, ЛР 16, ЛР 35
Тема 1.5 Высокомолекулярные соединения.	**Содержание учебного материала**				
	Основные понятия химии высокомолекулярных соединений: мономер, полимер, структурное звено, степень полимеризации, средняя молекулярная масса. Основные методы синтеза высокомолекулярных соединений – полимеризация и поликонденсация. Пластмассы (полиэтилен, полипропилен, поливинилхлорид,	2			ОК.01,ОК.02, ОК.04, ОК.07, ЛР 6, ЛР 16, ЛР 35

	полистирол). Натуральный и синтетические каучуки (бутадиеновый, хлоропреновый и изопреновый). Волокна: натуральные (хлопок, шерсть, шёлк), искусственные (ацетатное волокно, вискоза), синтетические (капрон и лавсан). Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: ознакомление с образцами природных и искусственных волокон, пластмасс, каучуков.				
Тема 1.6 Межпредметные связи.	**Содержание учебного материала**				
	Реализация межпредметных связей при изучении органической химии в 10 классе осуществляется через использование как общих естественно-научных понятий, так и понятий, являющихся системными для отдельных предметов естественно-научного цикла. Общие естественно-научные понятия: явление, научный факт, гипотеза, закон, теория, анализ, синтез, классификация, периодичность, наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование. Физика: материя, энергия, масса, атом, электрон, молекула, энергетический уровень, вещество, тело, объём, агрегатное состояние вещества, физические величины и единицы их измерения. Биология: клетка, организм, биосфера, обмен веществ в организме, фотосинтез, биологически активные вещества (белки, углеводы, жиры, ферменты). География: минералы, горные породы, полезные ископаемые, топливо, ресурсы. Технология: пищевые продукты, основы рационального питания, моющие средства, лекарственные и косметические препараты, материалы из искусственных и синтетических волокон.	2			ОК.01,ОК.02, ОК.04, ОК.07, ЛР 6, ЛР 16, ЛР 35
РАЗДЕЛ 2. Общая и неорганическая химия.		**18**	**16**	**-**	
Тема 2.1 Теоретические основы химии.	**Содержание учебного материала**				
	Химический элемент. Атом. Ядро атома, изотопы. Электронная оболочка. Энергетические уровни, подуровни. Атомные орбитали, s-, p-, d- элементы. Особенности распределения	18			ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.07, ЛР 6, ЛР 16,

	электронов по орбиталям в атомах элементов первых четырёх периодов. Электронная конфигурация атомов. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Связь периодического закона и Периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева с современной теорией строения атомов. Закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими простых и сложных веществ по группам и периодам. Значение периодического закона в развитии науки. Строение вещества. Химическая связь. Виды химической связи (ковалентная неполярная и полярная, ионная, металлическая). Механизмы образования ковалентной химической связи (обменный и донорно-акцепторный). Водородная связь. Валентность. Электроотрицательность. Степень окисления. Ионы: катионы и анионы. Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Закон постоянства состава вещества. Типы кристаллических решёток. Зависимость свойства веществ от типа кристаллической решётки. Понятие о дисперсных системах. Истинные и коллоидные растворы. Массовая доля вещества в растворе. Классификация неорганических соединений. Номенклатура неорганических веществ. Генетическая связь неорганических веществ, принадлежащих к различным классам. Химическая реакция. Классификация химических реакций в неорганической и органической химии. Закон сохранения массы веществ, закон сохранения и превращения энергии при химических реакциях. Скорость реакции, её зависимость от различных факторов. Обратимые реакции. Химическое равновесие. Факторы, влияющие на состояние химического равновесия. Принцип Ле Шателье. Электролитическая диссоциация. Сильные и слабые электролиты. Среда водных растворов веществ: кислая, нейтральная, щелочная. Понятие о водородном показателе (pH) раствора. Реакции ионного обмена. Гидролиз неорганических и органических веществ.				ЛР 35

	Окислительно-восстановительные реакции. Понятие об электролизе расплавов и растворов солей. Применение электролиза. Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: демонстрация таблиц «Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева», изучение моделей кристаллических решёток, наблюдение и описание демонстрационных и лабораторных опытов (разложение пероксида водорода в присутствии катализатора, определение среды растворов веществ с помощью универсального индикатора, реакции ионного обмена), проведение практической работы «Влияние различных факторов на скорость химической реакции».				
	Практические занятия Расчётные задачи. Расчёты по уравнениям химических реакций, в том числе термохимические расчёты, расчёты с использованием понятия «массовая доля вещества»		16		
Тема 2.2 Неорганическая химия.	**Содержание учебного материала**				
	Неметаллы. Положение неметаллов в Периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева и особенности строения атомов. Физические свойства неметаллов. Аллотропия неметаллов (на примере кислорода, серы, фосфора и углерода). Химические свойства важнейших неметаллов (галогенов, серы, азота, фосфора, углерода и кремния) и их соединений (оксидов, кислородсодержащих кислот, водородных соединений). Применение важнейших неметаллов и их соединений. Металлы. Положение металлов в Периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева. Особенности строения электронных оболочек атомов металлов. Общие физические свойства металлов. Сплавы металлов. Электрохимический ряд напряжений металлов. Химические свойства важнейших металлов (натрий, калий, кальций, магний, алюминий, цинк, хром, железо, медь) и их соединений. Общие способы получения металлов. Металлургия. Коррозия металлов. Способы защиты от коррозии. в том числе в части:	34			ОК.01,ОК.02, ОК.04, ОК.07, ЛР 6, ЛР 16, ЛР 35

	Применение металлов в быту и технике. Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: изучение коллекции «Металлы и сплавы», образцов неметаллов, решение экспериментальных задач, наблюдение и описание демонстрационных и лабораторных опытов (взаимодействие гидроксида алюминия с растворами кислот и щелочей, качественные реакции на катионы металлов).				
	Практические занятия Расчётные задачи. Расчёты массы вещества или объёма газов по известному количеству вещества, массе или объёму одного из участвующих в реакции веществ, расчёты массы (объёма, количества вещества) продуктов реакции, если одно из веществ имеет примеси.		36		
РАЗДЕЛ 3 Профессионально-ориентированное содержание		**6**	6	-	
Тема 3.1 Химия и жизнь.	**Содержание учебного материала**				
	Химия в быту и производственной деятельности человека. Роль химии в обеспечении экологической, энергетической и пищевой безопасности, развитии медицины. Понятие о научных методах познания веществ и химических реакций. Представления об общих научных принципах промышленного получения важнейших веществ. Новейшие достижения химической науки и химической технологии. Роль химии в обеспечении экологической, энергетической и пищевой безопасности, развитии медицины. Правила поиска и анализа химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет). Человек в мире веществ и материалов: важнейшие строительные материалы, конструкционные материалы, краски, стекло, керамика, материалы для электроники, наноматериалы, органические и минеральные удобрения. Химия и здоровье человека: правила использования лекарственных препаратов, правила безопасного использования препаратов бытовой химии в повседневной жизни. Поиск и анализ кейсов о применении химических веществ и технологий с учетом будущей профессиональной деятельности по	6	6		ОК.01,ОК.02, ОК.04, ОК.07, ЛР 6, ЛР 16, ЛР 35

	темам: важнейшие строительные материалы, конструкционные материалы, краски, стекло, керамика, материалы для электроники, наноматериалы, текстильные волокна, источники энергии, органические и минеральные удобрения, лекарственные вещества, бытовая химия. Защита: Представление результатов решения кейсов в форме мини-доклада с презентацией				
Тема 3.2 Межпредметные связи.	**Содержание учебного материала**	**2**			
	Реализация межпредметных связей при изучении общей и неорганической химии в 11 классе осуществляется через использование как общих естественно-научных понятий, так и понятий, являющихся системными для отдельных предметов естественно-научного цикла. Общие естественно-научные понятия: научный факт, гипотеза, закон, теория, анализ, синтез, классификация, периодичность, наблюдение, эксперимент, моделирование, измерение, явление. Физика: материя, энергия, масса, атом, электрон, протон, нейтрон, ион, изотоп, радиоактивность, молекула, энергетический уровень, вещество, тело, объём, агрегатное состояние вещества, физические величины и единицы их измерения, скорость. Биология: клетка, организм, экосистема, биосфера, макро- и микроэлементы, витамины, обмен веществ в организме. География: минералы, горные породы, полезные ископаемые, топливо, ресурсы. Технология: химическая промышленность, металлургия, производство строительных материалов, сельскохозяйственное производство, пищевая промышленность, фармацевтическая промышленность, производство косметических препаратов, производство конструкционных материалов, электронная промышленность, нанотехнологии.	2			ОК.01,ОК.02, ОК.04, ОК.07, ЛР 6, ЛР 16, ЛР 35
Дифференцированный зачет во втором семестре		**2**			
Экзамен в третьем семестре		**6**			
ВСЕГО		**106**	**94**	**-**	

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет химии и/или учебной химической лаборатории.

Оборудование учебного кабинета (наглядные пособия):

Наборы шаростержневых моделей молекул, модели кристаллических решеток, коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров; коллекция горных пород и минералов, таблица Менделеева, учебные фильмы, цифровые образовательные ресурсы.

Технические средства обучения:

компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедиа-проектор с экраном, мультимедийная доска, указка-презентер для презентаций.

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.

Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше 5 лет с момента издания.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Для обучающихся:

1. Химия. 10 класс: учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень. / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков. – 2-е изд. – М.: Просвещение, 2020. – 128 с.

2. Химия. 11 класс: учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень. / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков. – 2-е изд. – М.: Просвещение, 2020. – 127 с.

Интернет-ресурсы:

ЭР ЦОС СПО «PROFобразование»:

1. Дроздов, А. А. Химия: учебное пособие для СПО / А. А. Дроздов, М. В. Дроздова. — Саратов: Научная книга, 2019. — 317 c. — ISBN 978-5-9758-1900-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/87083.

2. Химия: учебное пособие для СПО / составители Г. Ю. Вострикова, Е. А. Хорохордина. — Саратов: Профобразование, 2019. — 91 c. — ISBN 978-5-4488-0369-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/87280.

Основные электронные издания

1. «Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов» (набор цифровых ресурсов к учебникам О.С. Габриеляна) (http://school-collection.edu.ru/).

2. http://him.1september.ru/index.php – журнал «Химия».

3. http://him.1september.ru/urok/- Материалы к уроку. Все работы, на основе которых создан сайт, были опубликованы в журнале «Химия». Авторами сайта проделана большая работа по систематизированию газетных статей с учётом школьной учебной программы по предмету "Химия".

4. www.edios.ru – Эйдос – центр дистанционного образовании

5. www.km.ru/education - учебные материалы и словари на сайте «Кирилл и Мефодий»

6. http://djvu-inf.narod.ru/ - электронная библиотека

7. Авторский продукт презентации Microsoft Pover Point

Дополнительные источники

1. Органическая химия в тестах, задачах, упражнениях. 10 класс: учебное пособие для общеобразовательных учреждений / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, Е.Е. Остроумова. – 3-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2005. – 399, [1] с.

2. ЕГЭ 2010. Химия. Типовые тестовые задания / Ю.Н. Медведев. – М.: Издательство «Экзамен», 2010. – 111, [1] с.

3. Отличник ЕГЭ. Химия. Решение сложных задач. Под редакцией А.А. Кавериной / ФИПИ. – М.: Интеллект-Центр, 2010. – 200с.

4. Единый государственный экзамен 2009. Химия. Универсальные материалы для подготовки учащихся / ФИПИ. – М.: Интеллект-Центр, 2009. – 272с.

5. Хомченко И.Г. Решение задач по химии. – М.: ООО «Издательство Новая Волна», 2005. – 256с.

6. Хомченко Г.П. Химия для поступающих в вузы: Учеб. пособие. – М.: Высш.шк., 2008. – 367 с., ил.

43.01.09 Повар, кондитер,

Приложение 3.10 к ОП по профессии
утвержденной
приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП.10 Биология

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар, кондитер

форма обучения: очно

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК общеобразовательного цикла
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебного предмета разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства просвещения РФ от 09.12.2016 № 1569«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по професси 43.01.09 Повар, кондитер, (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Рабочая программа учебного предмета ОУП.10 Биология для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Магомадова Э.В., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОГЛАСОВАНА

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды,

пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 4

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 7

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 19

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 29

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 41

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет ОУП. 15 Биология изучается на углубленном уровне, является обязательным учебным предметом, входящим в состав предметной области «Естественно-научные предметы» образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа по биологии дает представление о цели и задачах изучения учебного предмета "Биология" на углубленном уровне, определяет обязательное (инвариантное) предметное содержание, его структурирование по разделам и темам, распределение по классам, рекомендует последовательность изучения учебного материала с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей обучающихся.

В программе по биологии реализован принцип преемственности с изучением биологии на уровне основного общего образования, благодаря чему просматривается направленность на последующее развитие биологических знаний, ориентированных на формирование естественно-научного мировоззрения, экологического мышления, представлений о здоровом образе жизни, на воспитание бережного отношения к окружающей природной среде. В программе по биологии также показаны возможности учебного предмета "Биология" в реализации требований ФГОС СОО к планируемым личностным, метапредметным и предметным результатам обучения и в формировании основных видов учебно-познавательной деятельности обучающихся по освоению содержания биологического образования на уровне среднего общего образования.

Биология на уровне среднего общего образования завершает биологическое образование в школе и ориентирован на расширение и углубление знаний обучающихся о живой природе, основах молекулярной и клеточной биологии, эмбриологии и биологии развития, генетики, селекции, биотехнологии, эволюционного учения и экологии.

Биология призвана обеспечить освоение обучающимися биологических теорий и законов, идей, принципов и правил, лежащих в основе современной естественно-научной картины мира, знаний о строении, многообразии и особенностях клетки, организма, популяции, биоценоза, экосистемы, о выдающихся научных достижениях, современных исследованиях в биологии, прикладных аспектах биологических знаний. Для развития и поддержания интереса обучающихся к биологии наряду со значительным объемом теоретического материала в содержании программы по биологии предусмотрено знакомство с историей становления и развития той или иной области биологии, вкладом отечественных и зарубежных ученых в решение важнейших биологических и экологических проблем.

1.2 Цели учебного предмета

Цель изучения учебного предмета "Биология" на углубленном уровне - овладение обучающимися знаниями о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга и приобретение умений использовать эти знания в формировании интереса к определенной области профессиональной деятельности, связанной с биологией, или к выбору учебного заведения для продолжения биологического образования.

Достижение цели изучения учебного предмета «Биология» на углубленном уровне обеспечивается решением следующих задач:

- освоение обучающимися системы биологических знаний: об основных биологических теориях, концепциях, гипотезах, законах, закономерностях и правилах, составляющих современную естественно-научную картину мира; о строении, многообразии и особенностях биологических систем (клетка, организм, популяция, вид, биогеоценоз, биосфера); о выдающихся открытиях и современных исследованиях в биологии;

- ознакомление обучающихся с методами познания живой природы: исследовательскими методами биологических наук (молекулярной и клеточной биологии, эмбриологии и биологии развития, генетики и селекции, биотехнологии и синтетической биологии, палеонтологии, экологии); методами

самостоятельного проведения биологических исследований в лаборатории и в природе (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);

- овладение обучающимися умениями: самостоятельно находить, анализировать и использовать биологическую информацию; пользоваться биологической терминологией и символикой; устанавливать связь между развитием биологии и социально-экономическими и экологическими проблемами человечества; оценивать последствия своей деятельности по отношению к окружающей природной среде, собственному здоровью и здоровью окружающих людей; обосновывать и соблюдать меры профилактики инфекционных заболеваний, правила поведения в природе и обеспечения безопасности собственной жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера; характеризовать современные научные открытия в области биологии;

- развитие у обучающихся интеллектуальных и творческих способностей в процессе знакомства с выдающимися открытиями и современными исследованиями в биологии, решаемыми ею проблемами, методологией биологического исследования, проведения экспериментальных исследований, решения биологических задач, моделирования биологических объектов и процессов;

- воспитание у обучающихся ценностного отношения к живой природе в целом и к отдельным ее объектам и явлениям; формирование экологической, генетической грамотности, общей культуры поведения в природе; интеграции естественно-научных знаний;

- приобретение обучающимися компетентности в рациональном природопользовании (соблюдение правил поведения в природе, охраны видов, экосистем, биосферы), сохранении собственного здоровья и здоровья окружающих людей (соблюдения мер профилактики заболеваний, обеспечение безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера) на основе использования биологических знаний и умений в повседневной жизни;

- создание условий для осознанного выбора обучающимися индивидуальной образовательной траектории, способствующей последующему профессиональному самоопределению, в соответствии с индивидуальными интересами и потребностями региона.

1.3 Планируемые результаты освоения программы по биологии на уровне среднего общего образования

В структуре личностных результатов освоения предмета «Биология» выделены следующие составляющие: осознание обучающимися российской гражданской идентичности – готовности к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению, наличие мотивации к обучению биологии, целенаправленное развитие внутренних убеждений личности на основе ключевых ценностей и исторических традиций развития биологического знания, готовность и способность обучающихся руководствоваться в своей деятельности ценностно-смысловыми установками, присущими системе биологического образования, наличие экологического правосознания, способности ставить цели и строить жизненные планы.

Личностные результаты освоения предмета «Биология» достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, уважения к закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Личностные результаты освоения учебного предмета «Биология» должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

1) гражданского воспитания:

− сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

− осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

− готовность к совместной творческой деятельности при создании учебных проектов, решении учебных и познавательных задач, выполнении биологических экспериментов;

− способность определять собственную позицию по отношению к явлениям современной жизни и объяснять её;

− умение учитывать в своих действиях необходимость конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением;

− готовность к сотрудничеству в процессе совместного выполнения учебных, познавательных и исследовательских задач, уважительное отношение к мнению оппонентов при обсуждении спорных вопросов биологического содержания;

− готовность к гуманитарной и волонтёрской деятельности;

2) 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 природному наследию и памятникам природы, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде;

− способность оценивать вклад российских учёных в становление и развитие биологии, понимание значения биологии в познании законов природы, в жизни человека и современного общества;

− идейная убеждённость, готовность к служению Отечеству и его защите, ответственность за его судьбу;

3***) духовно-нравственного воспитания:***

− осознание духовных ценностей российского народа;

− сформированность нравственного сознания, этического поведения;

− способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

− осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

− ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

4) эстетического воспитания:

− эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений;

− понимание эмоционального воздействия живой природы и её ценности;

− готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

5) физического воспитания:

− понимание и реализация здорового и безопасного образа жизни (здоровое питание, соблюдение гигиенических правил и норм, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность), бережного, ответственного и компетентного отношения к собственному физическому и психическому здоровью;

− понимание ценности правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в ситуациях, угрожающих здоровью и жизни людей;

− осознание последствий и неприятие вредных привычек (употребления алкоголя, наркотиков, курения);

6) трудового воспитания:

− готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

− готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

− интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

− готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

7) экологического воспитания:

− экологически целесообразное отношение к природе как источнику жизни на Земле, основе её существования;

− повышение уровня экологической культуры: приобретение опыта планирования поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды;

− осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения;

− способность использовать приобретаемые при изучении биологии знания и умения при решении проблем, связанных с рациональным природопользованием (соблюдение правил поведения в природе, направленных на сохранение равновесия в экосистемах, охрану видов, экосистем, биосферы);

− активное неприятие действий, приносящих вред окружающей природной среде, умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их;

− наличие развитого экологического мышления, экологической культуры, опыта деятельности экологической направленности, умения руководствоваться ими в познавательной, коммуникативной и социальной практике, готовности к участию в практической деятельности экологической направленности;

8) 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;

− понимание специфики биологии как науки, осознание её роли в формировании рационального научного мышления, создании целостного представления об окружающем мире как о единстве природы, человека и общества, в познании природных закономерностей и решении проблем сохранения природного равновесия;

− убеждённость в значимости биологии для современной цивилизации: обеспечения нового уровня развития медицины, создания перспективных биотехнологий, способных решать ресурсные проблемы развития человечества, поиска путей выхода из глобальных экологических проблем и обеспечения перехода к устойчивому развитию, рациональному использованию природных ресурсов и формированию новых стандартов жизни;

− заинтересованность в получении биологических знаний в целях повышения общей культуры, естественно-научной грамотности как составной части функциональной грамотности обучающихся, формируемой при изучении биологии;

− понимание сущности методов познания, используемых в естественных науках, способность использовать получаемые знания для анализа и объяснения явлений окружающего мира и происходящих в нём изменений, умение делать обоснованные заключения на основе научных фактов и имеющихся данных с целью получения достоверных выводов;

− способность самостоятельно использовать биологические знания для решения проблем в реальных жизненных ситуациях;

− осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;

− готовность и способность к непрерывному образованию и самообразованию, к активному получению новых знаний по биологии в соответствии с жизненными потребностями.

В процессе достижения личностных результатов освоения обучающимися программы по биологии на уровне среднего общего образования у обучающихся совершенствуется эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

- самосознания, включающего способность понимать своё эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;
- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за своё поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.

Метапредметные результаты освоения учебного предмета «Биология» включают: значимые для формирования мировоззрения обучающихся междисциплинарные (межпредметные) общенаучные понятия, отражающие целостность научной картины мира и специфику методов познания, используемых в естественных науках (вещество, энергия, явление, процесс, система, научный факт, принцип, гипотеза, закономерность, закон, теория, исследование, наблюдение, измерение, эксперимент и других), универсальные учебные действия (познавательные, коммуникативные, регулятивные), обеспечивающие формирование функциональной грамотности и социальной компетенции обучающихся, способность обучающихся использовать освоенные междисциплинарные, мировоззренческие знания и универсальные учебные действия в познавательной и социальной практике.

Метапредметные результаты освоения программы среднего общего образования должны отражать:

Овладение **универсальными учебными познавательными действиями**:

1) базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне;
- использовать при освоении знаний приёмы логического мышления (анализа, синтеза, сравнения, классификации, обобщения), раскрывать смысл биологических понятий (выделять их характерные признаки, устанавливать связи с другими понятиями);
- определять цели деятельности, задавая параметры и критерии их достижения, соотносить результаты деятельности с поставленными целями;
- использовать биологические понятия для объяснения фактов и явлений живой природы;
- строить логические рассуждения (индуктивные, дедуктивные, по аналогии), выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, формулировать выводы и заключения;
- применять схемно-модельные средства для представления существенных связей и отношений в изучаемых биологических объектах, а также противоречий разного рода, выявленных в различных информационных источниках;
- разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.

2) базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем, обладать способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

− использовать различные виды деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

− формировать научный тип мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

− ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

− выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

− анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

− давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт;

− осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

− уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

− уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

− выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.

3) работа с информацией:

− ориентироваться в различных источниках информации (тексте учебного пособия, научно-популярной литературе, биологических словарях и справочниках, компьютерных базах данных, в Интернете), анализировать информацию различных видов и форм представления, критически оценивать её достоверность и непротиворечивость;

− формулировать запросы и применять различные методы при поиске и отборе биологической информации, необходимой для выполнения учебных задач;

− приобретать опыт использования информационно-коммуникативных технологий, совершенствовать культуру активного использования различных поисковых систем;

− самостоятельно выбирать оптимальную форму представления биологической информации (схемы, графики, диаграммы, таблицы, рисунки и другое);

− использовать научный язык в качестве средства при работе с биологической информацией: применять химические, физические и математические знаки и символы, формулы, аббревиатуру, номенклатуру, использовать и преобразовывать знаково-символические средства наглядности;

− владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

Овладение универсальными коммуникативными действиями:

1) общение:

− осуществлять коммуникации во всех сферах жизни, активно участвовать в диалоге или дискуссии по существу обсуждаемой темы (умение задавать вопросы, высказывать суждения относительно выполнения предлагаемой задачи, учитывать интересы и согласованность позиций других участников диалога или дискуссии);

− распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, предпосылок возникновения конфликтных ситуаций, уметь смягчать конфликты и вести переговоры;

− владеть различными способами общения и взаимодействия, понимать намерения других людей, проявлять уважительное отношение к собеседнику и в корректной форме формулировать свои возражения;

− развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.

2) совместная деятельность:

− понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при решении биологической проблемы, обосновывать необходимость применения групповых форм взаимодействия при решении учебной задачи;

− выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;

− принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

− оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

− предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

− осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

Овладение универсальными регулятивными действиями:

1) самоорганизация:

− использовать биологические знания для выявления проблем и их решения в жизненных и учебных ситуациях;

− выбирать на основе биологических знаний целевые и смысловые установки в своих действиях и поступках по отношению к живой природе, своему здоровью самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

− самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

− давать оценку новым ситуациям;

− расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

− делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;

− оценивать приобретённый опыт;

− способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

2) самоконтроль:

− давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

− владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

− уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

− принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности.

3) принятия себя и других

− принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

− принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;

− признавать своё право и право других на ошибки;

− развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

2.2 Предметные результаты:

Предметные результаты освоения учебного предмета «Биология» на углубленном уровне в 10 классе должны отражать:

- сформированность знаний о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании естественно-научной картины мира, в познании законов природы и решении проблем рационального природопользования, о вкладе российских и зарубежных ученых в развитие биологии;

- владение системой биологических знаний, которая включает: основополагающие биологические

термины и понятия (жизнь, клетка, организм, метаболизм, гомеостаз, саморегуляция, самовоспроизведение, наследственность, изменчивость, рост и развитие), биологические теории (клеточная теория Т. Шванна, М. Шлейдена, Р. Вирхова, хромосомная теория наследственности Т. Моргана), учения (Н.И. Вавилова - о центрах многообразия и происхождения культурных растений), законы (единообразия потомков первого поколения, расщепления, чистоты гамет, независимого наследования Г. Менделя, гомологических рядов в наследственной изменчивости Н.И. Вавилова), принципы (комплементарности);

- владение основными методами научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов (описание, измерение, наблюдение, эксперимент);

- умение выделять существенные признаки: вирусов, клеток прокариот и эукариот, одноклеточных и многоклеточных организмов, в том числе бактерий, грибов, растений, животных и человека, строения органов и систем органов растений, животных, человека, процессов жизнедеятельности, протекающих в организмах растений, животных и человека, биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), 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, искусственного отбора;

- умение устанавливать взаимосвязи между органоидами клетки и их функциями, строением клеток разных тканей и их функциями, между органами и системами органов у растений, животных и человека и их функциями, между системами органов и их функциями, между этапами обмена веществ, этапами клеточного цикла и жизненных циклов организмов, этапами эмбрионального развития, генотипом и фенотипом, фенотипом и факторами среды обитания;

- умение выявлять отличительные признаки живых систем, в том числе растений, животных и человека;

- умение использовать соответствующие аргументы, биологическую терминологию и символику для доказательства родства организмов разных систематических групп;

- умение решать биологические задачи, выявлять причинно-следственные связи между исследуемыми биологическими процессами и явлениями, делать выводы и прогнозы на основании полученных результатов;

- умение выполнять лабораторные и практические работы, соблюдать правила при работе с учебным и лабораторным оборудованием;

- умение выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы;

- умение участвовать в учебно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ, и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях;

- умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биологии и медицины (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов);

- умение осуществлять осознанный выбор будущей профессиональной деятельности в области биологии, медицины, биотехнологии, ветеринарии, сельского хозяйства, пищевой промышленности, углублять познавательный интерес, направленный на осознанный выбор соответствующей профессии и продолжение биологического образования в организациях среднего профессионального и высшего образования.

Предметные результаты освоения учебного предмета «Биология» на углубленном уровне в 11 классе должны отражать:

- сформированность знаний о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании современной естественно-научной картины мира, в познании законов природы и решении экологических проблем человечества, а также в решении вопросов рационального природопользования, и в формировании ценностного отношения к природе, обществу, человеку, о вкладе российских и

зарубежных ученых-биологов в развитие биологии;

- умение владеть системой биологических знаний, которая включает определения и понимание сущности основополагающих биологических терминов и понятий (вид, экосистема, биосфера), биологические теории (эволюционная теория Ч. Дарвина, синтетическая теория эволюции), учения (А.Н. Северцова - о путях и направлениях эволюции, В.И. Вернадского - о биосфере), законы (генетического равновесия Д. Харди и В. Вайнберга, зародышевого сходства К.М. Бэра), правила (минимума Ю. Либиха, экологической пирамиды энергии), гипотезы (гипотеза "мира РНК" У. Гилберта);

- умение владеть основными методами научного познания, используемыми в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, наблюдение, эксперимент), способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе;

- умение выделять существенные признаки: видов, биогеоценозов, экосистем и биосферы, 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;

- умение устанавливать взаимосвязи между процессами эволюции, движущими силами антропогенеза, компонентами различных экосистем и приспособлениями к ним организмов;

- умение выявлять отличительные признаки живых систем, приспособленность видов к среде обитания, абиотических и биотических компонентов экосистем, взаимосвязей организмов в сообществах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности;

- умение использовать соответствующие аргументы, биологическую терминологию и символику для доказательства родства организмов разных систематических групп, взаимосвязи организмов и среды обитания, единства человеческих рас, необходимости сохранения многообразия видов и экосистем как условия сосуществования природы и человечества;

- умение решать биологические задачи, выявлять причинно-следственные связи между исследуемыми биологическими процессами и явлениями, делать выводы и прогнозы на основании полученных результатов;

- умение выполнять лабораторные и практические работы, соблюдать правила при работе с учебным и лабораторным оборудованием;

- умение выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы;

- умение участвовать в учебно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ, и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях;

- умение оценивать гипотезы и теории о происхождении жизни, человека и человеческих рас, о причинах, последствиях и способах предотвращения глобальных изменений в биосфере;

- умение осуществлять осознанный выбор будущей профессиональной деятельности в области биологии, экологии, природопользования, медицины, биотехнологии, психологии, ветеринарии, сельского хозяйства, пищевой промышленности, углублять познавательный интерес, направленный на осознанный выбор соответствующей профессии и продолжение биологического образования в организациях среднего профессионального и высшего образования.

1.4 Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО.

Особое значение учебного предмета «Биология» имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Предметные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, ***Овладение универсальными учебными познавательными действиями:*** а) ***базовые логические действия:*** - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - 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	- сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем; сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация; - сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека; - сформированность 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; приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов; - сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ

		и превращение энергии в биосфере; - сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**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 этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию; сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- 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 приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез,

		выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - сформированность 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	- 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 жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования

Планируемые ***личностные результаты в ходе реализации программы воспитания*** по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код	**Личностные результатов реализации программы воспитания**
ЛР 3	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 27	Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 29	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.
ЛР 30	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 32	Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности
ЛР 33	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 36	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

2. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Общий объем образовательной программы	**200**
в том числе:	
1. Основное содержание	**188**
теоретическое обучение	133
практические занятия	55
Самостоятельная работа	-
2. Профессионально-ориентированное содержание	**10**
в том числе:	
теоретическое обучение	5
практические занятия	5
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*	**2**

2.2 Тематический план и содержание учебного предмета «Биология»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах		Формируемые компетенции, ЛР
		лекции, уроки	практич. занятия, лаборатор. работы	
1	2	3	4	5
Тема 1 Биология как наука	**Содержание учебного материала**	**2**	**-**	
	Современная биология - комплексная наука. Краткая история развития биологии. Биологические науки и изучаемые ими проблемы. Фундаментальные, прикладные и поисковые научные исследования в биологии. Значение биологии в формировании современной естественно-научной картины мира. Профессии, связанные с биологией. Значение биологии в практической деятельности человека: медицине, сельском хозяйстве, промышленности, охране природы. **Демонстрации:** Портреты: Аристотель, Теофраст, К. Линней, Ж.Б. Ламарк, Ч. Дарвин, У. Гарвей, Г. Мендель, В.И. Вернадский, И.П. Павлов, И.И. Мечников, Н.И. Вавилов, Н.В. Тимофеев-Ресовский, Дж. Уотсон, Ф. Крик, Д.К. Беляев. **Таблицы и схемы:** "Связь биологии с другими науками", "Система биологических наук".	2		ОК.01,ОК.02,ОК.04, ОК.07, ЛР 3, ЛР 27, ЛР 29-30, ЛР 32-33, ЛР 36
Тема 2 Живые системы и их организация	**Содержание учебного материала**	**2**	**2**	
	Живые системы как предмет изучения биологии. Свойства живых систем: единство химического состава, дискретность и целостность, сложность и упорядоченность структуры, открытость, самоорганизация, самовоспроизведение, раздражимость, изменчивость, рост и развитие. Уровни организации живых систем: молекулярный, клеточный, тканевый, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (биогеоценотический), биосферный. Процессы, происходящие в живых системах. Основные признаки живого. Жизнь как форма существования материи. Науки, изучающие живые системы на разных уровнях организации. Изучение живых систем. Методы биологической науки. Наблюдение, измерение, эксперимент, систематизация, метаанализ. Понятие о зависимой и независимой переменной. Планирование эксперимента. Постановка и проверка гипотез. Нулевая гипотеза. Понятие выборки и ее достоверность. Разброс в биологических данных. Оценка достоверности полученных результатов. Причины искажения результатов эксперимента. Понятие статистического теста. Таблицы и схемы: "Основные признаки жизни", "Биологические системы", "Свойства живой материи", "Уровни организации живой природы", "Строение животной клетки", "Ткани животных", "Системы органов человеческого организма", "Биогеоценоз", "Биосфера", "Методы изучения живой природы". Оборудование: лабораторное оборудование для проведения наблюдений, измерений, экспериментов.	2		ОК.01,ОК.02,ОК.04, ОК.07, ЛР 3, ЛР 27, ЛР 29-30, ЛР 32-33, ЛР 36
	Практическая работа № 1. «Использование различных методов при изучении живых систем».		2	
Тема 3 Биология клетки	**Содержание учебного материала**	**6**	**2**	
	Клетка - структурно-функциональная единица живого. История открытия клетки. Работы Р. Гука, А. Левенгука. Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Методы молекулярной и клеточной биологии: микроскопия, хроматография, электрофорез, метод меченых атомов, дифференциальное центрифугирование, культивирование клеток. Электронная микроскопия. Демонстрации:	6		ОК.01,ОК.02,ОК.04, ОК.07, ЛР 3, ЛР 27, ЛР 29-30, ЛР 32-33, ЛР 36

	Портреты: Р. Гук, А. Левенгук, Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов, К.М. Бэр. Таблицы и схемы: "Световой микроскоп", "Электронный микроскоп", "История развития методов микроскопии". Оборудование: световой микроскоп, микропрепараты растительных, животных и бактериальных клеток.			
	Практическая работа "Изучение методов клеточной биологии (хроматография, электрофорез, дифференциальное центрифугирование, ПЦР)".		2	
Тема 4 Химическая организация клетки	**Содержание учебного материала**	**6**	**2**	
	Химический состав клетки. Макро-, микро- и ультрамикроэлементы. Вода и ее роль как растворителя, реагента, участие в структурировании клетки, теплорегуляции. Минеральные вещества клетки, их биологическая роль. Роль катионов и анионов в клетке. Органические вещества клетки. Биологические полимеры. Белки. Аминокислотный состав белков. Структуры белковой молекулы. Первичная структура белка, пептидная связь. Вторичная, третичная, четвертичная структуры. Денатурация. Свойства белков. Классификация белков. Биологические функции белков. Углеводы. Моносахариды, дисахариды, олигосахариды и полисахариды. Общий план строения и физико-химические свойства углеводов. Биологические функции углеводов. Липиды. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Классификация липидов. Триглицериды, фосфолипиды, воски, стероиды. Биологические функции липидов. Общие свойства биологических мембран - текучесть, способность к самозамыканию, полупроницаемость. Нуклеиновые кислоты. ДНК и РНК. Строение нуклеиновых кислот. Нуклеотиды. Принцип комплементарности. Правило Чаргаффа. Структура ДНК - двойная спираль. Местонахождение и биологические функции ДНК. Виды РНК. Функции РНК в клетке. Строение молекулы АТФ. Макроэргические связи в молекуле АТФ. Биологические функции АТФ. Восстановленные переносчики, их функции в клетке. Секвенирование ДНК. Структурная биология: биохимические и биофизические исследования состава и пространственной структуры биомолекул. **Демонстрации:** Портреты: Л. Полинг, Дж. Уотсон, Ф. Крик, М. Уилкинс, Р. Франклин, Ф. Сэнгер, С. Прузинер. Диаграммы: "Распределение химических элементов в неживой природе", "Распределение химических элементов в живой природе". Таблицы и схемы: "Периодическая таблица химических элементов", "Строение молекулы воды", "Вещества в составе организмов", "Строение молекулы белка", "Структуры белковой молекулы", "Строение молекул углеводов", "Строение молекул липидов", "Нуклеиновые кислоты", "Строение молекулы АТФ". Оборудование: химическая посуда и оборудование.	6		ОК.01,ОК.02,ОК.04, ОК.07, ЛР 3, ЛР 27, ЛР 29-30, ЛР 32-33, ЛР 36
	Лабораторная работа "Обнаружение белков с помощью качественных реакций". **Лабораторная работа** "Исследование нуклеиновых кислот, выделенных из клеток различных организмов".		2	
Тема 5 Строение и функции клетки.	**Содержание учебного материала**	**6**	**2**	ОК.01,ОК.02,ОК.04, ОК.07, ЛР 3, ЛР 27, ЛР 29-30, ЛР 32-33, ЛР 36
	Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Структурно-функциональные образования клетки. Строение прокариотической клетки. Клеточная стенка бактерий и архей. Особенности строения гетеротрофной и автотрофной прокариотических клеток. Место и роль прокариот в биоценозах. Строение и функционирование эукариотической клетки. Плазматическая мембрана (плазмалемма). Структура плазматической мембраны. Транспорт веществ через плазматическую мембрану: пассивный (диффузия, облегченная диффузия), активный (первичный и вторичный активный транспорт). Полупроницаемость	6		

	мембраны. Работа натрий-калиевого насоса. Эндоцитоз: пиноцитоз, фагоцитоз. Экзоцитоз. Клеточная стенка. Структура и функции клеточной стенки растений, грибов. Цитоплазма. Цитозоль. Цитоскелет. Движение цитоплазмы. Органоиды клетки. Одномембранные органоиды клетки: эндоплазматическая сеть (ЭПС), аппарат Гольджи, лизосомы, их строение и функции. Взаимосвязь одномембранных органоидов клетки. Строение гранулярного ретикулума. Синтез растворимых белков. Синтез клеточных мембран. Гладкий (агранулярный) эндоплазматический ретикулум. Секреторная функция аппарата Гольджи. Транспорт веществ в клетке. Вакуоли растительных клеток. Клеточный сок. Тургор. Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды. Строение и функции митохондрий и пластид. Первичные, вторичные и сложные пластиды фотосинтезирующих эукариот. Хлоропласты, хромопласты, лейкопласты высших растений. Немембранные органоиды клетки Строение и функции немембранных органоидов клетки. Рибосомы. Микрофиламенты. Мышечные клетки. Микротрубочки. Клеточный центр. Строение и движение жгутиков и ресничек. Микротрубочки цитоплазмы. Центриоль. Ядро. Оболочка ядра, хроматин, кариоплазма, ядрышки, их строение и функции. Ядерный белковый матрикс. Пространственное расположение хромосом в интерфазном ядре. Белки хроматина - гистоны. Клеточные включения. Сравнительная характеристика клеток эукариот (растительной, животной, грибной). **Демонстрации:** Портреты: К.С. Мережковский, Л. Маргулис. Таблицы и схемы: "Строение эукариотической клетки", "Строение животной клетки", "Строение растительной клетки", "Строение митохондрии", "Ядро", "Строение прокариотической клетки". Оборудование: световой микроскоп, микропрепараты растительных, животных клеток, микропрепараты бактериальных клеток.			
	Лабораторная работа "Изучение строения клеток различных организмов".		1	
	Практические занятия Практическая работа "Изучение свойств клеточной мембраны". Лабораторная работа "Исследование плазмолиза и деплазмолиза в растительных клетках". Практическая работа "Изучение движения цитоплазмы в растительных клетках".		1	
Тема 6 Обмен веществ и превращение энергии в клетке.	**Содержание учебного материала**	**6**	**4**	ОК.01,ОК.02,ОК.04, ОК.07, ЛР 3, ЛР 27, ЛР 29-30, ЛР 32-33, ЛР 36
	Ассимиляция и диссимиляция - две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный. Участие кислорода в обменных процессах. Энергетическое обеспечение клетки: превращение АТФ в обменных процессах. Ферментативный характер реакций клеточного метаболизма. Ферменты, их строение, свойства и механизм действия. Коферменты. Отличия ферментов от неорганических катализаторов. Белки-активаторы и белки-ингибиторы. Зависимость скорости ферментативных реакций от различных факторов. Первичный синтез органических веществ в клетке. Фотосинтез. Световая и темновая фазы. Продуктивность фотосинтеза. Влияние различных факторов на скорость фотосинтеза. Значение фотосинтеза. Хемосинтез. Разнообразие организмов-хемосинтетиков: нитрифицирующие бактерии, железобактерии, серобактерии, водородные бактерии. Значение хемосинтеза. Анаэробные организмы. Виды брожения. Продукты брожения и их использование человеком. Анаэробные микроорганизмы как объекты биотехнологии и возбудители болезней. Аэробные организмы. Этапы энергетического обмена. Подготовительный этап. Гликолиз - бескислородное расщепление глюкозы. Биологическое окисление, или клеточное дыхание. Роль митохондрий в процессах биологического окисления. Циклические реакции. Окислительное фосфорилирование. Преимущества аэробного пути обмена веществ перед	6		

	анаэробным. Эффективность энергетического обмена. Демонстрации: Портреты: Д. Пристли, К.А. Тимирязев, С.Н. Виноградский, В.А. Энгельгардт, П. Митчелл, Г.А. Заварзин. Таблицы и схемы: "Фотосинтез", "Энергетический обмен", "Биосинтез белка", "Строение фермента", "Хемосинтез". Оборудование: световой микроскоп, оборудование для приготовления постоянных и временных микропрепаратов.			
	Практические занятия Лабораторная работа "Изучение каталитической активности ферментов (на примере амилазы или каталазы)". Лабораторная работа "Изучение ферментативного расщепления пероксида водорода в растительных и животных клетках". Лабораторная работа "Сравнение процессов фотосинтеза и хемосинтеза". Лабораторная работа "Сравнение процессов брожения и дыхания".		4	
Тема 7 Наследственная информация и реализация ее в клетке.	**Содержание учебного материала**	**6**	**2**	ОК.01,ОК.02,ОК.04, ОК.07, ЛР 3, ЛР 27, ЛР 29-30, ЛР 32-33, ЛР 36
	Реакции матричного синтеза. Принцип комплементарности в реакциях матричного синтеза. Реализация наследственной информации. Генетический код, его свойства. Транскрипция - матричный синтез РНК. Принципы транскрипции: комплементарность, антипараллельность, асимметричность. Трансляция и ее этапы. Участие транспортных РНК в биосинтезе белка. Условия биосинтеза белка. Кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка. Организация генома у прокариот и эукариот. Регуляция активности генов у прокариот. Гипотеза оперона (Ф. Жакоб, Ж. Мано). Регуляция обменных процессов в клетке. Клеточный гомеостаз. Вирусы - неклеточные формы жизни и облигатные паразиты. Строение простых и сложных вирусов, ретровирусов, бактериофагов. Вирусные заболевания человека, животных, растений. СПИД, COVID-19, социальные и медицинские проблемы. Демонстрации: Портреты: Н.К. Кольцов, Д.И. Ивановский. Таблицы и схемы: "Биосинтез белка", "Генетический код", "Вирусы", "Бактериофаги".	6		
	Практическая работа "Создание модели вируса".		2	
Тема 8 Жизненный цикл клетки.	**Содержание учебного материала**	**3**	**3**	ОК.01,ОК.02,ОК.04, ОК.07, ЛР 3, ЛР 27, ЛР 29-30, ЛР 32-33, ЛР 36
	Клеточный цикл, его периоды и регуляция. Интерфаза и митоз. Особенности процессов, протекающих в интерфазе. Подготовка клетки к делению. Пресинтетический (постмитотический), синтетический и постсинтетический (премитотический) периоды интерфазы. Матричный синтез ДНК - репликация. Принципы репликации ДНК: комплементарность, полуконсервативный синтез, антипараллельность. Механизм репликации ДНК. Хромосомы. Строение хромосом. Теломеры и теломераза. Хромосомный набор клетки - кариотип. Диплоидный и гаплоидный наборы хромосом. Гомологичные хромосомы. Половые хромосомы. Деление клетки - митоз. Стадии митоза и происходящие в них процессы. Типы митоза. Кариокинез и цитокинез. Биологическое значение митоза. Регуляция митотического цикла клетки. Программируемая клеточная гибель - апоптоз. Клеточное ядро, хромосомы, функциональная геномика. Демонстрации: Таблицы и схемы: "Жизненный цикл клетки", "Митоз", "Строение хромосом", "Репликация ДНК". Оборудование: световой микроскоп, микропрепараты: "Митоз в клетках корешка лука".	3		

	Практические занятия Лабораторная работа "Изучение хромосом на готовых микропрепаратах". Лабораторная работа "Наблюдение митоза в клетках кончика корешка лука (на готовых микропрепаратах)".		3	
Тема 9 Строение и функции организмов.	**Содержание учебного материала**	**6**	**4**	ОК.01,ОК.02,ОК.04, ОК.07, ЛР 3, ЛР 27, ЛР 29-30, ЛР 32-33, ЛР 36
	Биологическое разнообразие организмов. Одноклеточные, колониальные, многоклеточные организмы. Особенности строения и жизнедеятельности одноклеточных организмов. Бактерии, археи, одноклеточные грибы, одноклеточные водоросли, другие протисты. Колониальные организмы. Взаимосвязь частей многоклеточного организма. Ткани, органы и системы органов. Организм как единое целое. Гомеостаз. Ткани растений. Типы растительных тканей: образовательная, покровная, проводящая, основная, механическая. Особенности строения, функций и расположения тканей в органах растений. Ткани животных и человека. Типы животных тканей: эпителиальная, соединительная, мышечная, нервная. Особенности строения, функций и расположения тканей в органах животных и человека. Органы. Вегетативные и генеративные органы растений. Органы и системы органов животных и человека. Функции органов и систем органов. Опора тела организмов. Каркас растений. Скелеты одноклеточных и многоклеточных животных. Наружный и внутренний скелет. Строение и типы соединения костей. Движение организмов. Движение одноклеточных организмов: амебоидное, жгутиковое, ресничное. Движение многоклеточных растений: тропизмы и настии. Движение многоклеточных животных и человека: мышечная система. Рефлекс. Скелетные мышцы и их работа. Питание организмов. Поглощение воды, углекислого газа и минеральных веществ растениями. Питание животных. Внутриполостное и внутриклеточное пищеварение. Питание позвоночных животных. Отделы пищеварительного тракта. Пищеварительные железы. Пищеварительная система человека. Дыхание организмов. Дыхание растений. Дыхание животных. Диффузия газов через поверхность клетки. Кожное дыхание. Дыхательная поверхность. Жаберное и легочное дыхание. Дыхание позвоночных животных и человека. Эволюционное усложнение строения легких позвоночных животных. Дыхательная система человека. Механизм вентиляции легких у птиц и млекопитающих. Регуляция дыхания. Дыхательные объемы. Транспорт веществ у организмов. Транспортные системы растений. Транспорт веществ у животных. Кровеносная система и ее органы. Кровеносная система позвоночных животных и человека. Сердце, кровеносные сосуды и кровь. Круги кровообращения. Эволюционные усложнения строения кровеносной системы позвоночных животных. Работа сердца и ее регуляция. Выделение у организмов. Выделение у растений. Выделение у животных. Сократительные вакуоли. Органы выделения. Фильтрация, секреция и обратное всасывание как механизмы работы органов выделения. Связь полости тела с кровеносной и выделительной системами. Выделение у позвоночных животных и человека. Почки. Строение и функционирование нефрона. Образование мочи у человека. Защита у организмов. Защита у одноклеточных организмов. Споры бактерий и цисты простейших. Защита у многоклеточных растений. Кутикула. Средства пассивной и химической защиты. Фитонциды. Защита у многоклеточных животных. Покровы и их производные. Защита организма от болезней. Иммунная система человека. Клеточный и гуморальный иммунитет. Врожденный и приобретенный специфический иммунитет. Теория клонально-селективного иммунитета (П. Эрлих, Ф.М. Бернет, С. Тонегава). Воспалительные ответы организмов. Роль врожденного иммунитета в развитии системных заболеваний. Раздражимость и регуляция у организмов. Раздражимость у одноклеточных организмов. Таксисы. Раздражимость и регуляция у растений. Ростовые вещества и их значение.	6		

	Нервная система и рефлекторная регуляция у животных. Нервная система и ее отделы. Эволюционное усложнение строения нервной системы у животных. Отделы головного мозга позвоночных животных. Рефлекс и рефлекторная дуга. Безусловные и условные рефлексы. Гуморальная регуляция и эндокринная система животных и человека. Железы эндокринной системы и их гормоны. Действие гормонов. Взаимосвязь нервной и эндокринной систем. Гипоталамо-гипофизарная система. Демонстрации: Портрет: И.П. Павлов. Таблицы и схемы: "Одноклеточные водоросли", "Многоклеточные водоросли", "Бактерии", "Простейшие", "Органы цветковых растений", "Системы органов позвоночных животных", "Внутреннее строение насекомых", "Ткани растений", "Корневые системы", "Строение стебля", "Строение листовой пластинки", "Ткани животных", "Скелет человека", "Пищеварительная система", "Кровеносная система", "Дыхательная система", "Нервная система", "Кожа", "Мышечная система", "Выделительная система", "Эндокринная система", "Строение мышцы", "Иммунитет", "Кишечнополостные", "Схема питания растений", "Кровеносные системы позвоночных животных", "Строение гидры", "Строение планарии", "Внутреннее строение дождевого червя", "Нервная система рыб", "Нервная система лягушки", "Нервная система пресмыкающихся", "Нервная система птиц", "Нервная система млекопитающих", "Нервная система человека", "Рефлекс". Оборудование: световой микроскоп, микропрепараты одноклеточных организмов, микропрепараты тканей, раковины моллюсков, коллекции насекомых, иглокожих, живые экземпляры комнатных растений, гербарии растений разных отделов, влажные препараты животных, скелеты позвоночных, коллекции беспозвоночных животных, скелет человека, оборудование для демонстрации почвенного и воздушного питания растений, расщепления крахмала и белков под действием ферментов, оборудование для демонстрации опытов по измерению жизненной емкости легких, механизма дыхательных движений, модели головного мозга различных животных.			
	Практические занятия: Лабораторная работа "Изучение тканей растений". Лабораторная работа "Изучение тканей животных". Лабораторная работа "Изучение органов цветкового растения".		4	
Тема 10 Организмы и окружающая среда	**Содержание учебного материала**	**3**	**3**	ОК.01,ОК.02,ОК.04, ОК.07, ЛР 3, ЛР 27, ЛР 29-30, ЛР 32-33, ЛР 36
	Тема 10. Размножение и развитие организмов. Формы размножения организмов: бесполое (включая вегетативное) и половое. Виды бесполого размножения: почкование, споруляция, фрагментация, клонирование. Половое размножение. Половые клетки, или гаметы. Мейоз. Стадии мейоза. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза и полового процесса. Мейоз и его место в жизненном цикле организмов. Предзародышевое развитие. Гаметогенез у животных. Половые железы. Образование и развитие половых клеток. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение и эмбриональное развитие животных. Способы оплодотворения: наружное, внутреннее. Партеногенез. Индивидуальное развитие организмов (онтогенез). Эмбриология - наука о развитии организмов. Стадии эмбриогенеза животных (на примере лягушки). Дробление. Типы дробления. Особенности дробления млекопитающих. Зародышевые листки (гаструляция). Закладка органов и тканей из зародышевых листков. Взаимное влияние частей развивающегося зародыша (эмбриональная индукция). Закладка плана строения животного как результат иерархических взаимодействий генов. Влияние на эмбриональное развитие различных	3		

	факторов окружающей среды. Рост и развитие животных. Постэмбриональный период. Прямое и непрямое развитие. Развитие с метаморфозом у беспозвоночных и позвоночных животных. Биологическое значение прямого и непрямого развития, их распространение в природе. Типы роста животных. Факторы регуляции роста животных и человека. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Периоды онтогенеза человека. Старение и смерть как биологические процессы. Размножение и развитие растений. Гаметофит и спорофит. Мейоз в жизненном цикле растений. Образование спор в процессе мейоза. Гаметогенез у растений. Оплодотворение и развитие растительных организмов. Двойное оплодотворение у цветковых растений. Образование и развитие семени. Механизмы регуляции онтогенеза у растений и животных. Демонстрации: Портреты: С.Г. Навашин, Х. Шпеман. Таблицы и схемы: "Вегетативное размножение", "Типы бесполого размножения", "Размножение хламидомонады", "Размножение эвглены", "Размножение гидры", "Мейоз", "Хромосомы", "Гаметогенез", "Строение яйцеклетки и сперматозоида", "Основные стадии онтогенеза", "Прямое и непрямое развитие", "Развитие майского жука", "Развитие саранчи", "Развитие лягушки", "Двойное оплодотворение у цветковых растений", "Строение семян однодольных и двудольных растений", "Жизненный цикл морской капусты", "Жизненный цикл мха", "Жизненный цикл папоротника", "Жизненный цикл сосны". Оборудование: световой микроскоп, микропрепараты яйцеклеток и сперматозоидов, модель "Цикл развития лягушки".			
	Практические занятия Лабораторная работа "Изучение строения половых клеток на готовых микропрепаратах". Практическая работа "Выявление признаков сходства зародышей позвоночных животных". Лабораторная работа "Строение органов размножения высших растений".		3	ОК.01,ОК.02,ОК.04, ОК.07, ЛР 3, ЛР 27, ЛР 29-30, ЛР 32-33, ЛР 36
Тема 11 Генетика - наука о наследственности и изменчивости организмов.	**Содержание учебного материала**	**6**	**2**	ОК.01,ОК.02,ОК.04, ОК.07, ЛР 3, ЛР 27, ЛР 29-30, ЛР 32-33, ЛР 36
	История становления и развития генетики как науки. Работы Г. Менделя, Г. де Фриза, Т. Моргана. Роль отечественных ученых в развитии генетики. Работы Н.К. Кольцова, Н.И. Вавилова, А.Н. Белозерского, Г.Д. Карпеченко, Ю.А. Филипченко, Н.В. Тимофеева-Ресовского. Основные генетические понятия и символы. Гомологичные хромосомы, аллельные гены, альтернативные признаки, доминантный и рецессивный признак, гомозигота, гетерозигота, чистая линия, гибриды, генотип, фенотип. Основные методы генетики: гибридологический, цитологический, молекулярно-генетический. Демонстрации: Портреты: Г. Мендель, Г. де Фриз, Т. Морган, Н.К. Кольцов, Н.И. Вавилов, А.Н. Белозерский, Г.Д. Карпеченко, Ю.А. Филипченко, Н.В. Тимофеев-Ресовский. Таблицы и схемы: "Методы генетики", "Схемы скрещивания".	6		
	Лабораторная работа "Дрозофила как объект генетических исследований".		2	
Тема 12. Закономерности наследственности.	**Содержание учебного материала**	**6**	**2**	ОК.01,ОК.02,ОК.04, ОК.07, ЛР 3, ЛР 27, ЛР 29-30, ЛР 32-33, ЛР 36
	Моногибридное скрещивание. Первый закон Менделя - закон единообразия гибридов первого поколения. Правило доминирования. Второй закон Менделя - закон расщепления признаков. Цитологические основы моногибридного скрещивания. Гипотеза чистоты гамет. Анализирующее скрещивание. Промежуточный характер наследования. Расщепление признаков при неполном доминировании. Дигибридное скрещивание. Третий закон Менделя - закон независимого наследования признаков.	6		

	Цитологические основы дигибридного скрещивания. Сцепленное наследование признаков. Работы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления между генами. Хромосомная теория наследственности. Генетика пола. Хромосомный механизм определения пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметный и гетерогаметный пол. Генетическая структура половых хромосом. Наследование признаков, сцепленных с полом. Генотип как целостная система. Плейотропия - множественное действие гена. Множественный аллелизм. Взаимодействие неаллельных генов. Комплементарность. Эпистаз. Полимерия. Генетический контроль развития растений, животных и человека, а также физиологических процессов, поведения и когнитивных функций. Генетические механизмы симбиогенеза, механизмы взаимодействия "хозяин - паразит" и "хозяин - микробном". Генетические аспекты контроля и изменения наследственной информации в поколениях клеток и организмов. Демонстрации: Портреты: Г. Мендель, Т. Морган. Таблицы и схемы: "Первый и второй законы Менделя", "Третий закон Менделя", "Анализирующее скрещивание", "Неполное доминирование", "Сцепленное наследование признаков у дрозофилы", "Генетика пола", "Кариотип человека", "Кариотип дрозофилы", "Кариотип птицы", "Множественный аллелизм", "Взаимодействие генов". Оборудование: модель для демонстрации законов единообразия гибридов первого поколения и расщепления признаков, модель для демонстрации закона независимого наследования признаков, модель для демонстрации сцепленного наследования признаков, световой микроскоп, микропрепарат: "Дрозофила".			
	Практическая работа "Изучение результатов моногибридного скрещивания у дрозофилы". Практическая работа "Изучение результатов дигибридного скрещивания у дрозофилы".		2	
Тема 13. Закономерности изменчивости.	Содержание учебного материала	**4**	**2**	ОК.01,ОК.02,ОК.04, ОК.07, ЛР 3, ЛР 27, ЛР 29-30, ЛР 32-33, ЛР 36
	Взаимодействие генотипа и среды при формировании фенотипа. Изменчивость признаков. Качественные и количественные признаки. Виды изменчивости: ненаследственная и наследственная. Модификационная изменчивость. Роль среды в формировании модификационной изменчивости. Норма реакции признака. Вариационный ряд и вариационная кривая (В. Иоганнсен). Свойства модификационной изменчивости. Генотипическая изменчивость. Свойства генотипической изменчивости. Виды генотипической изменчивости: комбинативная, мутационная. Комбинативная изменчивость. Мейоз и половой процесс - основа комбинативной изменчивости. Роль комбинативной изменчивости в создании генетического разнообразия в пределах одного вида. Мутационная изменчивость. Виды мутаций: генные, хромосомные, геномные. Спонтанные и индуцированные мутации. Ядерные и цитоплазматические мутации. Соматические и половые мутации. Причины возникновения мутаций. Мутагены и их влияние на организмы. Закономерности мутационного процесса. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Внеядерная изменчивость и наследственность. Демонстрации: Портреты: Г. де Фриз, В. Иоганнсен, Н.И. Вавилов. Таблицы и схемы: "Виды изменчивости", "Модификационная изменчивость", "Комбинативная изменчивость", "Мейоз", "Оплодотворение", "Генетические заболевания человека", "Виды мутаций". Оборудование: живые и гербарные экземпляры комнатных растений, рисунки (фотографии) животных с различными видами изменчивости.			
	Лабораторная работа "Исследование закономерностей модификационной изменчивости. Построение вариационного ряда и вариационной кривой".		2	

	Практическая работа "Мутации у дрозофилы (на готовых микропрепаратах)".			
Тема 14. Генетика человека.	**Содержание учебного материала**	**4**	**2**	ОК.01,ОК.02,ОК.04, ОК.07, ЛР 3, ЛР 27, ЛР 29-30, ЛР 32-33, ЛР 36
	Кариотип человека. Международная программа исследования генома человека. Методы изучения генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, популяционно-статистический, молекулярно-генетический. Современное определение генотипа: полногеномное секвенирование, генотипирование, в том числе с помощью ПЦР-анализа. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека. Медикогенетическое консультирование. Стволовые клетки. Понятие "генетического груза". Этические аспекты исследований в области редактирования генома и стволовых клеток. Генетические факторы повышенной чувствительности человека к физическому и химическому загрязнению окружающей среды. Генетическая предрасположенность человека к патологиям. Демонстрации: Таблицы и схемы: "Кариотип человека", "Методы изучения генетики человека", "Генетические заболевания человека".	4		
	Практическая работа "Составление и анализ родословной".		2	
Тема 15. Селекция организмов.	**Содержание учебного материала**	**6**	**4**	ОК.01,ОК.02,ОК.04, ОК.07, ЛР 3, ЛР 27, ЛР 29-30, ЛР 32-33, ЛР 36
	Доместикация и селекция. Зарождение селекции и доместикации. Учение Н.И. Вавилова о Центрах происхождения и многообразия культурных растений. Роль селекции в создании сортов растений и пород животных. Сорт, порода, штамм. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости Н.И. Вавилова, его значение для селекционной работы. Методы селекционной работы. Искусственный отбор: массовый и индивидуальный. Этапы комбинационной селекции. Испытание производителей по потомству. Отбор по генотипу с помощью оценки фенотипа потомства и отбор по генотипу с помощью анализа ДНК. Искусственный мутагенез как метод селекционной работы. Радиационный и химический мутагенез как источник мутаций у культурных форм организмов. Использование геномного редактирования и методов рекомбинантных ДНК для получения исходного материала для селекции. Получение полиплоидов. Внутривидовая гибридизация. Близкородственное скрещивание, или инбридинг. Неродственное скрещивание, или аутбридинг. Гетерозис и его причины. Использование гетерозиса в селекции. Отдаленная гибридизация. Преодоление бесплодия межвидовых гибридов. Достижения селекции растений и животных. Сохранение и изучение генетических ресурсов культурных растений и их диких родичей для создания новых сортов и гибридов сельскохозяйственных культур. Демонстрации: Портреты: Н.И. Вавилов, И.В. Мичурин, Г.Д. Карпеченко, П.П. Лукьяненко, Б.Л. Астауров, Н. Борлоуг, Д.К. Беляев. Таблицы и схемы: "Центры происхождения и многообразия культурных растений", "Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости", "Методы селекции", "Отдаленная гибридизация", "Мутагенез".	6		
	Лабораторная работа "Изучение сортов культурных растений и пород домашних животных". **Лабораторная работа** "Изучение методов селекции растений". **Практическая работа** "Прививка растений". Экскурсия "Основные методы и достижения селекции растений и животных (на селекционную станцию, племенную ферму, сортоиспытательный участок, в тепличное хозяйство, в лабораторию агроуниверситета или		4	ОК.01,ОК.02,ОК.04, ОК.07, ЛР 3, ЛР 27, ЛР 29-30, ЛР 32-33, ЛР 36

	научного центра)".			
Тема 16. Биотехнология и синтетическая биология.	**Содержание учебного материала**	**4**	**2**	ОК.01,ОК.02,ОК.04, ОК.07, ЛР 3, ЛР 27, ЛР 29-30, ЛР 32-33, ЛР 36
	Объекты, используемые в биотехнологии, - клеточные и тканевые культуры, микроорганизмы, их характеристика. Традиционная биотехнология: хлебопечение, получение кисломолочных продуктов, виноделие. Микробиологический синтез. Объекты микробиологических технологий. Производство белка, аминокислот и витаминов. Создание технологий и инструментов целенаправленного изменения и конструирования геномов с целью получения организмов и их компонентов, содержащих не встречающиеся в природе биосинтетические пути. Клеточная инженерия. Методы культуры клеток и тканей растений и животных. Криобанки. Соматическая гибридизация и соматический эмбриогенез. Использование гаплоидов в селекции растений. Искусственное оплодотворение. Реконструкция яйцеклеток и клонирование животных. Метод трансплантации ядер клеток. Хромосомная и генная инженерия. Искусственный синтез гена и конструирование рекомбинантных ДНК. Достижения и перспективы хромосомной и генной инженерии. Экологические и этические проблемы генной инженерии. Медицинские биотехнологии. Постгеномная цифровая медицина. ПЦР-диагностика. Метаболомный анализ, геноцентрический анализ протеома человека для оценки состояния его здоровья. Использование стволовых клеток. Таргетная терапия рака. 3D-биоинженерия для разработки фундаментальных основ медицинских технологий, создания комплексных тканей сочетанием технологий трехмерного биопринтинга и скаффолдинга для решения задач персонализированной медицины. Создание векторных вакцин с целью обеспечения комбинированной защиты от возбудителей ОРВИ, установление молекулярных механизмов функционирования РНК-содержащих вирусов, вызывающих особо опасные заболевания человека и животных. Демонстрации: Таблицы и схемы: "Использование микроорганизмов в промышленном производстве", "Клеточная инженерия", "Генная инженерия".	4		
	Лабораторная работа "Изучение объектов биотехнологии". Практическая работа "Получение молочнокислых продуктов". Экскурсия "Биотехнология - важнейшая производительная сила современности (на биотехнологическое производство)".		2	
Содержание обучения в 11 классе.				
Тема 1. Зарождение и развитие эволюционных представлений в биологии.	**Содержание учебного материала**	**6**	**-**	ОК.01,ОК.02,ОК.04, ОК.07, ЛР 3, ЛР 27, ЛР 29-30, ЛР 32-33, ЛР 36
	Эволюционная теория Ч. Дарвина. Предпосылки возникновения дарвинизма. Жизнь и научная деятельность Ч. Дарвина. Движущие силы эволюции видов по Ч. Дарвину (высокая интенсивность размножения организмов, наследственная изменчивость, борьба за существование, естественный и искусственный отбор). Оформление синтетической теории эволюции (СТЭ). Нейтральная теория эволюции. Современная эволюционная биология. Значение эволюционной теории в формировании естественно-научной картины мира. **Демонстрации:** Портреты: Аристотель, К. Линней, Ж. Ламарк, Э. Сент-Илер, Ж. Кювье, Ч. Дарвин, С.С. Четвериков, И.И. Шмальгаузен, Д. Холдейн, Д.К. Беляев. Таблицы и схемы: "Система живой природы (по К. Линнею)", "Лестница живых существ (по Ламарку)", "Механизм формирования приспособлений у растений и животных (по Ламарку)", "Карта-схема маршрута путешествия Ч. Дарвина", "Находки Ч. Дарвина", "Формы борьбы за существование", "Породы голубей",	6		

	"Многообразие культурных форм капусты", "Породы домашних животных", "Схема образования новых видов (по Ч. Дарвину)", "Схема соотношения движущих сил эволюции", "Основные положения синтетической теории эволюции".			
Тема 2. Микроэволюция и ее результаты.	**Содержание учебного материала**	**7**	**3**	ОК.01,ОК.02,ОК.04, ОК.07, ЛР 3, ЛР 27, ЛР 29-30, ЛР 32-33, ЛР 36
	Популяция как элементарная единица эволюции. Современные методы оценки генетического разнообразия и структуры популяций. Изменение генофонда популяции как элементарное эволюционное явление. Закон генетического равновесия Дж. Харди, В. Вайнберга. Элементарные факторы (движущие силы) эволюции. Мутационный процесс. Комбинативная изменчивость. Дрейф генов - случайные ненаправленные изменения частот аллелей в популяциях. Эффект основателя. Миграции. Изоляция популяций: географическая (пространственная), биологическая (репродуктивная). Естественный отбор - направляющий фактор эволюции. Формы естественного отбора: движущий, стабилизирующий, разрывающий (дизруптивный). Половой отбор. Возникновение и эволюция социального поведения животных. Приспособленность организмов как результат микроэволюции. Возникновение приспособлений у организмов. Ароморфозы и идиоадаптации. Примеры приспособлений у организмов: морфологические, физиологические, биохимические, поведенческие. Относительность приспособленности организмов. Вид, его критерии и структура. Видообразование как результат микроэволюции. Изоляция - ключевой фактор видообразования. Пути и способы видообразования: аллопатрическое (географическое), симпатрическое (экологическое), "мгновенное" (полиплоидизация, гибридизация). Длительность эволюционных процессов. Механизмы формирования биологического разнообразия. Роль эволюционной биологии в разработке научных методов сохранения биоразнообразия. Микроэволюция и коэволюция паразитов и их хозяев. Механизмы формирования устойчивости к антибиотикам и способы борьбы с ней. **Демонстрации:** Портреты: С.С. Четвериков, Э. Майр. Таблицы и схемы: "Мутационная изменчивость", "Популяционная структура вида", "Схема проявления закона Харди-Вайнберга", "Движущие силы эволюции", "Экологическая изоляция популяций севанской форели", "Географическая изоляция лиственницы сибирской и лиственницы даурской", "Популяционные волны численности хищников и жертв", "Схема действия естественного отбора", "Формы борьбы за существование", "Индустриальный меланизм", "Живые ископаемые", "Покровительственная окраска животных", "Предупреждающая окраска животных", "Физиологические адаптации", "Приспособленность организмов и ее относительность", "Критерии вида", "Виды-двойники", "Структура вида в природе", "Способы видообразования", "Географическое видообразование трех видов ландышей", "Экологическое видообразование видов синиц", "Полиплоиды растений", "Капустно-редечный гибрид". Оборудование: гербарии растений, коллекции насекомых, чучела птиц и зверей с примерами различных приспособлений, чучела птиц и зверей разных видов, гербарии растений близких видов, образовавшихся различными способами.	7		
	Лабораторная работа "Выявление изменчивости у особей одного вида". Лабораторная работа "Приспособления организмов и их относительная целесообразность". Лабораторная работа "Сравнение видов по морфологическому критерию".		3	
Тема 3. Макроэволюция и ее результаты.	**Содержание обучения**	**6**	-	ОК.01,ОК.02,ОК.04, ОК.07, ЛР 3, ЛР 27, ЛР 29-30, ЛР
	Методы изучения макроэволюции. Палеонтологические методы изучения эволюции. Переходные формы и филогенетические ряды организмов.	6		

	Биогеографические методы изучения эволюции. Сравнение флоры и фауны материков и островов. Биогеографические области Земли. Виды-эндемики и реликты. Эмбриологические и сравнительно-морфологические методы изучения эволюции. Генетические механизмы эволюции онтогенеза и появления эволюционных новшеств. Гомологичные и аналогичные органы. Рудиментарные органы и атавизмы. Молекулярно-генетические, биохимические и математические методы изучения эволюции. Гомологичные гены. Современные методы построения филогенетических деревьев. Хромосомные мутации и эволюция геномов. Общие закономерности (правила) эволюции. Необратимость эволюции. Адаптивная радиация. Неравномерность темпов эволюции. **Демонстрации:** Портреты: К.М. Бэр, А.О. Ковалевский, Ф. Мюллер, Э. Геккель. Таблицы и схемы: "Филогенетический ряд лошади", "Археоптерикс", "Зверозубые ящеры", "Стегоцефалы", "Риниофиты", "Семенные папоротники", "Биогеографические зоны Земли", "Дрейф континентов", "Реликты", "Начальные стадии эмбрионального развития позвоночных животных", "Гомологичные и аналогичные органы", "Рудименты", "Атавизмы", "Хромосомные наборы человека и шимпанзе", "Главные направления эволюции", "Общие закономерности эволюции". Оборудование: коллекции, гербарии, муляжи ископаемых остатков организмов, муляжи гомологичных, аналогичных, рудиментарных органов и атавизмов, коллекции насекомых.			32-33, ЛР 36
Тема 4. Происхождение и развитие жизни на Земле.	**Содержание обучения**	**5**	**3**	ОК.01,ОК.02,ОК.04, ОК.07, ЛР 3, ЛР 27, ЛР 29-30, ЛР 32-33, ЛР 36
	Научные гипотезы происхождения жизни на Земле. Абиогенез и панспермия. Донаучные представления о зарождении жизни (креационизм). Гипотеза постоянного самозарождения жизни и ее опровержение опытами Ф. Реди, Л. Спалланцани, Л. Пастера. Происхождение жизни и астробиология. Основные этапы неорганической эволюции. Планетарная (геологическая) эволюция. Химическая эволюция. Абиогенный синтез органических веществ из неорганических. Опыт С. Миллера и Г. Юри. Образование полимеров из мономеров. Коацерватная гипотеза А.И. Опарина, гипотеза первичного бульона Д. Холдейна, генетическая гипотеза Г. Меллера. Рибозимы (Т. Чек) и гипотеза "мира РНК" У. Гилберта. Формирование мембран и возникновение протоклетки. История Земли и методы ее изучения. Ископаемые органические остатки. Геохронология и ее методы. Относительная и абсолютная геохронология. Геохронологическая шкала: эоны, эры, периоды, эпохи. Начальные этапы органической эволюции. Появление и эволюция первых клеток. Эволюция метаболизма. Возникновение первых экосистем. Современные микробные биопленки как аналог первых на Земле сообществ. Строматолиты. Прокариоты и эукариоты. Происхождение эукариот (симбиогенез). Эволюционное происхождение вирусов. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных групп многоклеточных организмов. Основные этапы эволюции высших растений. Основные ароморфозы растений. Выход растений на сушу. Появление споровых растений и завоевание ими суши. Семенные растения. Происхождение цветковых растений. Основные этапы эволюции животного мира. Основные ароморфозы животных. Вендская фауна. Кембрийский взрыв - появление современных типов. Первые хордовые животные. Жизнь в воде. Эволюция позвоночных. Происхождение амфибий и рептилий. Происхождение млекопитающих и птиц. Принцип ключевого ароморфоза. Освоение беспозвоночными и позвоночными животными суши. Развитие жизни на Земле по эрам и периодам: архей, протерозой, палеозой, мезозой, кайнозой. Общая характеристика климата и геологических процессов. Появление и расцвет характерных организмов. Углеобразование: его условия и влияние на газовый состав атмосферы.	5		

	Массовые вымирания - экологические кризисы прошлого. Причины и следствия массовых вымираний. Современный экологический кризис, его особенности. Проблема сохранения биоразнообразия на Земле. Современная система органического мира. Принципы классификации организмов. Основные систематические группы организмов. **Демонстрации:** Портреты: Ф. Реди, Л. Спалланцани, Л. Пастер, И.И. Мечников, А.И. Опарин, Д. Холдейн, Г. Меллер, С. Миллер, Г. Юри. Таблицы и схемы: "Схема опыта Ф. Реди", "Схема опыта Л. Пастера по изучению самозарождения жизни", "Схема опыта С. Миллера, Г. Юри", "Этапы неорганической эволюции", "Геохронологическая шкала", "Начальные этапы органической эволюции", "Схема образования эукариот путем симбиогенеза", "Система живой природы", "Строение вируса", "Ароморфозы растений", "Риниофиты", "Одноклеточные водоросли", "Многоклеточные водоросли", "Мхи", "Папоротники", "Голосеменные растения", "Органы цветковых растений", "Схема развития животного мира", "Ароморфозы животных", "Простейшие", "Кишечнополостные", "Плоские черви", "Членистоногие", "Рыбы", "Земноводные", "Пресмыкающиеся", "Птицы", "Млекопитающие", "Развитие жизни в архейской эре", "Развитие жизни в протерозойской эре", "Развитие жизни в палеозойской эре", "Развитие жизни в мезозойской эре", "Развитие жизни в кайнозойской эре", "Современная система органического мира". Оборудование: гербарии растений различных отделов, коллекции насекомых, влажные препараты животных, раковины моллюсков, коллекции иглокожих, скелеты позвоночных животных, чучела птиц и зверей, коллекции окаменелостей, полезных ископаемых, муляжи органических остатков организмов. Виртуальная лабораторная работа "Моделирование опытов Миллера-Юри по изучению абиогенного синтеза органических соединений в первичной атмосфере".			
	Лабораторная работа "Изучение и описание ископаемых остатков древних организмов". **Практическая работа** "Изучение особенностей строения растений разных отделов". **Практическая работа** "Изучение особенностей строения позвоночных животных".		3	
Тема 5. Происхождение человека - антропогенез.	**Содержание обучения**	**6**	**2**	ОК.01,ОК.02,ОК.04, ОК.07, ЛР 3, ЛР 27, ЛР 29-30, ЛР 32-33, ЛР 36
	Разделы и задачи антропологии. Методы антропологии. Становление представлений о происхождении человека. Религиозные воззрения. Современные научные теории. Сходство человека с животными. Систематическое положение человека. Свидетельства сходства человека с животными: сравнительно-морфологические, эмбриологические, физиолого-биохимические, поведенческие. Отличия человека от животных. Прямохождение и комплекс связанных с ним признаков. Развитие головного мозга и второй сигнальной системы. Движущие силы (факторы) антропогенеза: биологические, социальные. Соотношение биологических и социальных факторов в антропогенезе. Основные стадии антропогенеза. Ранние человекообразные обезьяны (проконсулы) и ранние понгиды - общие предки человекообразных обезьян и людей. Австралопитеки - двуногие предки людей. Человек умелый, первые изготовления орудий труда. Человек прямоходящий и первый выход людей за пределы Африки. Человек гейдельбергский - общий предок неандертальского человека и человека разумного. Человек неандертальский как вид людей холодного климата. Человек разумный современного типа, денисовский человек, освоение континентов за пределами Африки. Палеогенетика и палеогеномика. Эволюция современного человека. Естественный отбор в популяциях человека. Мутационный процесс и полиморфизм. Популяционные волны, дрейф генов, миграция и "эффект основателя" в популяциях современного человека.			

	Человеческие расы. Понятие о расе. Большие расы: европеоидная (евразийская), австрало-негроидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Время и пути расселения человека по планете. Единство человеческих рас. Научная несостоятельность расизма. Приспособленность человека к разным условиям окружающей среды. Влияние географической среды и дрейфа генов на морфологию и физиологию человека. Междисциплинарные методы в физической (биологической) антропологии. Эволюционная антропология и палеоантропология человеческих популяций. Биосоциальные исследования природы человека. Исследование коэволюции биологического и социального в человеке. **Демонстрации:** Портреты: Ч. Дарвин, Л. Лики, Я.Я. Рогинский, М.М. Герасимов. Таблицы и схемы: "Методы антропологии", "Головной мозг человека", "Человекообразные обезьяны", "Скелет человека и скелет шимпанзе", "Рудименты и атавизмы", "Движущие силы антропогенеза", "Эволюционное древо человека", "Австралопитек", "Человек умелый", "Человек прямоходящий", "Денисовский человек" "Неандертальцы", "Кроманьонцы", "Предки человека", "Этапы эволюции человека", "Расы человека". Оборудование: муляжи окаменелостей, предметов материальной культуры предков человека, репродукции (фотографии) картин с мифологическими и библейскими сюжетами происхождения человека, фотографии находок ископаемых остатков человека, скелет человека, модель черепа человека и черепа шимпанзе, модель кисти человека и кисти шимпанзе, модели торса предков человека.			
	Лабораторная работа "Изучение особенностей строения скелета человека, связанных с прямохождением". **Практическая работа** "Изучение экологических адаптаций человека".		2	
Тема 6. Экология - наука о взаимоотношениях организмов и надорганизменных систем с окружающей средой.	**Содержание обучения**	**6**	**2**	ОК.01,ОК.02,ОК.04, ОК.07, ЛР 3, ЛР 27, ЛР 29-30, ЛР 32-33, ЛР 36
	Зарождение и развитие экологии в трудах А. Гумбольдта, К.Ф. Рулье, Н.А. Северцова, Э. Геккеля, А. Тенсли, В.Н. Сукачева. Разделы и задачи экологии. Связь экологии с другими науками. Методы экологии. Полевые наблюдения. Эксперименты в экологии: природные и лабораторные. Моделирование в экологии. Мониторинг окружающей среды: локальный, региональный и глобальный. Значение экологических знаний для человека. Экологическое мировоззрение как основа связей человечества с природой. Формирование экологической культуры и экологической грамотности населения. **Демонстрации:** Портреты: А. Гумбольдт, К.Ф. Рулье, Н.А. Северцов, Э. Геккель, А. Тенсли, В.Н. Сукачев. Таблицы и схемы: "Разделы экологии", "Методы экологии", "Схема мониторинга окружающей среды".			
	Лабораторная работа "Изучение методов экологических исследований».		2	
Тема 7. Организмы и среда обитания.	**Содержание обучения**	**5**	**3**	
	Экологические факторы и закономерности их действия. Классификация экологических факторов: абиотические, биотические, антропогенные. Общие закономерности действия экологических факторов. Правило минимума (К. Шпренгель, Ю. Либих). Толерантность. Эврибионтные и стенобионтные организмы. Абиотические факторы. Свет как экологический фактор. Действие разных участков солнечного спектра на организмы. Экологические группы растений и животных по отношению к свету. Сигнальная роль света. Фотопериодизм. Температура как экологический фактор. Действие температуры на организмы. Пойкилотермные и гомойотермные организмы. Эвритермные и стенотермные организмы. Влажность как экологический фактор. Приспособления растений к поддержанию водного баланса. Классификация растений по отношению к воде. Приспособления животных к изменению водного режима. Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, глубинная подпочвенная,	5		ОК.01,ОК.02,ОК.04, ОК.07, ЛР 3, ЛР 27, ЛР 29-30, ЛР 32-33, ЛР 36

	внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Биологические ритмы. Внешние и внутренние ритмы. Суточные и годичные ритмы. Приспособленность организмов к сезонным изменениям условий жизни. Жизненные формы организмов. Понятие о жизненной форме. Жизненные формы растений: деревья, кустарники, кустарнички, многолетние травы, однолетние травы. Жизненные формы животных: гидробионты, геобионты, аэробионты. Особенности строения и образа жизни. Биотические факторы. Виды биотических взаимодействий: конкуренция, хищничество, симбиоз и его формы. Паразитизм, кооперация, мутуализм, комменсализм (квартирантство, нахлебничество). Нетрофические взаимодействия (топические, форические, фабрические). Значение биотических взаимодействий для существования организмов в среде обитания. Принцип конкурентного исключения. Демонстрации: Таблицы и схемы: "Экологические факторы", "Световой спектр", "Экологические группы животных по отношению к свету", "Теплокровные животные", "Холоднокровные животные", "Физиологические адаптации животных", "Среды обитания организмов", "Биологические ритмы", "Жизненные формы растений", "Жизненные формы животных", "Экосистема широколиственного леса", "Экосистема хвойного леса", "Цепи питания", "Хищничество", "Паразитизм", "Конкуренция", "Симбиоз", "Комменсализм". Оборудование: гербарии растений и животных, приспособленных к влиянию различных экологических факторов, гербарии светолюбивых, тенелюбивых и теневыносливых растений, светолюбивые, тенелюбивые и теневыносливые комнатные растения, гербарии и коллекции теплолюбивых, зимостойких, морозоустойчивых растений, чучела птиц и зверей, гербарии растений, относящихся к гигрофитам, ксерофитам, мезофитам, комнатные растения данных групп, коллекции животных, обитающих в разных средах, гербарии и коллекции растений и животных, обладающих чертами приспособленности к сезонным изменениям условий жизни, гербарии и коллекции растений и животных различных жизненных форм, коллекции животных, участвующих в различных биотических взаимодействиях.			
	Лабораторная работа "Выявление приспособлений организмов к влиянию света". Лабораторная работа "Выявление приспособлений организмов к влиянию температуры". Лабораторная работа "Анатомические особенности растений из разных мест обитания".		3	
Тема 8. Экология видов и популяций.	**Содержание обучения**	**5**	**1**	ОК.01,ОК.02,ОК.04, ОК.07, ЛР 3, ЛР 27, ЛР 29-30, ЛР 32-33, ЛР 36
	Экологические характеристики популяции. Популяция как биологическая система. Роль неоднородности среды, физических барьеров и особенностей биологии видов в формировании пространственной структуры популяций. Основные показатели популяции: численность, плотность, возрастная и половая структура, рождаемость, прирост, темп роста, смертность, миграция. Экологическая структура популяции. Оценка численности популяции. Динамика популяции и ее регуляция. Биотический потенциал популяции. Моделирование динамики популяции. Кривые роста численности популяции. Кривые выживания. Регуляция численности популяций: роль факторов, зависящих и не зависящих от плотности. Экологические стратегии видов (r- и K-стратегии). Понятие об экологической нише вида. Местообитание. Многомерная модель экологической ниши Д.И. Хатчинсона. Размеры экологической ниши. Потенциальная и реализованная ниши. Вид как система популяций. Ареалы видов. Виды и их жизненные стратегии. Экологические эквиваленты. Закономерности поведения и миграций животных. Биологические инвазии чужеродных видов. **Демонстрации:** Портрет: Д.И. Хатчинсон.	5		

	Таблицы и схемы: "Экологические характеристики популяции", "Пространственная структура популяции", "Возрастные пирамиды популяции", "Скорость заселения поверхности Земли различными организмами", "Модель экологической ниши Д.И. Хатчинсона". Оборудование: гербарии растений, коллекции животных.			
	Лабораторная работа "Приспособления семян растений к расселению".		1	
Тема 9. Экология сообществ. Экологические системы.	**Содержание обучения**	**5**	**3**	ОК.01,ОК.02,ОК.04, ОК.07, ЛР 3, ЛР 27, ЛР 29-30, ЛР 32-33, ЛР 36
	Сообщества организмов. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе. Экосистема как открытая система (А.Д. Тенсли). Функциональные блоки организмов в экосистеме: продуценты, консументы, редуценты. Трофические уровни. Трофические цепи и сети. Абиотические блоки экосистем. Почвы и илы в экосистемах. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Направленные закономерные смены сообществ - сукцессии. Первичные и вторичные сукцессии и их причины. Антропогенные воздействия на сукцессии. Климаксное сообщество. Биоразнообразие и полнота круговорота веществ - основа устойчивости сообществ. Природные экосистемы. Антропогенные экосистемы. Агроэкосистема. Агроценоз. Различия между антропогенными и природными экосистемами. Урбоэкосистемы. Основные компоненты урбоэкосистем. Городская флора и фауна. Синантропизация городской фауны. Биологическое и хозяйственное значение агроэкосистем и урбоэкосистем. Закономерности формирования основных взаимодействий организмов в экосистемах. Перенос энергии и веществ между смежными экосистемами. Устойчивость организмов, популяций и экосистем в условиях естественных и антропогенных воздействий. Методология мониторинга естественных и антропогенных экосистем. **Демонстрации:** Портрет: А.Д. Тенсли. Таблицы и схемы: "Структура биоценоза", "Экосистема широколиственного леса", "Экосистема хвойного леса", "Функциональные группы организмов в экосистеме", "Круговорот веществ в экосистеме", "Цепи питания (пастбищная, детритная)", "Экологическая пирамида чисел", "Экологическая пирамида биомассы", "Экологическая пирамида энергии", "Образование болота", "Первичная сукцессия", "Восстановление леса после пожара", "Экосистема озера", "Агроценоз", "Круговорот веществ и поток энергии в агроценозе", "Примеры урбоэкосистем". Оборудование: гербарии растений, коллекции насекомых, чучела птиц и зверей, гербарии культурных и дикорастущих растений, аквариум как модель экосистемы.	5		
	Практическая работа "Изучение и описание урбоэкосистемы". **Лабораторная работа** "Изучение разнообразия мелких почвенных членистоногих в разных экосистемах". Экскурсия "Экскурсия в типичный биогеоценоз (в дубраву, березняк, ельник, на суходольный или пойменный луг, озеро, болото)". Экскурсия "Экскурсия в агроэкосистему (на поле или в тепличное хозяйство)".		3	
Тема 10. Биосфера - глобальная экосистема.	**Содержание обучения**	**6**	**-**	ОК.01,ОК.02,ОК.04, ОК.07, ЛР 3, ЛР 27, ЛР 29-30, ЛР 32-33, ЛР 36
	Биосфера - общепланетарная оболочка Земли, где существует или существовала жизнь. Развитие представлений о биосфере в трудах Э. Зюсса. Учение В.И. Вернадского о биосфере. Области биосферы и ее состав. Живое вещество биосферы и его функции. Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое			

	равновесие в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы (углерода, азота). Ритмичность явлений в биосфере. Зональность биосферы. Понятие о биоме. Основные биомы суши: тундра, хвойные леса, смешанные и широколиственные леса, степи, саванны, пустыни, тропические леса, высокогорья. Климат, растительный и животный мир биомов суши. Структура и функция живых систем, оценка их ресурсного потенциала и биосферных функций. **Демонстрации:** Портреты: В.И. Вернадский, Э. Зюсс. Таблицы и схемы: "Геосферы Земли", "Круговорот азота в природе", "Круговорот углерода в природе", "Круговорот кислорода в природе", "Круговорот воды в природе", "Основные биомы суши", "Климатические пояса Земли", "Тундра", "Тайга", "Смешанный лес", "Широколиственный лес", "Степь", "Саванна", "Пустыня", "Тропический лес". Оборудование: гербарии растений разных биомов, коллекции животных.			
Тема 11. Человек и окружающая среда.	**Содержание обучения**	**4**	-	
	Экологические кризисы и их причины. Воздействие человека на биосферу. Загрязнение воздушной среды. Охрана воздуха. Загрязнение водной среды. Охрана водных ресурсов. Разрушение почвы. Охрана почвенных ресурсов. Изменение климата. Антропогенное воздействие на растительный и животный мир. Охрана растительного и животного мира. Основные принципы охраны природы. Красные книги. Особо охраняемые природные территории (ООПТ). Ботанические сады и зоологические парки. Основные принципы устойчивого развития человечества и природы. Рациональное природопользование и сохранение биологического разнообразия Земли. Общие закономерности глобальных экологических кризисов. Особенности современного кризиса и его вероятные последствия. Развитие методов мониторинга развития опасных техногенных процессов. **Демонстрации:** Таблицы и схемы: "Загрязнение атмосферы", "Загрязнение гидросферы", "Загрязнение почвы", "Парниковый эффект", "Особо охраняемые природные территории", "Модели управляемого мира". Оборудование: фотографии охраняемых растений и животных Красной книги Российской Федерации, Красной книги региона.	4		
Профессионально-ориентированное содержание		**5**	**5**	
Тема 12 Биотехнологии в жизни каждого	**Содержание учебного материала**			ОК.01,ОК.02,ОК.04, ОК.07, ЛР 3, ЛР 27, ЛР 29-30, ЛР 32-33, ЛР 36
	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)	3		
	Практические занятия Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий.		1	
	Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)		2	
Тема 13 Биотехнологии в промышленности	**Содержание учебного материала**			ОК.01,ОК.02,ОК.04, ОК.07, ЛР 3, ЛР 27, ЛР 29-30, ЛР 32-33, ЛР 36
	Развитие промышленной биотехнологий и ее применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	2		

	Практические занятия Кейсы на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам)		2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в третьем семестре			**2**	
ВСЕГО		**140**	**60**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет химии и/или учебной химической лаборатории.

Оборудование учебного кабинета (наглядные пособия):

Наборы шаростержневых моделей молекул, модели кристаллических решеток, коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров; коллекция горных пород и минералов, таблица Менделеева, учебные фильмы, цифровые образовательные ресурсы.

Технические средства обучения:

компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедиа-проектор с экраном, мультимедийная доска, указка-презентер для презентаций.

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.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше 5 лет с момента издания.

Приложение 3.16 к ОП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер
квалификация: повар, кондитер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК Сферы услуг
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Маутиева А.Н., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……4**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……...7**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……14**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……...16**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09-10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК[1]	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов	– основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	– пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме;

[1] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	составлять рационы питания для различных категорий потребителей	– суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять 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. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность	Содержание актуальной

	нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программ ное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)	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

	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы	**101**
Самостоятельная работа обучающихся	17
Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	84
в том числе:	
теоретическое обучение (урок, лекция, семинар)	*58*
лабораторные занятия	*2*
практические занятия	*22*
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*	*2*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов[2], формированию которых способствует элемент программы
Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	2	ОК 1-7, 9,10 ЛР 29, ЛР 32
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве		**32**	
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	**Содержание учебного материала**	**10**	
	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 29, ЛР 32
	Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.	2	
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	2	
	Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №1 Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов Изучение под микроскопом микроорганизмов		
Тема 1.2 Основные пищевые	**Содержание учебного материала**	**16**	
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности	2	ОК 1-7, 9,10

[2] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

инфекции и пищевые отравления	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др.	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 29, ЛР 32
	Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.	2	
	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	2	
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	2	
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	2	
	Схема микробиологического контроля	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №2 Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	*6*	
Раздел 2. Основы физиологии питания		**39**	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 29, ЛР 32
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Практическое занятие №3 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 29, ЛР 32
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №4 Изучение схемы пищеварительного тракта.		
	Практическое занятие №5 Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.	2	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 29, ЛР 32
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	3	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №6 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.		
	Практическое занятие №7 Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	1	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6

	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 29, ЛР 32
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №8 Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	*7*	
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве		**26**	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 29, ЛР 32
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 29, ЛР 32
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.	2	

	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №9 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования		
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 29, ЛР 32
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №10 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).		
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 29, ЛР 32
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и	***4***	

	оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья		
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*		**2**	
Всего:		**101**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.
2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.
3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.
4. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -10-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. –160 с.
6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 352 с.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 11-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 256 с.
8. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8.
9. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4.
10. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9.
11. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1.

3.2.2. Основные электронные издания:

1. Быкова, Т. О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебное пособие для СПО / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-4488-1254-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106842

2. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147246 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147248 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147248 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147247 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148272 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156618 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147261 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/154401 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники:

Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472601 (дата обращения: 31.10.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения[3]	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп	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 провдении:** – 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/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

[3] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания		
Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (HACCP) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

Приложение 3.17 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер
квалификация: повар, кондитер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК Сферы услуг
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Маутиева А.Н., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК[1]	**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	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков

[1] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем учебной дисциплины	**101**
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	50
лабораторные занятия	4
практические занятия	28
Самостоятельная работа[2]	17
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

[2] Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов[3], формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты.	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, ЛР 33
	Состав пищевых веществ, значение в питании.	2	
	Энергетическая ценность пищевых продуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Лабораторная работа №1 Определение пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов.		
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**	**9**	
	Классификация продовольственных товаров.	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, ЛР 33
	Качество и безопасность продовольственных товаров.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №1 Классификация продовольственных товаров.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	***3***	
Тема 3.	**Содержание учебного материала**	**4**	

[3] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, ЛР 33
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №2 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов.		
	Содержание учебного материала	**4**	
	Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №3 Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.		
	Содержание учебного материала	**7**	
	Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №4 Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	***3***	
Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров	**Содержание учебного материала**	**13**	
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, ЛР 33
	Кулинарное назначение зерновых товаров.	2	
	Условия и сроки хранения зерновых товаров.	2	
	Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту.	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №5 Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	***3***	
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание учебного материала**	**7**	
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров.	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, ЛР 33
	Условия и сроки хранения молочных товаров.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа №2 Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	***1***	
Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, ЛР 33
	Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №6 Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	2	
	Содержание учебного материала	**8**	
	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Практическое занятие №7 Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №8 Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	*2*	
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, ЛР 33
	Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №9 Органолептическая оценка качества мяса		
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	**Содержание учебного материала**	**15**	
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов.	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, ЛР 33
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение.	2	
	Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №10 Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям		
	Практическое занятие №11	2	
	Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов		

	Практическое занятие №12 Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	***3***	
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	**Содержание учебного материала**	**12**	
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров.	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, ЛР 33
	Кулинарное назначение.	2	
	Условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №13 Ознакомление с ассортиментом кондитерских товаров		
	Практическое занятие №14 Ознакомление с ассортиментом вкусовых товаров	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	***2***	
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*		**2**	
Всего:		**101**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.

2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9.

3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.

4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1.

5. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.

6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8.

7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Минько, Э. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/70617

2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146832 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань :

электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146905 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146627 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147351 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153660 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/149346 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/487543 (дата обращения: 31.10.2021).

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488216 (дата обращения: 31.10.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения[4]	Критерии оценки	Методы оценки
Осваиваемые знания:		
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	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 провдении:** – 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/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
Осваиваемые умения:		
проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	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**: – экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

[4] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

Приложение 3.18 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер
квалификация: повар, кондитер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК Сферы услуг
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Маутиева А.Н., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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……13**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК[1]	**Умения**	**Знания**
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания

[1] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы	**101**
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	84
практические занятия	24
Самостоятельная работа[2]	**17**
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	2

[2] Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов[3], формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		**84/12**	
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	**Содержание учебного материала**	**5**	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 17, ЛР 33
	Классификация, основные типы и классы организаций питания.	2	
	Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	***1***	
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	**Содержание учебного материала**	**38/6**	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 17, ЛР 33
	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.	2	
	Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.	2	
	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	2	
	Характеристика способов кулинарной обработки	2	
	Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и	2	

[3] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.		
	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции.	2	
	Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	2	
	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	2	
	Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	2	
	Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	2	
	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.	2	
	Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	***6***	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 17, ЛР 33
	Практическое занятие №1 Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	2	
	Практическое занятие №2 Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	2	
	Практическое занятие №3 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	***8***	
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		**56**	

Тема 2.1. Механическое оборудование	**Содержание учебного материала**	**19/3**	
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 17, ЛР 33
	Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	***3***	
	Практическое занятие №4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	1	
	Практическое занятие №5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	***2***	
Тема 2.2. Тепловое оборудование	**Содержание учебного материала**	**30/2**	
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности.	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6

	Правила безопасной эксплуатации		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 17, ЛР 33
	Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	4	
	Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	4	
	Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	***2***	
	Практическое занятие №6 Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	1	
	Практическое занятие №7 Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	***4***	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 2.3. Холодильное оборудование	**Содержание учебного материала**	**7/1**	
	Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 17, ЛР 33
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	***1***	
	Практическое занятие №8 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	1	

	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	*2*	
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*		**2**	
Всего:		**101**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»,

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7.
2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0.
3. Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106858
4. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94724
5. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94725
6. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94723
7. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5.
8. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
9. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336

10. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.
11. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
12. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9.
13. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.
14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
15. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147252 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147251 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147345 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Донченко, Л. В. Концепция HACCP на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146642 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148214 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148009 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148011 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475758 (дата обращения: 31.10.2021).

10. 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, 2021. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475484 (дата обращения: 31.10.2021)..

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

6. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

7. 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://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения[4]	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой	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	**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/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов,

[4] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.	терминологии	- тестирования.
Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей 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

соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	-Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

Приложение 3.19 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер
квалификация: повар, кондитер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК Сферы услуг
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Маутиева А.Н., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……4**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……5**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ…….9**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……10**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК[1]	**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 РФ.	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
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

[1] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы	**72**
в т.ч. в форме практической подготовки	8
в т. ч.:	
теоретическое обучение	48
практические занятия	10
Самостоятельная работа[2]	12
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

[2] Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов[3], формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности		**36**	
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	**Содержание учебного материала**	**10**	
	Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР 3, ЛР 9, ЛР 28
	Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция).	4	
	Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение	2	
	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	**2**	
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	**Содержание учебного материала**	**26/2**	
	Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу.	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР 3, ЛР 9, ЛР 28

[3] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.	4	
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны.	4	
	Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.	4	
	Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.	4	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР 3, ЛР 9, ЛР 28
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР 3, ЛР 9, ЛР 28
	Практическое занятие №1 Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	2	
	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: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 2.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г.) **Интернет-ресурсы**: http:// www.Economi.gov. ru, http:// bibliotekar. ru	**6**	
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда		**34**	
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие	**Содержание учебного материала**	**20/4**	
	Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.	4 4	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР 3, ЛР 9, ЛР 28

трудовые отношения	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников	4	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие №2 Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР 3, ЛР 9, ЛР 28
	Практическое занятие №3 Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР 3, ЛР 9, ЛР 28
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение и анализ раздела 3, глава 10, раздела 4, главы 15,16, раздела 5, глава 17 раздел 11, главы 37, 38, 39 Трудового кодекса РФ, решить ситуационные правовые задачи. **Источники информации** Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос.Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).	4	
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	**Содержание учебного материала**	**14/2**	
	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.	4	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР 3, ЛР 9, ЛР 28
	Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.	4	
	Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	4	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие №4 Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР 3, ЛР 9, ЛР 28
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*		**2**	
Всего:		**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»,

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. 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, 2020. – 336 с.

2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2020.

3. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2020.

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, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471510 (дата обращения: 01.11.2021).

2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471097 (дата обращения: 01.11.2021).

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»

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению,

построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.

7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питан0ия. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения[4]	**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 формулиро-вок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при провдении:** -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/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -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;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий

[4] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	**Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

43.01.09

Приложение 3.20 к ООП по профессии
Повар, кондитер,
утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы калькуляции и учета

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер
квалификация: повар, кондитер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК Сферы услуг
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Маутиева А.Н., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП. 05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.05 Основы калькуляции и учёта» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-05, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК[1]	**Умения**	**Знания**
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10	-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять планменю, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми	-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами;

[1] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.	-понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**101**
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	58
практические занятия	24
Самостоятельная работа[2]	**17**
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

[2] Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов[3], формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	**Содержание учебного материала**	**13**	
	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	2	ПК.1.2-1.5 ПК.2.2-2.5 ПК.3.2-3.5 ПК.4.2-4.5 ПК.5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 6, ЛР 9, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 23
	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	2	
	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	2	
	Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера**.** Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция) **Источники информации** Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/	5	
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	**Содержание учебного материала**	**26/6**	
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	4	ПК.1.2-1.5 ПК.2.2-2.5 ПК.3.2-3.5
	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на	4	

[3] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	продукцию и полуфабрикаты собственного производства		ПК.4.2-4.5 ПК.5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 6, ЛР 9, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 23
	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	4	
	План-меню, его назначение, виды, порядок составления	4	
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	4	
	Тематика практических занятий	**6**	
	1. Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья	2	ПК.1.2-1.5 ПК.2.2-2.5 ПК.3.2-3.5 ПК.4.2-4.5 ПК.5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 6, ЛР 9, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 23
	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	2	
	3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	2	
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	**Содержание учебного материала**	**14**	
	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц	4	ПК.1.2-1.5 ПК.2.2-2.5 ПК.3.2-3.5 ПК.4.2-4.5 ПК.5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 6, ЛР 9, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 23
	Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	4	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) 1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" **Источники информации**	**6**	

	1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/		
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	**Содержание учебного материала**	**10/2**	
	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания.	2	ПК.1.2-1.5 ПК.2.2-2.5 ПК.3.2-3.5 ПК.4.2-4.5 ПК.5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 6, ЛР 9, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 23
	Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	2	
	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания.	2	
	Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практические занятия 4.Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	2	
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	**Содержание учебного материала**	**14/4**	
	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	2	ПК.1.2-1.5 ПК.2.2-2.5 ПК.3.2-3.5 ПК.4.2-4.5 ПК.5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 6, ЛР 9, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 23
	Документальное оформление поступления сырья на производство.	2	
	Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	2	
	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	Практические занятия 5-6. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	4	
Тема 6.	**Содержание учебного материала**	**22**	

Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Правила торговли. Виды оплаты по платежам	2	ПК.1.2-1.5 ПК.2.2-2.5 ПК.3.2-3.5 ПК.4.2-4.5 ПК.5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 6, ЛР 9, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 23
	Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты.	4	
	Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	4	
	Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче	4	
	Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. **Источники информации** 1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/ 2. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/ 3. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. tp://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/	**6**	
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*		**2**	
Всего:		**101**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»,

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

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, 2020. – 336 с.

2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3.

3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6.

4. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для спо / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7.

5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020. – 192 с.

6. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4.

3.2.2. 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, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471510 (дата обращения: 01.11.2021).

2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146806 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и

планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146805 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для спо / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/149315 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106848

6. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148149 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст.
3. Налоговый кодекс Российской Федерации.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ
11. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
12. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
13. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 № 49 «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения[4]	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Знания: - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;	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 провдении:** - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

[4] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

-методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;		
Умения: - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НД и т.д.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практиче-ских/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам		

Приложение 3.21 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Охрана труда

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер
квалификация: повар, кондитер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК Сферы услуг
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Маутиева А.Н., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.06 Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК[1]	**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 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.	-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

[1] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы	50
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	20
Самостоятельная работа[2]	8
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

[2] Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов[3], формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	2	ОК.01-07, ОК.09,10 ЛР 10
Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда		**10**	
Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения	4	ОК.01-07, ОК.09,10 ПК.1.1-1.5 ПК.2.1-2.8 ПК.3.1-3.6 ПК.4.1-4.5 ПК.5.1-5.5 ПК.6.3-6.5 ЛР 10
	Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).		
	Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия		
	Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №1 ормление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда		
Тема 1.2. Обеспечение охраны	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление		ОК.01-07,

[3] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

труда	охраной труда	2	ОК.09,10 ПК.1.1-1.5 ПК.2.1-2.8 ПК.3.1-3.6 ПК.4.1-4.5 ПК.5.1-5.5 ПК.6.3-6.5 ЛР 10
	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции		
	Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение	2	ОК.01-07, ОК.09,10 ПК.1.1-1.5 ПК.2.1-2.8 ПК.3.1-3.6 ПК.4.1-4.5 ПК.5.1-5.5 ПК.6.3-6.5 ЛР 10
	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников		
	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации		
	Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
Раздел 2.Условия труда на предприятиях общественного питания		**10**	
Тема 2.1. Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм	4	ОК.01-07, ОК.09,10 ПК.1.1-1.5 ПК.2.1-2.8 ПК.3.1-3.6
	Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум,		

	вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		ПК.4.1-4.5 ПК.5.1-5.5 ПК.6.3-6.5 ЛР 10
	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №2 Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам		
Тема 2.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	2	ОК.01-07, ОК.09,10 ПК.1.1-1.5 ПК.2.1-2.8 ПК.3.1-3.6 ПК.4.1-4.5 ПК.5.1-5.5 ПК.6.3-6.5 ЛР 10
	Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №3 Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов		
Раздел 3.Электробезопасность и пожарная безопасность		**26**	
Тема 3.1. Электробезопасность	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)	4	ОК.01-07, ОК.09,10 ПК.1.1-1.5 ПК.2.1-2.8 ПК.3.1-3.6 ПК.4.1-4.5 ПК.5.1-5.5
	Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		

	Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения		ПК.6.3-6.54 ЛР 10
	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия		
	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
Тема 3.2. Пожарная безопасность	**Содержание учебного материала**	**12**	
	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. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции	2	ОК.01-07, ОК.09,10 ПК.1.1-1.5 ПК.2.1-2.8 ПК.3.1-3.6 ПК.4.1-4.5 ПК.5.1-5.5 ПК.6.3-6.5 ЛР 10
	Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров	6	
	Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения		
	Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение		
	Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №4	2	

	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.		
	Практическое занятие №5 Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	2	
Тема 3.3. Требования безопасности к производственному оборудованию	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности	2	ОК.01-07, ОК.09,10 ПК.1.1-1.5 ПК.2.1-2.8 ПК.3.1-3.6 ПК.4.1-4.5 ПК.5.1-5.5 ПК.6.3-6.5 ЛР 10
	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		
	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания» Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных	**8**	

	документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования		
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета в четвертом семестре*		**2**	
Всего:		**50 (42+8)**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»,

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 3-е изд. стер. – Москва: Академия, 2020. – 270 с.

2. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.

3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.

4. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.

5. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148021 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Булгаков, А. Б. Охрана труда: несчастные случаи на производстве и профессиональные заболевания : учебное пособие для СПО / А. Б. Булгаков. — Саратов : Профобразование, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-4488-1136-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/105149

3. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152591 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450689 (дата обращения: 01.11.2021).

5. Сатонина, Н. Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В. Султанова, О. С. Чечина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106846

6. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146630 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152599 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru

2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.gost.ru

3. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».

4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

5. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

6. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний» № 967 от 15.12.2000.

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения[4]	**Критерии оценки**	**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/ экзамена по МДК в виде: -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; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень	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: презентаций, экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

[4] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

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		

Приложение 3.22 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер
квалификация: повар, кондитер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Общеобразовательного цикла
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Умарова З.С., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……4**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……6**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……10**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……11**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИС ЦИПЛИНЫ «ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-04.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК[1]	**Умения**	**Знания**
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10	Общие умения использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; Диалогическая речь участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания,	профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;

[1] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	выражение отношения); завершать общение; Монологическая речь делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. Аудирование понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every; количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие глаголасвязки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы	**42**
в т.ч. в форме практической подготовки	36
в т. ч.:	
практические занятия	36
Самостоятельная работа[2]	**6**
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированный зачет	

[2] Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов[3], формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	**Содержание учебного материала**		
	Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал: – местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every; – простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); – простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; – предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; – безличные предложения; – понятие глагола-связки	4	ОК.01-05, 09,10 ЛР 9
Тема 2. Типы организаций питания и работа персонала	**Содержание учебного материала**	4	
	Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала». Грамматический материал: – имя существительное: его основные функции в предложении; – имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения		ОК.01-05, 09,10 ЛР 9
Тема 3. Составление меню.	**Содержание учебного материала**	4	
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и		ОК.01-05, 09,10

[3] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

Названия блюд	структура меню» Грамматический материал: – артикль: определенный, неопределенный, нулевой; – основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; – употребление существительных без артикля		ЛР 9
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	**Содержание учебного материала**	2	
	Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование.Производственные помещения» Грамматический материал: – имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения		ОК.01-05, 09,10 ЛР 9
Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда	**Содержание учебного материала**	4	
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола» Грамматический материал – образование и употребление глаголов в Present, Past, FutureSimple/Indefinite.		ОК.01-05, 09,10 ЛР 9
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	**Содержание учебного материала**	4	
	Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал: – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little		ОК.01-05, 09,10 ЛР 9
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	**Содержание учебного материала**	4	
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: времена группы Continuous		ОК.01-05, 09,10 ЛР 9
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	**Содержание учебного материала**	4	
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every		ОК.01-05, 09,10 ЛР 9
Тема 9. Кухни народов мира	**Содержание учебного материала**	4	
	Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран»		ОК.01-05, 09,10

и рецепты приготовления блюд	Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.		ЛР 9
	Самостоятельная работа обучающихся – составление кроссвордов по теме «Продукты питания»; – освоение лексического материала по теме, – чтение, перевод текстов, – сочинение на тему «Работа кухни»; – освоение лексического материала по теме, – чтение, перевод текстов, – выполнение грамматических упражнений – выполнение грамматических упражнений – подготовить презентации по национальным кухням; – освоение лексического материала по теме; – чтение, перевод текстов – составление меню ресторана, кафе – освоение лексического материала по темам 4,5, – чтение, перевод текстов, – выполнение грамматических упражнений – составление диалогов по теме: «**Обслуживание посетителей в ресторане**» – освоение лексического материала по темам 7, 8; – чтение, перевод текстов; – выполнение грамматических упражнений; – составление диалогов	**6**	
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*		2	
	Всего:	**42 (36+6)**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие / Т.А.Карпова. – Москва: КноРус, 2021. – 282 с.
2. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. СПО / Н.И.Щербакова , Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320с.
3. Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. СПО /А.П. Голубев – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
4. Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8.
5. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. – 2-е изд., перераб. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5.

3.2.2. Электронные издания (ресурсы):

1 Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148964 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2 Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148121 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3 . Краснопёрова, Ю. В. Теоретическая грамматика английского языка : учебно-методическое пособие для СПО / Ю. В. Краснопёрова. — Саратов : Профобразование, 2019. — 75 с. — ISBN 978-5-4488-0334-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/86151

4 . Кузнецова, Т. С. Английский язык. Устная речь. Практикум : учебное

пособие для СПО / Т. С. Кузнецова. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 267 с. — ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/87787

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492764 (дата обращения: 17.01.2022).

2. Голицынский М.Б. Грамматика: Сборник упражнений / Ю.Б.Голицинский. – Санкт-Петербург: Каро, 2017. – 544с. – (Серия «Английский язык для школьников»).

3. Мазурина О.Б. Переписка с деловым партнером на английском языке. Учебное пособие / О.Б.Мазурина. – Москва: Проспект, 2021. – 104 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения[4]	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом	**Текущий контроль при проведении:** - письменного/устного опроса; -тестирования; диктантов;
перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения:	Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме	-оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме

[4] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every; количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие глагола-связки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect		дифференцированного зачета/ экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)
Общие умения: – использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; – владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; – самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд. Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной	

также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; Диалогическая речь: – участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; – осуществлять запрос и обобщение информации; – обращаться за разъяснениями; – выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) – к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; – вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); – поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); – завершать общение Монологическая речь: – делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; – кратко передавать содержание полученной информации; – в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.	и вопросительной форме). Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.	
Письменная речь – небольшой рассказ (эссе); – заполнение анкет, бланков; – написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом	Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.	

Аудирование: – понимать: – основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; – высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. – отделять главную информацию от второстепенной; – выявлять наиболее значимые факты; – определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию Чтение: – извлекать необходимую, интересующую информацию; – отделять главную информацию от второстепенной; – использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни	Объём высказывания не менее 7-8 фраз Наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую /интересующую информацию. Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности. Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)	

Приложение 3.23 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер
квалификация: повар, кондитер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Общеобразовательного цикла
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Саламов А.Н., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ…….5

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……..9

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……..10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.08 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК[1]	Умения	Знания
ОК 01-10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	-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; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.	-принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военноучетные специальности,

[1] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

		родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	18
самостоятельная работа[2]	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**

[2] Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов[3], формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Раздел I. Гражданская оборона		**4**	
Тема 1.1. Организация гражданской обороны	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций		
	Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения		
	Приборы радиационной и химической разведки и контроля		
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения		
Тема 1.2. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах). Обеспечение безопасности при	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях		
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах)		
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке		
	Обеспечение безопасности при эпидемии		
	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе		

[3] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

неблагоприятной экологической, социальной обстановке	совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником		
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		**4**	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
Тема 2.1.	**Содержание учебного материала**	2	
Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами.		
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи		
	Общие сведения о ранах, осложнения ран, способах остановки кровотечения и обработки ран		
	Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей		
	Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания, при ожогах, поражении электрическим током, при утоплении, перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях, при клинической смерти		
	Тематика практических занятий	2	
	Отработка умений при оказании первой (доврачебной) помощи		
Раздел 3. Основы военной службы		**26**	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина	**Содержание учебного материала**		
	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий		

Российской Федерации	Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке	10	
	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России		
	Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации		
	Тематика практических занятий	**16**	
	Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций		
	Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях		
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата		
	Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.		
	Построение и отработка движения походным строем		
	Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте		
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2	
Всего:		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489702 (дата обращения: 17.01.2022).

2. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489702 (дата обращения: 17.01.2022).

3. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489702 (дата обращения: 17.01.2022).

4. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9964-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492045 (дата обращения: 17.01.2022).

5. Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 354 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03180-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491016 (дата обращения: 17.01.2022).

6. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. —

Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148021 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489671 (дата обращения: 17.01.2022).

8. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для СПО / Э.А. Арустамов, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Г.В. Гуськов. – Москва: Академия, 2020. – 208 с.

9. Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций : учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов : Профобразование, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/93574

10. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве : учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/100492

11. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для СПО / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – Москва: Академия, 2021. – 368 с.

12. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09079-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491731 (дата обращения: 17.01.2022).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: https://www.mchs.gov.ru/.

2. Университетская информационная система «РОССИЯ» [Электронный ресурс]. – URL: https://uisrussia.msu.ru/

3. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» [Электронный ресурс]. – URL: https://rusneb.ru/

4. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. – URL: http://bzhde.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения[4]	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Освоенные умения:		
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; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
Знания:		
принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последст-	Полнота ответов, точность формули-ровок, не менее 75%	**Текущий контроль при проведении:** - письменного/устного

[4] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

вий 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; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	опроса; -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

Приложение 3.22.1 к ОП по профессии
54.01.20 Графический дизайнер, утвержденной
приказом директора ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Физическая культура

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

54.01.20 Графический дизайнер

квалификация: графический дизайнер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Общеобразовательного цикла
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС по профессии 54.01.20 Графический дизайнер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 №1543 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 54.01.20 Графический дизайнер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 23.12.2016 г. регистрационный № 44916).

Письма Министерства просвещения РФ от 9 сентября 2022 года № 05-1999 «О направлении информации» (вместе с "Методическими рекомендациями по разработке (актуализации) и реализации примерных адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.07. Физическая культура для профессии 54.01.20 Графический дизайнер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Хадашев У.М., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5
2.2. Содержание и тематический план дисциплины 6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 12
3.1. Материально-техническое обеспечение 11
3.2. Учебно-методическое обеспечение 13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 15

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 Физическая культура
(для студентов с инвалидностью по слуху)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.07 Физическая культура является обязательной частью социально-гуманитарного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 54.01.20 Графический дизайнер.

Программа, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ПОП).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	36	34
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	**40**	**34**

2.2. Содержание и тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем часов
Раздел 1. Физическая культура и формирование ЗОЖ		**2**
Тема 1.1. Здоровый образ жизни	**Содержание учебного материала**	
	Здоровье населения России. Факторы риска и их влияние на здоровье. Современная концепция здоровья и здорового образа жизни. Мотивация ЗОЖ. Критерии эффективности здорового образа жизни. его основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб. Организм, среда, адаптация. Культура питания. Возрастная физиология. Организация жизнедеятельности, адекватная биоритмам. Культура здоровья и вредные пристрастия. Сексуальная культура – ключевой фактор психического и физического благополучия обучающегося. Культура психического здоровья. Оптимизация умственной работоспособности обучающегося в образовательном процессе. Средства физической культуры в регуляции работоспособности. Формирование валеологической компетенции в оценке уровня своего здоровья и формирования ЗОЖ. Особенности организации физического воспитания в образовательном учреждении (валеологическая и профессиональная направленность). Цели и задачи физической культуры	2
Раздел 2. Легкая атлетика		**6**
Тема 2.1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы	**Содержание учебного материала**	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 1. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения	1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	
Тема 2.2. Совершенствование техники длительного бега	**Содержание учебного материала**	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 2. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции	1
Тема 2.3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	**Содержание учебного материала:**	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 3. Специальные упражнения прыгуна, ОФП	1
Тема 2.4. Эстафетный бег 4х100. Челночный бег	**Содержание учебного материала**	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 4. Выполнение эстафетного бега 4х100, челночного бега	1
Тема 2.5. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	**Содержание учебного материала**	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 5. Выполнение контрольных нормативов в беге 30 м, 60 м, 100 м, 400 м, 500 м (д), 1000 м (ю), 2000 м (д), 3000 м (ю); прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость	2
Раздел 3. Волейбол		**6**
Тема 3.1. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая	**Содержание учебного материала**	
	В том числе практических занятий	

подготовка (ОФП)	Практическое занятие № 6. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП	1
Тема 3.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП	**Содержание учебного материала**	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 7. Выполнение комплекса упражнений по ОФП	1
Тема 3.3. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП	**Содержание учебного материала**	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 8. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног	1
Тема 3.4. Верхняя прямая подача. ОФП	**Содержание учебного материала**	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 9. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног	1
Тема 3.5. Тактика игры в защите и нападении	**Содержание учебного материала**	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 10. Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча	1
Тема 3.6. Основы методики судейства	**Содержание учебного материала**	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 11. Отработка навыков судейства в волейболе	1
Тема 3.7. Контроль выполнения тестов по волейболу	**Содержание учебного материала**	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 12. Выполнение передачи мяча в парах	1
Раздел 4. Баскетбол		**8**
Тема 4.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	**Содержание учебного материала**	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 15. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног	1
Тема 4.2. Передачи мяча. ОФП	**Содержание учебного материала**	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 16. Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса.	1
Тема 4.3. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	**Содержание учебного материала**	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 17. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса	1
Тема 4.4. Техника штрафных бросков. ОФП	**Содержание учебного материала**	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 18 Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног	1
Тема 4.5. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам	**Содержание учебного материала**	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 19. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам	2
Тема 4.6.	**Содержание учебного материала**	

Практика судейства в баскетболе	**В том числе практических занятий**	
	Практическое занятие 21. Практика в судействе соревнований по баскетболу	1
Раздел 5. Гимнастика		**6**
Тема 5.1. Строевые приемы	**Содержание учебного материала**	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 23. Отработка строевых приёмов	1
Тема 5.2. Техника акробатических упражнений	**Содержание учебного материала**	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 24. Отработка техники акробатических упражнений	1
Тема 5.3. Упражнения на брусьях (юноши). Гиревой спорт	**Содержание учебного материала**	
	Брусья: висы, упоры, махи, подводящие и специальные упражнения, соскоки. Знать правила техники безопасности; уметь страховать партнера, комплексы упражнений с гантелями, гирями. Разучивание и выполнение связок на снаряде. ППФП	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 25. Разучивание и выполнение упражнений с гирями	1
Тема 5.4. Упражнения на бревне (девушки). ППФП	**Содержание учебного материала**	
	Бревно: наскок, ходьба, полушпагат, уголок, равновесие, повороты, соскок	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 26. Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений, ритмическая гимнастика (по курсам)	2
Тема 5.5. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися	**Содержание учебного материала**	
	Требования к составлению комплекса ОРУ, терминология; составление комплексов ОРУ без предметов, с предметами (мячи, палки, скакалки и др.). Направленность общеразвивающих упражнений; основные положения рук, ног, проведение с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 27. Выполнение комплекса ОРУ	1
Раздел 6. Бадминтон. Атлетическая, дыхательная гимнастика		**4**
Тема.6.1. Игровая стойка, основные удары в бадминтоне	**Содержание учебного материала**	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 31. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической и дыхательной гимнастики	1
Тема 6.2. Подачи	**Содержание учебного материала**	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 32. Отработка подач	1
Тема 6.3. Нападающий удар	**Содержание учебного материала:**	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 33. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смеш»	1
Тема 6.4. Судейство соревнований по бадминтону	**Содержание учебного материала**	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 34. Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону	1
Раздел 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		**2**

Тема.7.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	**Содержание учебного материала**	
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП обучающихся с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к заболеваниям профессиональной деятельности. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП. Разработка дневника самоконтроля.	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 38. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий	1
	Практическое занятие № 39. Формирование профессионально значимых физических качеств	1
Самостоятельная работа обучающихся		**4**
Промежуточная аттестация		**2**
Всего		**40**

Темы

письменной работы (реферата) для студентов, освобожденных от занятия физической культурой по состоянию здоровья.

1. Основные причины возникновения профессиональных заболеваний и их профилактика оздоровительными занятиями физической культуры.
2. Требования безопасности на занятиях физическими упражнениями в спортивных залах и открытых площадках.
3. Влияние экологических факторов на здоровье человека.
4. Гигиенические средства оздоровления и управления работоспособностью: закаливание, личная гигиена, гидропроцедуры, бани, массаж.
5. Организация занятий физическими упражнениями различной направленности.
6. Основные принципы построения самостоятельных занятий физическими упражнениями. Особенности самостоятельных занятий для юношей и девушек.
7. Влияние наследственных заболеваний на формирование здорового образа жизни.
8. Контроль и самоконтроль на занятиях физкультурой и спортом. Их основные методы, показатели и критерии оценки.
9. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля.
10. Оздоровительные и профилактические методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности.
11. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания
12. Символика и атрибутика Олимпийских игр.
13. История возникновения и развития Олимпийских игр.
14. Роль общеразвивающих упражнений в физической культуре.
15. Основы спортивной тренировки.
16. Характеристика признаков усталости, утомления и переутомления. Выявление их причин и обеспечение профилактики.
17. Роль инклюзивного образования в системе Российского образования. Его целесообразность и особенности.
18. Инклюзивное образование. Специальные методы, принципы и подходы в обучении детей с ограниченными возможностями здоровья
19. Роль ВФСК «ГТО» в пропаганде занятий физкультурой и спортом, как составляющей здорового образа жизни.
20. История комплекса ГТО в СССР и Российской Федерации

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Спортивный комплекс, оснащенный:

Оборудование спортивного зала:

- стенка гимнастическая;
- перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической;
- гимнастические скамейки;
- гимнастические снаряды (перекладина, брусья, бревно, конь для прыжков и др.),
- тренажеры для занятий атлетической гимнастикой, маты гимнастические;
- канат, шест для лазания, канат для перетягивания, беговая дорожка,
- скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг, секундомеры.
- кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, баскетбольные, мячи баскетбольные;
- стойки волейбольные, сетка волейбольная, антенны волейбольные, волейбольные мячи;
- ворота для мини-футбола, сетки для ворот мини-футбольных, гасители для ворот мини-футбольных, мячи для мини-футбола и др.
- зоны рекреации для проведения динамических пауз (перемен);
- кабинет преподавателей;
- подсобное помещение для хранения инвентаря и оборудования.

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Оборудование открытого стадиона:

- легкоатлетическая дорожка;
- игровое поле для футбола (мини-футбола);
- площадка игровая баскетбольная;
- площадка игровая волейбольная;
- гимнастический городок;
- полоса препятствий;
- стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы

Технические средства обучения:

- компьютер;
- принтер лазерный;
- копировальный аппарат.

Требования к реализации адаптированной рабочей программы для обучающихся с инвалидностью по слуху:

Материально-техническое оснащение для студентов с инвалидностью по слуху.

Организация рабочего места для студента с инвалидностью по слуху.

Наличие специальных мест в аудиториях для слушателей с инвалидностью и /или ограниченными возможностями здоровья по слуху. В каждом учебном помещении (в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, учебных мастерских, библиотеке и иных помещениях) предусмотрена возможность оборудования по 1 - 2 месту для обучающихся с нарушениями слуха. Оборудование специальных учебных мест предполагает замену двухместных столов на одноместные. В общем случае в стандартной аудитории первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для слушателей с нарушением слуха. Учебные аудитории, в которой обучаются слушатели с нарушением слуха, оборудованы радио-классом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, документ-камерой, мультимедийной системой.

Соблюдение требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для инвалидов с нарушений слуха с учетом выполняемой трудовой функции:

а) наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах для слушателей с нарушением слуха;

б) для слабослышащих обучающихся использование сурдотехнических средств является средством оптимизации учебного процесса, средством компенсации утраченной или нарушенной слуховой функции. Технологии беспроводной передачи звука (РМ-системы) являются эффективным средством для улучшения разборчивости речи в процессе обучения.

Наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений для слушателей с инвалидностью и /или ограниченными возможностями здоровья по слуху.

Наличие системы сигнализации и оповещения для слушателей с инвалидностью и /или ограниченными возможностями здоровья по слуху.

Наличие компьютерной техники со специальным программным обеспечением, адаптированной для слушателей с инвалидностью и /или ограниченными возможностями здоровья по слуху, альтернативных устройств ввода информации и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах для обучающихся с нарушением слуха.

Все помещения, объекты физической культуры и спорта, места для занятий физической подготовкой, на которых реализуется учебная дисциплина Физическая культура, должны быть оснащены соответствующим оборудованием и инвентарем в зависимости от изучаемых разделов программы и видов спорта. Все объекты, которые используются при проведении занятий по физической культуре, должны отвечать действующим санитарным и противопожарным нормам.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Барчуков И.С. Теория и методика физического воспитания и спорта: учебник / И.С.Барчуков; под общ. ред. Г.В. Барчуковой. - М.: 2019
2. Бишаева А.А. Профессионально - оздоровительная физическая культура студента. Учебное пособие. - М.: 2020
3. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для нач. и сред. проф. образования. - М.: 2020
4. Гамидова С.К. Содержание и направленность физкультурно-оздоровительных занятий. - Смоленск, 2021

5. Годик М. А., Скородумова А. П. Комплексный контроль в спортивных играх - М.: Советский спорт, 2019
6. Гонсалес С. Е. Вариативность содержания занятий студентов по дисциплине «Физическая культура» - М.: Российский университет дружбы народов, 2019
7. Евсеев Ю.И. Физическое воспитание / Ю.И.Евсеев. - Ростов н/Д, 2020
8. Физическая культура. - учебник для студ. учрежд. проф. образ./[Н.В.Решетников, Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтиевич Г.И., Погадаев] -18-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия»,2021.-176с.
9. Сайганова Е.Г. Физическая культура. Самостоятельная работа. Учебное пособие. Бакалавриат / Е.Г. Сайганова, В.А. Дудов. - М.: 2019

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Кабачков В.А. Профессиональная физическая культура в системе непрерывного образования молодежи [Текст]: науч. - метод. пособие /В.А. Кабачков, С.А. Полиевский, А.Э. Буров. - М.: 2021
2. Литвинов А. А., Козлов А.В. ,Ивченко Е.В. Теория и методика обучения базовым видам спорта. Плавание. - М.: 2020
3. Манжелей И.В. Инновации в физическом воспитании. Учебное пособие. - Тюмень, 2019
4. Миронова Т.И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодёжных групп. - Кострома, 2019
5. Хомич М.М., Эммануэль Ю.В., Ванчакова Н.П. Комплексы корректирующих мероприятий при снижении адаптационных резервов организма на основе саногенетического мониторинга / под ред. С.В.Матвеева. - СПб.: 2019

3.2.3 Интернет-ресурсы:

1. http://minstm.goy.ru -Официальный сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики Российской Федерации
2. http://www.edu.ru - Федеральный портал «Российское образование»:
3. http://www .infosport.ru/xml/t/default.xml -Национальная информационная сеть «Спортивная Россия»
4. www.olympic.ru - Официальный сайт Олимпийского комитета России
5. http://goup32441.narod.ru - Сайт: Учебно-методические пособия Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2019)
6. http://gto.ru/ Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль успеваемости осуществляется для обучающихся с инвалидностью или с ограниченными возможностями здоровья по слуху в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся с инвалидностью и/или с ограниченными возможностями здоровья по слуху имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Форма промежуточной аттестации для слушателей с инвалидностью и/или с ограниченными возможностями здоровья по слуху устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к дифференцированному зачету, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на дифференцированном зачете. При необходимости для обучающихся с инвалидностью и /или с ограниченными возможностями здоровья по слуху промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого используется рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
- организовывать работу коллектива и команды;	Оценка контрольных нормативов, тестирование специальных физических качеств.
- описывать значимость своей специальности;	Тестирование.
- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	Самостоятельная работа на уроке на специальную тему. Диагностическое занятие.

- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.	Заслушивание отчета о выполнении специального задания.
Знания:	
- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	Защита рефератов; индивидуальное заслушивание при проведении теоретического занятия.
- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	Защита рефератов; индивидуальное заслушивание при проведении теоретического занятия.
- значимость профессиональной деятельности по специальности;	Индивидуальное собеседование.
- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	Экспертная оценка техники базовых элементов, техники спортивных игр
основы здорового образа жизни;	Групповой опрос.
- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;	Экспертная оценка техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств
- средства профилактики перенапряжения.	Фронтальный опрос, индивидуальный опрос.
Общие компетенции	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Выполнение комплекса упражнений.
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	Владение навыками контроля и оценки.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки	Выполнение комплекса упражнений. Регулирование физической нагрузки.

Приложение 3.24 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 Физическая культура

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер
квалификация: повар, кондитер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Общеобразовательного цикла
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Хадашев У.М., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ…….3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……..4

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……..10

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……...11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.09 Физическая культура» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-06, ОК 08-10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-06, ОК 08-10	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	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем учебной дисциплины	60
в т.ч. в форме практической подготовки	34
в т. ч.:	
практические занятия	34
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-06, ОК 08-10
	Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха		
	Здоровый образ жизни, здоровье человека как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности, формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное выполнение комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма	1	
Тема 2. Общая физическая подготовка	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01-06, ОК 08-10
	1. Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей.		

	Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности		
	Тематика практических занятий	12	
	Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами		
	Подвижные игры различной интенсивности		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное выполнение комплексов упражнений	3	
Тема 3. Лёгкая атлетика	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01-06, ОК 08-10
	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину	-	
	Тематика практических занятий	12	
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, дыхательных качеств и способностей		
Тема 4. Спортивные игры	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01-06, ОК 08-10
	Баскетбол Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра**.** **Волейбол.** Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без	-	

	мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра **Футбол.** Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра. **Бадминтон.** Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Подачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: подачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра. **Настольный теннис.** Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра		
	Тематика практических занятий	6	
	Подвижные игры различной интенсивности. воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. -воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное выполнение комплексов упражнений	3	
Тема 5.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01-06,

Атлетическая гимнастика (юноши), Аэробика (девушки)	**Краткие сведения о развитии гимнастики.** 1 Строевые упражнения посторенние в шеренгу, выход из строя 2 Перестроение и повороты в движение 3 Выполнение упражнения на гимнастической скамейке 4 Упражнения на гибкость. Подтягивание, отжимание 5 Общеразвивающие упражнения с палками, обручами, обручи, тест на гибкость, мостик 6 Специальные упражнения на укрепления брюшного пресса 7 Акробатика 8 Кувырок вперед и назад, мостик, на лопатках, полу шпагат 9 Опорный прыжок	-	ОК 08-10
	Тематика практических занятий **Аэробика (девушки)** Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики.	6	
	-воспитание координации движений в процессе занятий. Выполнение разученной комбинации упражнений осваиваемого вида аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики. **Атлетическая гимнастика (юноши):** Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп: -воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений.		

	Самостоятельная разработка содержания и выполнение комплекса практических упражнений, закрепление и совершенствование основных элементов атлетической гимнастики		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное выполнение комплексов упражнений		
Тема 6. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01-06, ОК 08-10
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.	-	
	Тематика практических занятий	**6**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий. 2. Формирование профессионально значимых физических качеств. 3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня квалифицированного рабочего. 4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов. 5. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 1,2,3 семестрах		**6**	

Всего:	**60**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрен спортивный комплекс.

Средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; многофункциональный принтер; музыкальный центр.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471143 (дата обращения: 17.01.2022).
2. Бишаева, А.А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента : учебное пособие / Бишаева А.А. — Москва : КноРус, 2016. — 299 с. — ISBN 978-5-406-01846-0. — URL: https://book.ru/book/918083 (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.
3. Бурухин, С. Ф. Методика обучения физической культуре. гимнастика : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ф. Бурухин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 173 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07538-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491838 (дата обращения: 17.01.2022).
4. Быченков, С. В. Физическая культура : учебное пособие для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/77006
5. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под научной редакцией С. В. Новаковского. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 125 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10154-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453245 (дата обращения: 17.01.2022).
6. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры : учебное пособие для СПО / А. В. Журин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156624 (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489849 (дата обращения: 17.01.2022).

8. Орлова, Л. Т. Настольный теннис : учебное пособие для СПО / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-6670-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/151215 (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Решетников, Н. В. Физическая культура : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – Москва : Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.

10. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие / Л. А. Садовникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156380 (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Физическая культура : учебник / М.Я. Виленский, В.Ю. Волков, Л.М. Волкова [и др.]. — Москва : КноРус, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-406-08738-1. — URL:https://book.ru/book/941736 (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Вайнер, Э.Н., Лечебная физическая культура : учебник / Э.Н. Вайнер. — Москва : КноРус, 2018. — 345 с. — ISBN 978-5-406-06013-1. — URL:https://book.ru/book/925957 (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.

2. Сайт Министерства спорта Российской Федерации [Электронный ресурс]. URL: https://minsport.gov.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	**Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: -письменных/ устных ответов, -тестирования

Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины Использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям. Для этого организуется тестирование в контрольных точках: на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы. Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий	**Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы**: - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. **Лёгкая атлетика.** Экспертная оценка: - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. **Спортивные игры.** Экспертная оценка: - техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглированиие), -технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, -выполнения студентом функций судьи, -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр.

		Общая физическая подготовка Экспертная оценка: - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гим настики; -техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия

Приложение 3.25 к ООП профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора от 22.05.2025 г. № 22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Основы финансовой грамотности

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Грозный - 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК Сферы услуг
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Основы финансовой грамотности для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Апаев А.А., преподаватель ГБПОУ ГКДМПИС.

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10. ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 04, 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	определять этапы решения задачи;	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	составлять план действия;	структуру плана для решения задач;
	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 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности
ОК 09	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности

	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Особенности произношения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	**42**
в т.ч. в форме практической подготовки	**10**
в т.ч.:	
теоретическое обучение	**24**
практические занятия	**10**
Самостоятельная работа	*6*
*Промежуточная аттестация в форме **зачета***	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины СГ.05 Основы финансовой грамотности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак.ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак.ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Личное финансовое планирование		**6/4**	
Тема 1.1. Семейный бюджет. Контроль семейных расходов	**Содержание учебного материала**	**6/4**	
	Источники денежных средств семьи. Виды доходов семьи и способы их получения. Структура расходов среднестатистической российской семьи. Использование полученных доходов на различных этапах жизни семьи. Контроль расходов.	2	ОК 01, ОК 04 ОК 09
	Практические занятия №1. Составление доходной части семейного бюджета.	2	
	Практические занятия №2. Составление расходной части семейного бюджета.	2	
Самостоятельная работа: Выполнение домашних заданий по разделу 1.		*2*	
Раздел 2. Финансовая система РФ		**20/6**	
Тема 2.1. Банковская система РФ	**Содержание учебного материала**	**4/2**	
	Структура банковской системы России. Текущие счета и банковские карты. Сберегательные вклады. Условия и способы получения кредитов. Виды кредитов	2	ОК 01, ОК 04 ОК 09
	Практические занятия №3. Расчет процентов по кредитам и сберегательным вкладам.	2	
Тема 2.2.Фондовый и валютный рынки	**Содержание учебного материала**	**6/2**	
	1.Понятие и виды ценных бумаг. Виды доходов по различным ценным бумагам	2	ОК 01, ОК 04 ОК 09
	Понятие валюты. Валютный рынок. Валютный курс: фиксированный и регулируемый. Изменение валютного курса и его влияние на фирмы и население. Диверсификация рисков	2	
	Практические занятия №4. Расчет доходности по ценным бумагам.	2	
Тема 2.3. Страхование как	**Содержание учебного материала**	**2/-**	

способ сокращения финансовых потерь	Страхование в РФ. Риск, страховой случай, страховой взнос, страховые выплаты, обязательное и добровольное страхование, личное страхование, страхование имущества, страхование ответственности, финансовая устойчивость страховщика.	2	ОК 01, ОК 04 ОК 09
Тема 2.4. Налоги: их виды и роль	**Содержание учебного материала**	**4/2**	
	Понятие налогов. Виды налогов.	2	ОК 01, ОК 04 ОК 09
	Практические занятия №5. Расчет платежей по налогам, уплачиваемым физическими лицами.	2	
Тема 2.5. Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие старости	**Содержание учебного материала**	**2/-**	
	Пенсионная система. Пенсия: виды пенсий. Обязательное пенсионное страхование. Пенсионный фонд РФ (ПФРФ). Добровольное (дополнительные) пенсионные накопления. Негосударственный пенсионный фонд.	2	ОК 01, ОК 04 ОК 09
Тема 2.6. Финансовые риски и способы защиты от них	**Содержание учебного материала**	**2/-**	
	Инфляция. Экономический кризис. Банкротство финансовой организации. Финансовое мошенничество: виды и способы защиты от финансового мошенничества. Финансовая пирамида. Способы сокращения финансовых рисков.	2	ОК 01, ОК 04 ОК 09
Самостоятельная работа: Выполнение домашних заданий по разделу 2.		*2*	
Раздел 3. Бизнес, тенденции его развития и риски		**8/4**	
Тема 3.1. Финансовые механизмы работы фирмы	**Содержание учебного материала**	**4/2**	
	Взаимоотношения работодателя и сотрудников. Оплата труда: понятие, формы и виды.	2	ОК 01, ОК 04 ОК 09
	Практические занятия №6. Расчет оплаты труда работников.	2	
Тема 3.2. Бизнес-планирование	**Содержание учебного материала**	**4/2**	
	Этапы создания собственного бизнеса. Организационно-правовые формы предприятия. Индивидуальный предприниматель и самозанятость. Основные разделы бизнес-плана.	2	ОК 01, ОК 04 ОК 09
	Практические занятия №7. Выработка и презентация бизнес-идеи.	2	
Самостоятельная работа: Выполнение домашних заданий по разделу 3.		*2*	
Промежуточная аттестация в форме зачета		**2**	
ВСЕГО		**42**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

кабинета «Социально-экономических дисциплин».

Кабинет «Бережливое производство», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 29.01.33 Мастер по изготовлению швейных изделий.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. СПО. – М.: ВАКО, 2020 – 400 с.

2. Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: учебная программа. СПО. – М.: ВАКО, 2020 – 32 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Богдашевский, А. Основы финансовой грамотности: Краткий курс / А. Богдашевский. — Москва: Альпина Паблишер, 2018. — 304 с. — ISBN 978-5-9614-6626-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/82629

2. Финансовая грамотность: учебник / Ю. Р. Туманян, О. А. Ищенко-Падукова, А. Н. Козлов [и др.]. — Ростов-на-Дону, Таганрог: Издательство Южного федерального университета, 2020. — 212 с. — ISBN 978-5-9275-3558-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/107990

3. Основы экономики: учебное пособие для СПО / Р. А. Галиахметов, Н. Г. Соколова, Э. Н. Тихонова [и др.] ; под редакцией Н. Г. Соколовой. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 373 с. — ISBN 978-5-4488-0911-8, 978-5-4497-0757-4.Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/99374

3.2.3. Дополнительные источники

1. Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: рабочая тетрадь. СПО. – М.: ВАКО, 2020 – 48 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
знать: основные понятия финансовой грамотности и основные законодательные акты, регламентирующие ее вопросы; виды принятия решений в условиях ограниченности ресурсов; основные виды планирования; устройство банковской системы, основные виды банков и их операций; сущность понятий «депозит» и «кредит», их виды и принципы; схемы кредитования физических лиц; устройство налоговой системы, виды налогообложения физических лиц; признаки финансового мошенничества; основные виды ценных бумаг и их доходность; формирование инвестиционного портфеля; классификацию инвестиций, основные разделы бизнес-плана; виды страхования; виды пенсий, способы увеличения пенсий	демонстрирует знания основных понятий финансовой грамотности; ориентируется в нормативно-правовой базе, регламентирующей вопросы финансовой грамотности; способен планировать личный и семейный бюджеты; владеет знаниями для обоснования и реализации бизнес-идеи; дает характеристику различным видам банковских операций, кредитов, схем кредитования, основным видам ценных бумаг и налогообложения физических лиц; владеет знаниями формирования инвестиционного портфеля физических лиц; умеет определять признаки финансового мошенничества; применяет знания при участии на страховом рынке; демонстрирует знания о видах пенсий и способах увеличения пенсионных накоплений	Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результатов тестирования. Оценка результатов выполнения домашних заданий. Оценка результатов дифференцированного зачета.
уметь: применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; взаимодействовать в коллективе и работать в команде; рационально планировать свои доходы и расходы; грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;	применяет теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; планирует свои доходы и расходы и грамотно применяет полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, страхователя, налогоплательщика, члена семьи и гражданина; выполняет практические задания, основанные на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и	Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка результатов дифференцированного зачета.

использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами; анализирует состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; определять назначение видов налогов и применять полученные знания для расчёта НДФЛ, налоговых вычетов, заполнения налоговой декларации; применять правовые нормы по защите прав потребителей финансовых услуг и выявлять признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц; планировать и анализировать семейный бюджет и личный финансовый план; составлять обоснование бизнес-идеи; применять полученные знания для увеличения пенсионных накоплений	валютной биржами; проводит анализ состояния финансовых рынков, используя различные источники информации; определяет назначение видов налогов и рассчитывает НДФЛ, налоговый вычет; ориентируется в правовых нормах по защите прав потребителей финансовых услуг и выявляет признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц; планирует и анализирует семейный бюджет и личный финансовый план; составляет обоснование бизнес-идеи; применяет полученные знания для увеличения пенсионных накоплений	

4.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение	ЛР 6
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности	ЛР 8
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий	ЛР 10

идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся	
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику	ЛР 21
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	ЛР 35

Приложение 3.26 к ООП профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора от 22.05.2025 г. № 22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Основы бережливого производства

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Грозный - 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК Сферы услуг
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 Основы бережливого производства для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Апаев А.А., преподаватель ГБПОУ ГКДМПИС.

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 8

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.11 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы бережливого производства» является вариативной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 04, ОК 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	определять этапы решения задачи;	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	составлять план действия;	структуру плана для решения задач;
	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 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
	определять направления ресурсосбережения в рамках	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;

	профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	пути обеспечения ресурсосбережения;
		принципы бережливого производства;
		основные направления изменения климатических условий региона

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**42**
в т.ч. в форме практической подготовки	**10**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	**24**
практические занятия	**10**
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Бережливое производство как модель повышения эффективности деятельности предприятия		**20/6**	
Тема 1.1. **Понятие и сущность бережливого производства**	**Содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 04. ОК 07
	Понятие «бережливое производство». Ключевые понятия бережливого производства. История возникновения бережливого производства. Представители школы научного управления и их вклад в бережливое производство	2	
Тема 1.2. **Философия бережливого производства**	**Содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 04. ОК 07
	Концепция бережливого производства. Японская и американская системы бережливого производства. Западная система бережливого производства. Бережливое производство как процесс. Принципы бережливого производства. Сокращение потерь как цель бережливого производства. Виды потерь. Культура бережливого производства: понятие, принципы, практика. Организационные ценности бережливого производства, их сущность. Составляющие проектирования потока создания ценности. Отечественный опыт внедрения принципов бережливого производства.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие Анализ и поиск потерь в производственном процессе.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся		

Тема 1.3. Инструменты бережливого производства	**Содержание**		
	Совершенствование производственных процессов и снижение потерь. Метод «6 сигм». Технологии анализа. Технологии улучшений: системы Канбан, 5S, TPM, SMED	4	ОК 01, ОК 04. ОК 07
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Стандартизация действий сотрудников организации. Анализ наблюдений за действиями сотрудников организации. Заполнение бланков стандартизированной работы. Деловая игра «Внедрение системы подачи материалов по системе Канбан в организации/ Деловая игра «Решение производственной проблемы».	2	ОК 01, ОК 04. ОК 07
Тема 1.4. Управление персоналом в системе бережливого производства	**Содержание**		
	Технологии вовлечения персонала. Стратегии организационных изменений. Система подачи предложений. Создание команды реформаторов. Корпоративная культура. Формирование корпоративной культуры бережливого производства. Создание условий для широкого вовлечения и участия сотрудников в преобразованиях. Причины сопротивления изменений и способы их преодоления. Взаимодействия в системе бережливого производства	4	ОК 01, ОК 04. ОК 07
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Разработка концепции будущего, создание образа и ценностей	2	
Самостоятельная работа обучающихся		3	
Раздел 2. Правовые, нормативные и организационные основы экологической безопасности и ресурсосбережения.		**14//4**	
Тема 2.1. Охрана окружающей среды	**Содержание**		
	Экология: понятие, значение. Экологические проблемы, возникающие в процессе производственной деятельности. Охрана окружающей среды и обеспечение безопасности при	2	ОК 01, ОК 04. ОК 07

	осуществлении производственной деятельности. Обеспечение промышленной безопасности опасных производственных объектов. Экологический мониторинг объектов производства и окружающей среды. Профилактические мероприятия по охране окружающей среды. Учет климатических условий региона в профессиональной деятельности.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие. Разработка мини-проекта «Составление экологического паспорта организации. Разработка рекомендаций по организации профессиональной деятельности с учетом знаний об изменении климатических условий региона».	2	ОК 01, ОК 04. ОК 07
Тема 2.2. Контроль и надзор в области охраны окружающей среды	**Содержание**		
	Нормирование в области охраны окружающей среды. Оценка качества окружающей среды. Принципы, методы и средства защиты окружающей среды от загрязнения. Утилизация и захоронение отходов. Осуществление контроля и надзора в области охраны окружающей среды. Ответственность за экологические правонарушения. Мониторинг в области охраны окружающей среды. Экологическая экспертиза. Международное сотрудничество в области экологии.	2	ОК 01, ОК 04. ОК 07
Тема 2.3. Методы и средства защиты от воздействия негативных факторов и вредных и опасных производственных факторов	**Содержание**		
	Опасные и вредные производственные факторы: основные понятия, классификация. Источники возникновения опасных и вредных факторов: производственный шум и вибрация; микроклимат производственных помещений; производственное освещение; электрический ток. Опасные факторы комплексного характера: взрыво- и пожаробезопасность; герметичные системы, находящиеся под давлением; статическое электричество. Средства индивидуальной защиты: классификация, основные требования. Основные методы защиты человека от опасных и вредных производственных факторов. Экобиозащитная техника.	3	ОК 01, ОК 04. ОК 07
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		

	Практическое занятие. Разработка организационных и технических мероприятий по обеспечению безопасности на производстве.	1	ОК 01, ОК 04. ОК 07
Тема 2.4. Ресурсосбережение в организации	**Содержание**		
	Ресурсосбережение: термины, определения и суть процесса. Законы и стандарты ресурсосбережения. Принципы ресурсосбережения на предприятии. Задачи и цели ресурсосбережения. Управление ресурсосбережением в организации.	3	ОК 01, ОК 04. ОК 07
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие. Разработка мероприятий по ресурсосбережению в организации.	1	ОК 01, ОК 04. ОК 07
Самостоятельная работа обучающихся		3	
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего:		**42**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Бережливого производство», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 29.01.33 Мастер по изготовлению швейных изделий.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Вейдер, М.Т. Инструменты бережливого производства. Карманное руководство по практике применения Lean / М.Т. Вейдер. – Москва : Интеллектуальная литература, 2019. – 160 с. Текст : непосредственный.

2. Вумек, Д.П. Бережливое производство. Как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Д.П. Вумек, Д.Т. Джонс; пер. с анг. С. Турко. – Москва : Альпина Паблишер, 2021. – 472 с. – Текст : непосредственный.

3. Вумек, Дж., Джонс Д. Бережливое производство. – Москва: Альпина Бизнес Букс, 2021. – 472 с. – Текст : непосредственный.

4. Давыдова Н.С., Чуйкова С.Л. Основы бережливого производства: учеб. пособие для обучающихся СПО. Белгород, 2020.

5. Киселев А.А. Принятие управленческих решений. – Москва: Кнорус, 2021. – 170 с. – Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Вумек, Д. Бережливое производство: как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Джеймс Вумек, Дэниел Джонс ; пер. с англ. - 12-е изд. - Москва : Альпина Паблишер, 2018. - 472 с. - ISBN 978-5-9614-6829-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1815955 (дата обращения: 03.02.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Киселев, А.А., Принятие управленческих решений : учебник / А.А. Киселев. – Москва : КноРус, 2021. – 169 с. – ISBN 978-5-406-07898-3. – URL:https://book.ru/book/938341 (дата обращения: 03.02.2022). – Текст : электронный.

3. Салдаева, Е. Ю. Управление качеством : учебное пособие / Е. Ю. Салдаева, Е. М. Цветкова. – Йошкар-Ола : ПГТУ, 2017. – 156 с. – ISBN 978-5-8158-1802-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/93209 (дата обращения: 03.02.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Шмелёва, А. Н. Методы бережливого производства : учебно-методическое пособие / А. Н. Шмелёва. – Москва : РТУ МИРЭА, 2021. – 38 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/171543 (дата обращения: 03.02.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

1.2.3. Дополнительные источники.

1. Батурин В.К. Общая теория управления : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Экономика» и «Менеджмент» / Батурин В.К.. – Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. – 487 с. – ISBN 978-5-238-02217-8. – Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. – URL: https://www.iprbookshop.ru/71030.html (дата обращения: 03.02.2022). – Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Лайкер, Дж. Дао Toyota: 14 принципов менеджмента ведущей компании мира / Джеффри Лайкер ; Пер. с англ. – 9-е изд. – Москва: АЛЬПИНА ПАБЛИШЕР, 2019. – 400

с. - Текст : непосредственный.

3. Лайкер, Дж. Практика дао Toyota: руководство по внедрению принципов менеджмента Toyota / Джеффри Лайкер, Дэвид Майер; Пер. с англ. –Москва: АЛЬПИНА ПАБЛИШЕР, 2019. – 586 с. - Текст : непосредственный.

4. Антонова, И.И. Бережливое производство: системный подход к его внедрению на предприятиях Республики Татарстан / И.И. Антонова; науч. ред. В.А. Смирнов; Институт экономики, управления и права (г. Казань). – Казань : Познание, 2013. - 176 с.: ил., табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-8399-0485-9; то же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=257764.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
знать: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; принципы бережливого производства; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; основные направления изменения климатических условий региона	владеет профессиональной терминологией; демонстрирует системные знания о структуре, требованиям к проекту; демонстрирует системные знания о принципах, инструментах бережливого производства; оказывает высокий уровень знания основных понятий, принципов и законов в области экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; демонстрирует системные знания о ресурсосбережении на производстве; об основных направлениях изменения климатических условий региона; демонстрирует системные знания о ресурсосбережении на производстве; об основных направлениях изменения климатических условий региона	Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результатов тестирования. Оценка результатов выполнения домашних заданий. Оценка результатов дифференцированного зачета.
уметь: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности); осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную	демонстрирует умение взаимодействовать с коллегами (сокурсниками), руководством (преподавателем), клиентами в ходе профессиональной деятельности; демонстрирует умение использовать средства индивидуальной защиты и оценивать правильность их применения; владеет навыками по организации охраны труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды при выполнении нескольких видов технологических процессов; соблюдения норм экологической безопасности;	Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка результатов дифференцированного зачета.

деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	демонстрирует умение соблюдать принципы бережливого производства, выбирать инструменты бережливого производства; демонстрирует умение пользоваться принципами разработки технических решений и технологий в области защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий: способен разрабатывать систему документов по защите окружающей среды; способен осуществлять идентификацию опасных и вредных факторов, создаваемых средой обитания и производственной деятельностью человека	

Приложение 3.28 к ООП профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора от 22.05.2025 г. № 22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Основы менеджмента

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Грозный - 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК Сферы услуг
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Основы менеджмента для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Апаев А.А., преподаватель ГБПОУ ГКДМПИС.

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**5**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**8**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**9**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «ОП.12 Основы менеджмента» входит в вариативную часть общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 09. ОК 11.	- выполнять профессиональные функции по организации процесса приготовления разнообразных блюд и кулинарных изделий	-теоретические основы управления
		-характеристики рыночного управления: организация структуры управления, основные принципы управления, функции, методы, стиль
		-организации сферы услуг, их функции, структуру, методы управления
		-структуру трудового коллектива
		-основные принципы и методы работы в коллективе
		-деловые качества руководителя, имидж

Общие требования к личностным результатам выпускников СПО

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение	**ЛР 6**
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности»	**ЛР 9**
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений	**ЛР 15**
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	**ЛР 17**
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных	**ЛР 23**

социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями (при наличии)	
Осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	**ЛР 6**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса (при наличии)	
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	**ЛР 17**
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений	**ЛР 15**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Общий объем образовательной программы	70
Самостоятельная работа обучающихся	12
Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	58
в том числе:	
теоретическое обучение (урок, лекция, семинар)	*48*
лабораторные занятия	*0*
практические занятия	*8*
консультации	*не предусмотрено*
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*	*2*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы менеджмента»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Общий объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Менеджмент организации: основные понятия	**Содержание**	**6**	
	Понятия: управление и менеджмент.	2	ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 09., ОК 11. ЛР 6, ЛР 9, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 23
	Требования к профессиональному менеджеру.	2	
	Цели и задачи менеджмента.	2	
Тема 2. Принципы менеджмента	**Содержание**	**6**	
	Принципы управления.	2	ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 09., ОК 11. ЛР 6, ЛР 9, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 23
	Организационные структуры управления.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие №1 Разработка модели структуры управления в ресторане.	2	
Тема 3. Функции менеджмента	**Содержание**	**14**	
	Планирование и постановка целей.	2	ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 09., ОК 11. ЛР 6, ЛР 9, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 23
	Организация.	2	
	Регулирование и координация.	2	
	Мотивация.	2	
	Руководство.	2	
	Контроль.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие №2 Разработка стратегических и оперативных планов.	2	
Тема 4. Методы менеджмента	**Содержание**	**8**	
	Экономические методы.	2	ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 09., ОК 11. ЛР 6, ЛР 9, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 23
	Административно-правовые методы.	2	
	Социально-психологические методы.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие №3 Изучение нормативных документов.	2	
Тема 5. Технология принятия	**Содержание**	**4**	
	Понятие и виды управленческих решений.	2	ОК 01., ОК 02., ОК 04.,

решений	Процедура принятия решения.	2	ОК 09., ОК 11. ЛР 6, ЛР 9, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 23
Тема 6. Стили руководства	**Содержание**	**10**	
	Понятие власти и руководства.	2	ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 09., ОК 11. ЛР 6, ЛР 9, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 23
	Стили руководства.	2	
	Имидж руководителя.	2	
	Лидерство. Самоменеджмент.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие №4 Составление таблицы «Стили руководства».	2	
Тема 7. Управление конфликтом в организации	**Содержание**	**4**	
	Понятие и типы конфликтов.	2	ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 09., ОК 11. ЛР 6, ЛР 9, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 23
	Методы разрешения конфликтов.	2	
	Самостоятельная работа обучающегося 1. Повторение учебного материала. 2. Ознакомление с нормативными документами. 3. Решение ситуационных производственных задач. 4. Чтение текста учебника. 5. Конспектирование текста. 6. Повторение учебного материала. 7. Использование компьютерной техники и сети Интернет. 8. Подготовка докладов, рефератов.	***12***	
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета в пятом семестре*		**2**	
Итого:		**70 (58+12)**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Менеджмента», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

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

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

4. Дорофеев, В.Д. Менеджмент: Учебное пособие/ В.Д. Дорофеев, А.Н.Шмелева, Н.Ю.Шестопал. – М: ИНФА-М, 2019г.

5. Мескон М.Х. Основы менеджмента: Пер.с англ./ Мескон М.Х., Альберт М., Хедоури Ф.- М.: Вильямс, 2019.

3.2.2. Электронные издания

1. Электронно-библиотечная система IPRbooks **www.iprbookshop.ru**

2. Электронно - периодический справочник «Система ГАРАНТ»

3. http://www.management.com.

3.2.3. ЭР ЦОС СПО «PROFобразование»:

1. Сушкова, Т. А. Бизнес-планирование на предприятиях сферы обслуживания: учебное пособие / Т. А. Сушкова. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 186 с. — ISBN 978-5-00032-393-9. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/88448.html

2. Мальшина, Н. А. Менеджмент в сервисе: учебное пособие для бакалавров / Н. А. Мальшина. — 2-е изд. — Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 252 с. — ISBN 978-5-394-03276-9. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/83144.html

3.2.4. Дополнительные источники:

1. Друкер П., Макярелло Д. менеджмент. – М.: вильямс, 2019г.

2. Бурганова Л.А.Теория управления. – М.: Инфра – М-м , 2019г.

3. Друкер П., Макьярелло д. Менеджмент. – М.6 ООО «И.Д.Вильямс», 2020г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	*Критерии оценки*	*Методы оценки*
Умения		
- выполнять профессиональные функции по организации процесса пошива, ремонта и обновления изделий одежды	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
Знания		
-теоретические основы управления -характеристики рыночного управления: организация структуры управления, основные принципы управления, функции, методы, стиль -организации сферы услуг, их функции, структуру, методы управления -структуру трудового коллектива -основные принципы и методы работы в коллективе -деловые качества руководителя, имидж	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 Имеет представления о принципах и методах управления, знает систему рыночного управления, знает структуру организации предприятий сферы услуг. Обоснованный выбор техники зарисовки стилизованных фигур и моделей изделий, демонстрация знаний организации сферы услуг и методов управления при выполнении тестового задания и подготовке рефератов, докладов и сообщений. Демонстрация знаний структуры трудового коллектива. Обоснованный выбор психологических основ деятельности коллектива, методов работы в коллективе и разрешения конфликтов. Демонстрация знаний особенностей стиля руководства и его влияния на деятельность трудового коллектива. Демонстрация знаний по финансовой грамотности и планированию предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, знание требований, предъявляемых к деловым качествам руководителя, созданию его имиджа.	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение	**ЛР 6**
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности»	**ЛР 9**
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений	**ЛР 15**
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	**ЛР 17**
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	**ЛР 23**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями (при наличии)	
Осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	**ЛР 6**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса (при наличии)	
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	**ЛР 17**
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений	**ЛР 15**

МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
		СЕНТЯБРЬ			
В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Обучающиеся 1-3 курсов	В соответствии с положениями о проведении мероприятий	Заместители директора по УВР, УПР, УР, мастера п/о	ЛР 6
		ОКТЯБРЬ			
19	Классные часы по профилактике проявлений терроризма и экстремизма: «Мировое сообщество и экстремизм, терроризм», «Законодательство РФ в сфере противодействия экстремизму и терроризму»	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	Мастера п/о	ЛР 9
В течение месяца	Учебная практика	Обучающиеся 3 курса	Учебные мастерские	Мастера п/о	ЛР 17
В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Обучающиеся 1-3 курсов	В соответствии с положениями о проведении мероприятий	Заместители директора по УВР, УПР, УР, мастера п/о	ЛР 6
		НОЯБРЬ			
4	**Классный час, посвященный празднованию Дня народного единства «В дружбе народов – единство России»**	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	Мастера п/о	ЛР 9

ДЕКАБРЬ					
2	«Открытый разговор…» - встреча студенческого актива с директором и администрацией колледжа	Студенческий актив учебных групп, члены Студсовета	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, зав.учебной части	ЛР 23

Приложение 4.1 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер
квалификация: повар, кондитер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК Сферы услуг
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Шакаева А.А., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……4**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……...6**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……..15**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……..19**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 обучающийся 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.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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 обучающийся должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; 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
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего 458 часов

в том числе в форме практической подготовки – 192 часа

Из них на освоение МДК – 246 часов

в том числе самостоятельная работа – 50 часов

практики, в том числе учебная – 72 часа,

производственная – 72 часа.

Промежуточная аттестация – 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы, час.					
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
				Обучение по МДК, час.			Практики		
				Всего	в том числе		Учебная	Производственная	
					лабораторных и практических занятий, часов	курсовой проект (работа), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1.-1.4. ОК0 107, 09	**Раздел модуля 1.** Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**94**	18	**78**	18	-	-	-	**16**
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	**Раздел модуля 2.** Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	**202**	30	**168**	30		-	-	**34**
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	**144**	144				**72**	**72**	**-**
	Экзамен по модулю	**18**							
	Всего:	**458**	192	**246**	**48**	**-**	**72**	**72**	**50**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, *лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся*	Объем в часах
1	*2*	*3*
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		***94***
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		***94***
Тема 1.1. *Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них*	***Содержание***	***20***
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	*18*
	2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013). 3. Правила составления заявки на сырье. 4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье	*2*
Тема 1.2. *Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов*	***Содержание***	***20***
	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	*14*
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	

	3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Лабораторное занятие 1. Организация хранения обработанных овощей и грибов	*2*
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов,	*2*
	Практическое занятие 3. 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***	***18***
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	*14*
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	
	3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**
	ЛР№2: Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного сырья ***Практическое занятие 4.***Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. ***Практическое занятие 5.***Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки	*2* *1* *1*
Тема 1.4. *Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них*	***Содержание***	***20***
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	*14*
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	
	3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика,	

	полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**
	ЛР3: Виды, назначение, п/э оборудования, для обработки, мяса и птицы, дичи. **ЛР4:** Организация хранения обработанных мясных продуктов и домашней птицы. ***Практическое занятие 6.***Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	*2* *1* *1*
	Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	*1*
	Практическое занятие 8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	*1*
Рекомендуемая тематика самостоятельной учебная работа при изучении раздела 1: 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 практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		***16***
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		***168***
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		***168/30***
Тема 2.1 *Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов*	***Содержание***	***16***
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	*12*
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения	

	обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	
	3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**
	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	*2*
	Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	*2*
Тема 2.2. *Обработка рыбы и нерыбного водного сырья*	***Содержание***	***22***
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	*16*
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	
	3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	
	4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Лабораторная работа 3. подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке	*2*
	Лабораторная работа 4 разделка рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде	*2*
	Лабораторная работа 5 обработка нерыбного водного сырья	*2*
Тема 2.3 *Приготовление полуфабрикатов из рыбы*	***Содержание***	***18***
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	*12*
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	

	3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Лабораторная работа 6. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	*2*
	Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из тушки с головой и без	*2*
	Лабораторная работа 8. Обработка нерыбного водного сырья	*2*
Тема 2.4 *Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов*	***Содержание***	***24***
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения *мяса и мясного сырья.*	*20*
	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	
	3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	
	4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	
	Лабораторная работа 9 кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины	**2**
	Лабораторная работа 10 Механическая кулинарная обработка мясных продуктов	**2**
Тема 2.5 *Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов*	***Содержание***	***24***
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	*18*
	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Лабораторная работа11. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	*4*
	Лабораторная работа 12. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	*2*
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	***Содержание***	***8***
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	*8*
	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы,	

	дичи, кулинарное назначение.	
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	***Содержание***	***22***
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	*18*
	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**
	Лабораторная работа 13. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	*2*
	Лабораторная работа 14. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	*2*
Рекомендуемая тематика самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	***34***
Учебная практика ПМ 01 **Виды работ:** 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке	***72***

сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	
Производственная практика ПМ 01 ***Виды работ:*** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья,	***72***

мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	
Экзамен по модулю	**18**
Всего	**458**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146925 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148042 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Донченко, Л. В. Концепция HACCP на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146642 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с. — ISBN 978-5-8114-7116-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/155681 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Кахикало, В. Г. Технологии кролиководства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, Н. Г. Фенченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-5175-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147322 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Кобцев, М. Ф. Скотоводство и технология производства молока и говядины. Практикум : учебное пособие для спо / М. Ф. Кобцев, Г. И. Рагимов, О. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-6576-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148957 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147349 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Самусенко, Л. Д. Скотоводство. Практикум : учебное пособие / Л. Д. Самусенко, А. В. Мамаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5636-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146792 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147257 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

16. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148029 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

17. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153633 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

18. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156629 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

19. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147240 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники:

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

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

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

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

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

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

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

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

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 2015-01-

01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

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

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

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

17. 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.

18. 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

19. 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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное 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 сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по

	– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	учебной и производственной практикам
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. **ПК 1.3**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. **ПК 1.4**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам;	

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

ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертнное 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.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	

окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Приложение 4.2 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер
квалификация: повар, кондитер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК Сферы услуг
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Шакаева А.А., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ…….4**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……7**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……24**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ…….28**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «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 обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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 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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; 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; оценивать качество, 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, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); 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 разнообразного ассортимента, 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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего 889 часов
в том числе в форме практической подготовки – 474 часа

Из них на освоение МДК – 395 часов
в том числе самостоятельная работа – 86 часов
практики, в том числе учебная – 144 часа,
производственная – 252 часа.

Экзамен по модулю – 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т. ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
				Обучение по МДК, час.			Практики		
				Всего	в т.ч.		Учебная	Производственная	
					лабораторные работы и практические занятия	в т.ч., курсовая проект (работа)*			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09, 10	**Раздел 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**90**	15	**75**	16	-	-	-	**15**
ПК 2.1- 2.3 ОК 01-07, 09, 10	**Раздел 2.** Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	**64**	12	**54**	12	-	-	-	**10**
ПК 2.1, 2.2, 2.4. ОК 01-07, 09, 10	**Раздел 3.** Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	**65**	2	**54**	2	-	-	-	**11**
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5. ОК 01-07, 09, 10	**Раздел 4.**Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	**65**	16	**52**	16	-	-	-	**13**
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6. ОК 01-07, 09, 10	**Раздел 5.**Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	**64**	6	**52**	6	-	-	-	**12**
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7. ОК 01-07, 09,	**Раздел 6.** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**66**	14	**54**	14	-	-	-	**12**

10									
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8. ОК 01-07, 09, 10	**Раздел 7.** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	**67**	12	**54**	12	-	-	-	**13**
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	**396**	396	-			144	252	-
	Экзамен по модулю	**12**		-			-	-	-
	Всего:	**889**	**474**	**395**	**78**	**-**	**144**	**252**	**86**

* Только для программы подготовки специалистов среднего звена

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	**2**	**3**
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**90**
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		**90/16**
Тема 1.1. *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок*	***Содержание***	**13**
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	13
Тема 1.2. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов*	***Содержание***	**20**
	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. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	14
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2
	Практическое занятие 2.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	2
Тема 1.3.	***Содержание***	**18**

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	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. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	14
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2
Тема 1.4. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок*	***Содержание***	**24**
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос 4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	18
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. **Практическое занятие 8.** Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	2 2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 ***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		**15**

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 модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		**391**
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**64/12**
Тема 2.1. *Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров*	***Содержание***	**10**
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	10
	2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	
	3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	
Тема 2.2. *Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента*	***Содержание***	**16**
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	12
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам	
	3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса	
	4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	
	5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	4

Тема 2.3. *Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента*	***Содержание***	**14**
	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	10
	2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	4
Тема 2.4. *Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни*	***Содержание***	**14**
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	10
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	4
Темы самостоятельных учебных работ при изучении раздела 2. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. 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.		**10**
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		**65**
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**65/2** 12

Тема 3.1. *Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов*	***Содержание***	**6**
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	6
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	
Тема 3.2. *Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке*	***Содержание***	**28**
	1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	6
	2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	
Тема 3.3. *Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов*	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	20
	2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	
	3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	
	4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства	
	5. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие 9. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	2
Тема 3.4. *Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках*	***Содержание***	**10**
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	10
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	
Тема 3.5. *Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских,*	***Содержание***	**10**
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	10
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	

диетических соусов		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 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 основных 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.		**11**
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		**65**
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**65/16**
Тема 4.1. *Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов*	***Содержание***	**28**
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	16
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	
	3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	
	4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе лабораторных и практических занятий	**12**

	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	4
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	4
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	4
Тема 4.2. *Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий*	***Содержание***	**24**
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	20
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	
	3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	
	4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	
	6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе лабораторных занятий	
	Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	4
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 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		**13**

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 модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		**64**
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**64/6**
Тема 5.1. *Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра*	***Содержание***	**28**
	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. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. 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. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	24
	2. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	3. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	4. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе практические занятия	
	Практическое занятие 10. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	4
Тема 5.2.	***Содержание***	**24**

Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	22
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	
	4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5 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.		**12**
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		**66/14**
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**66/14**
Тема 6.1.	***Содержание***	**10**

Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	8
	2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 9 Приготовление горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	2
Тема 6.2. *Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья*	***Содержание***	**44**
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	32
	2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	
	5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**12**
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	4
	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	4
	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	4
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		**12**

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 модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		**67/12**
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**67/12**
Тема 7.1. *Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика*	***Содержание***	**6**
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
	2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	
Тема 7.2. *Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов*	***Содержание***	
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) 2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	**26** 18

	5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**
	Лабораторное занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	4
	Лабораторное занятие 13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	4
Тема 7.3. *Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика*	***Содержание***	**22**
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	18
	2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	

	5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	Лабораторное занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	4
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 7 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		**13**
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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.		**144**

9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика (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	**252**

учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Экзамен по модулю	**12**
Всего	**889**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.

2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – Москва: Академия, 2019. – 160 с.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. – Москва: Академия, 2017. – 160 с.

6. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 160 с.

7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.

8. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник

для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.

9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : ЭУМК / Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2017. – 282 с.

10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

12. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.

13. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

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

15. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

16. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.

17. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-

Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147240 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153633 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.

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

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

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

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 8 с.

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

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

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

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и

потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

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

11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г.

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

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

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

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

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

17. 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля[1]	**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: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертнное 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

[1] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	(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	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, регламентам;	

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.**	– 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;	

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	– 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.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораорных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

43.01.09

Приложение 4.3 к ООП по профессии
Повар, кондитер,
утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер
квалификация: повар, кондитер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК Сферы услуг
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Шакаева А.А., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……4**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……6**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……...13**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……17**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Общие компетенции:

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения 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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего 493 часов

в том числе в форме практической подготовки – 234 часа

Из них на освоение МДК – 256 часов

в том числе самостоятельная работа -51 час,

практики, в том числе учебная – 72 часа,

производственная – 108 часов.

Экзамен по модулю – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессио-нальных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т. ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы, час					Самостоя-тельная работа
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
				Обучение по МДК, час.			Практики		
				Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
					лабораторных и практических занятий, часов	курсовой проект (работа)*			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.6 ОК	**Раздел 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	96	10	**80**	10	-	-	-	**16**
ПК 3.1, 3.2	**Раздел 2.** Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов,холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	211	44	**176**	44	-	-	-	**35**
ПК 3.1-3.6	Учебная и производственная практика	180	180	-			72	108	-
	Экзамен по модулю	6		-			-	-	-
	Всего:	**493**	**234**	**256**	**54**	*****	**72**	**108**	**51**

* Только для программы подготовки специалистов среднего звена

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	*Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся*	*Объем в часах*
1	*2*	*3*
Раздел модуля 1. **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортименте**		***96***
МДК. 03.01. **Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента**		***96/10***
Тема 1.1. *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок*	***Содержание***	***30***
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	*30*
	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	
	3. 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 и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*	***Содержание***	***50***
	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	*40*
	2. 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.	
	3. 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». 4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***10***
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной	

	кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	
	Практическое занятие 3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		***16***
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		**211**
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		**211/44**
Тема 2.1. *Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок*	***Содержание***	***40***
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	*32*
	2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	
	3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий,	

	смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	
	4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*8*
	5. **Практическое занятие 3** Приготовление отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	*4*
	6. **Лабораторная работа 1.** Приготовление соусов и заправок	*4*
Тема 2.2. *Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента*	***Содержание***	***40***
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	*32*
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	
	3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	
	4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*8*
	Лабораторная работа 2. 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	*4*
	Лабораторная работа 3. 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.	*4*
Тема 2.3. *Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок*	***Содержание***	***40***
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закуок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	*32*
	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	
	3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и	

	сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии **Cook&Serve.**	
	4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	
	6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	
	8. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*8*
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	*6*
	Практическое занятие 4. Расчет количества сырья, выхода бутербродов	*2*
Тема 2.4. *Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы*	***Содержание***	***56***
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	*36*
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*20*
	Лабораторная работа 5. *Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.* Оценка качества (бракераж) готовой продукции	*4*
	Лабораторная работа 6. *Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса.* Оценка качества (бракераж) готовой продукции	*4*

	Лабораторная работа 7. *Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы.* Оценка качества (бракераж) готовой продукции	*4*
	Практическое занятие 8. *Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.*	*4*
	Практическое занятие 9. *Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания*	*4*
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		**35**
Учебная практика по ПМ.03 ***Виды работ:*** 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с		***72***

учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 ***Виды работ:*** 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим 2. Требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 3. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 4. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 5. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 6. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 7. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 8. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	***108***
Экзамен по модулю	***6***
Всего	***493***

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места,

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Мсоква: 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. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.

6. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусокЭУМК для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2018.

7. 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. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

9. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.

10. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

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

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

14. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2.

15. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2.

16. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

17. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.

18. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция HACCP на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147240 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148042 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148029 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156629 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153633 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.

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

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

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

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

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

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

10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

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

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

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

14. 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

15. 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»].

16. 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.

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

18. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: Ресторанные ведомости, 2008. – 576 с.: ил.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля[1]	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных 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 выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека	**Текущий контроль:** – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий на практических/ лабораторных занятиях; – 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

[1] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	(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	и производственной практикам
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.**	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – 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 соусов, салатов, бутербродов, 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; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и	

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	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 холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; – 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	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	**Текущий контроль:** – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораорных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для
ОК.03 Планировать и реализовывать	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;	

собственное профессиональное и личностное развитие	– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участиея в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Приложение 4.4 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер
квалификация: повар, кондитер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК Сферы услуг
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Шакаева А.А., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……..4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ…….6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……15

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ…….19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «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 обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности **«**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенций:

1.1.1. Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Профессиональные компетенции:

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	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения 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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего 384 часа
в том числе в форме практической подготовки – 180 часов
Из них на освоение МДК – 195 часов
практики, в том числе учебная – 72 часа,
производственная – 72 часов.
Экзамен по модулю – 6 часов.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т. ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы, час					
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
				Обучение по МДК, час.			Практики		
				Всего	в т.ч.		учебная	производственная часов	
					лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовой проект (работа)*			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1-4.5 ОК 01-07, 09, 10	**Раздел 1.** Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**78**	8	**65**	8	-	-	-	**13**
ПК 4.2.-4.3 ОК 01-07, 09, 10	**Раздел 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**77**	18	**64**	18	-	-	-	**13**
ПК 4.4.-4.5 ОК 01-07, 09, 10	**Раздел 3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	**79**	10	**66**	10	-	-	-	**13**
ПК 4.1-4.5	Учебная и производственная практики	**144**	144	-			72	72	-
	Экзамен по модулю	**6**		-			-	-	-
	Всего:	**384**	176	**195**	36	**-**	**72**	**72**	**39**

* Только для программы подготовки специалистов среднего звена

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	*2*	*3*
Раздел модуля 1. **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**		***78***
МДК. 04.01 **Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков**		***78/8***
Тема 1.1. *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков*	***Содержание***	***30***
	1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	30
Тема 1.2. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков*	***Содержание***	**35**
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	27
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*8*
	Практическое занятие	*4*

	1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	
	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. 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	***4***
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1 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.		***13***
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		**77**
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		**77/18**
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных	***Содержание***	***34***
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	

сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	*26*
	4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	
	5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). 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).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	*8*
	Лабораторная работа1. **Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования**	*4*
	Лабораторная работа2. **Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.**	*4*
Тема 2.2.*Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов*	***Содержание***	**30**
	1.. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	*20*
	3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы	

	подачи соусов к сладким блюдам.	
	4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	*10*
	Практическое занятие 3. **Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд**	*2*
	Лабораторная работа 4. **Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)**	*4*
	Лабораторная работа 5. **Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.**	*4*
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. 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.		***13***
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		**79**
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента напитков		***79/10***
Тема 3.1 *Приготовление, подготовка к реализации холодных*	***Содержание***	***34***
	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.	*28*
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного	

напитков сложного ассортимента	ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	
	4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 6. **Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков**	*6*
Тема 3.2 *Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента*	***Содержание***	***32***
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	*28*
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	
	4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	*4*
	Практическое занятие *8.* Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	*2*
	Лабораторная работа *7.* Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	*2*
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 3. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		***13***

Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. 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. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
Учебная практика по ПМ.04 ***Виды работ:*** 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 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. 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. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 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 перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	***72***

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 ***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 холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования,	***72***

условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Экзамен по модулю	***6***
Всего	***384***

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места,

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, **Учебный кондитерский цех**, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений СПО / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.
8. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020.
9. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2016. – 282 с.
10. 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. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А.

Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

12. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2.

13. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7.

14. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6.

15. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3.

16. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4.

17. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.

18. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.

19. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.

20. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/151691 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147353 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань :

электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147262 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147263 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147354 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Донченко, Л. В. Концепция HACCP на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152652 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147250 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147352 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

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

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

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические

документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.

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

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

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

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

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

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

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

16. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014. – 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля[1]	**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 в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд,	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

[1] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента **ПК 4.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента **ПК 4.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию	

разнообразного ассортимента **ПК 4.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи; – аккуратность порционирования (чистота столовой	

	посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораорных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения:
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения	

интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	– практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07	– точность соблюдения правил экологической	

Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Приложение 4.5 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер
квалификация: повар, кондитер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК Сферы услуг
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Шакаева А.А., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ…….4**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……6**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ…….**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ «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 обучающийся должен освоить вид профессиональной 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.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения 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
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 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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов- 668

в том числе в форме практической подготовки – 430 часов

Из них на освоение МДК - 247

в том числе самостоятельная работа - 49

практики, в том числе учебная - 144

производственная - 216

Экзамен по модулю – 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т. ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы, час					
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
				Обучение по МДК, час.			Практики		
				Всего	в т.ч.		Учебная	Производственная	
					лабораторные работы и практические занятия	курсовая проект (работа)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1.-5.5 ОК 01-07, 09, 10	**Раздел 1.** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**68**	10	**57**	10	-	-	-	**11**
ПК 5.1, 5.2 ОК 01-07, 09, 10	**Раздел 2.** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**56**	8	**47**	8	-	-	-	**9**
ПК 5.1, 5.2, 5.3 ОК 01-07, 09, 10	**Раздел 3.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	**56**	14	**47**	14	-	-	-	**9**
ПК 5.1, 5.4 ОК 01-07, 09, 10	**Раздел 4.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**56**	28	**47**	28	-	-	-	**9**

ПК 5.1, 5.5 ОК 01-07, 09, 10	**Раздел 5.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	**60**	10	**49**	10	-	-	-	**11**
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	**360**	360	-			144	216	-
	Экзамен по модулю	**12**		-			-	-	-
	Всего:	**668**	430	**247**	70	**-**	**144**	**216**	**49**

* Только для программы подготовки специалистов среднего звена

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**68**
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**68**
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**12**
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	8
	2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**23**
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	17
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2

Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	**Содержание**	**22**
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	18
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 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.		**11**
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**56**
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**56**

Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	**Содержание**	**6**
	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. 3. Оценка их качества.	
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	**Содержание**	**13**
	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. 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.	
	3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	
	4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	
	5. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	6. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема 2.3.	**Содержание**	**4**

Приготовление глазури	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	**Содержание**	**8**
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 5. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	4
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	**Содержание**	**4**
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	2. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	**Содержание**	**8**
	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Лабораторная работа 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов	4

Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	**Содержание**	**4**
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. 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.		**9**
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		**56**
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**56**
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание**	**2**
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	
	2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	**Содержание**	**4**
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	

	2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание**	**6**
	1. Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	2
	2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие № 6. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание**	**14**
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12
	Лабораторная работа №2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	6
	Лабораторная работа № 3. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	6

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 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.		**9**
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		**56**
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**56**
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	**Содержание**	**7**
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	2
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	5
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	**Содержание**	**40**
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	12
	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Тематика лабораторных занятий	**28**

	Лабораторное занятие № 4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	4
	Лабораторная занятие № 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	4
	Лабораторная занятие № 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	4
	Лабораторная занятие №7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	4
	Лабораторная занятие №8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	4
	Лабораторная занятие № 9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	4
	Лабораторная занятие № 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	4
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 4 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 и изделий 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.		**9**
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		**60**
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**60**

Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	**Содержание**	**23**
	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	19
	2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	
	3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	
	4. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	
	5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	
	6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	
	7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	
	Тематика практических и лабораторных занятий	4
	Лабораторная работа № 11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	4
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	**Содержание**	**26**
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	20

	2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	
	3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	Тематика практических и лабораторных занятий	**6**
	Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	6
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5 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 и изделий 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.		**11**
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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	**216**
Экзамен по модулю	**12**
Всего	**668**

.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места,

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебный кондитерский цех, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
6. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
9. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.
10. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.
11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

12. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

13. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.

14. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152652 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147250 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147352 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146905 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147255 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст : электронный // Электронный

ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/97306

3.2.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.

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

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

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 4. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

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

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

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

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

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

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

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

15. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля[1]	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	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места кондитера** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнениye работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка

[1] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	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	защиты отчетов по учебной и производственной практикам
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	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, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:	

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	– 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; – адкватность 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	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и

задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций поулучшению плана	оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораорных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для само-стоятельной работы **Промежуточная аттестация**: – экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участиея в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	

государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		
ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Приложение 4.6 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар, кондитер

Грозный - 2025

РАССМОТРЕНО

На заседании МК Сферы услуг

Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 апреля 2016 г.

Рабочая программа учебной практики ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Маутиева Айзан Нурдиевна, мастер п/о ГБПОУ ГКДМПИС.

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	**4**
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	**7**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	**11**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	**14**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики 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 результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

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 прохождения учебной практики студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

	приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; 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
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.2. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Всего – 72 часа

Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1.Тематический план учебной практики

Коды профес-сиональ-ных общих компете нций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова-тельной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час.			Практики		
			всего, часов	в том числе		Учебная	Производственная	
				лабораторных и практических занятий, часов	курсовой проект (работа)*, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1-1.4	Учебная практика	**72**				**72**		
	Всего:	**72**	**72**	**-**	**-**	**72**		

2.2. Тематический план и содержание программы учебной практики
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов
1	**2**		**3**
Раздел 1. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него			**72**
Тема 1.1 Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.	**Содержание практического материала**		**6**
	1.	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном цехе. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.	6
Тема 1.2 Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.	**Содержание практического материала**		**6**
	2.	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном цехе. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.	6
Тема 1.3 Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).	**Содержание практического материала**		**6**
	3.	Инструктаж по технике безопасности при работе в рыбном цехе. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).	6
Тема 1.4.	**Содержание практического материала**		**6**

Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	4.	Инструктаж по технике безопасности при работе в мясо-рыбном цехе. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	6
Тема 1.5 Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.	**Содержание практического материала**		**6**
	5.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.	6
Тема 1.6 Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.	**Содержание практического материала**		**6**
	6.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.	6
Тема 1.7	**Содержание практического материала**		**6**

Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;	7.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;	6
Тема 1.8 Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	**Содержание практического материала**		**6**
	8.	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном цехе. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	6
Тема 1.9 Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.	**Содержание практического материала**		**6**
	9.	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном цехе. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.	6
Тема 1.10 Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.	**Содержание практического материала**		**6**
	10.	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном цехе. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.	6
Тема 1.11 Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	**Содержание практического материала**		**6**
	11.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
Тема 1.12 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять	**Содержание практического материала**		**6**

взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	12.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	6
Промежуточная аттестация *в форме комплексного дифференцированного зачета*			
Промежуточная аттестация по ПМ.01 в форме экзамена квалификационного			
Всего			**72**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики предусмотрена лаборатория:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Шкаф холодильный;

Тестораскаточная машина;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Набор инструментов для карвинга;

Требования к оснащению баз практик

При реализации образовательной программы обязательно проводится учебная и производственная практика.

Учебная практика реализуется в лаборатории профессиональной образовательной организации и с использованием оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело»**.**

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд.- М.: Академия, 2018. – 416 с.
14. 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», 2018. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2018. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2019. – 512 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 282 с.

24. 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.

3.2.2.Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. 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.
5. 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
6. 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 доступаhttp://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

3.2.3. ЭР ЦОС СПО «PROFобразование»:

1.Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие / О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 222 с. — ISBN 978-5-222-35290-8. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116226

2.Пичугина, О. В. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 158 с. — ISBN 978-5-222-35285-4. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116231

3.2.4.Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019- 320 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное 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 сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов 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 сырье продуктах;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. **ПК 1.3**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. **ПК 1.4**.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;	

	– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной	

	деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей применять стандарты антикоррупционного поведения.	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;	

иностранном языке	– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- эффективно планировать и использовать свой бюджет; - принимать решения в области личных финансов исходя из своих долгосрочных интересов; - избегать излишней задолженности; - ориентироваться в сложных услугах и продуктах, предлагаемых финансовыми институтами; - распознавать угрозы и снижать риски мошенничества со стороны потенциально недобросовестных участников рынка.	

Приложение 4.7 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар, кондитер

Грозный - 2025

РАССМОТРЕНО

На заседании МК Сферы услуг

Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 апреля 2016 г.

Рабочая программа учебной практики ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Маутиева Айзан Нурдиевна, мастер п/о ГБПОУ ГКДМПИС.

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	**4**
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	**7**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	**11**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	**14**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики 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 результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

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 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

1.1.3. В результате прохождения учебной практики студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; 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; оценивать качество, 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, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); 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 разнообразного ассортимента, 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

1.2. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Всего – 144 часа

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа[1]
			Обучение по МДК, час.			Практики		
			всего, часов	в том числе		Учебная	Производственная	
				лабораторных и практических занятий, часов	курсовой проект (работа)*, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1-2.8	Учебная практика	**144**				**144**		
	Всего:	**144**	**144**	**-**	**-**	**144**		

2.2. Тематический план и содержание программы учебной практики

Наименование профессионального модуля (ПМ), МДК и тем учебной практики	Содержание учебного материала		
1	2	4	5
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**144**	**-**
Тема 1.1 УП 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.	Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования к работникам предприятий общественного питания. 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.	8	-
Тема 1.2 УП Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Инструктаж по охране труда при работе в овощном цехе. Ознакомление с организацией рабочих мест при первичной обработке овощей. Подбор инвентаря и инструментов для обработки овощей. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	8	-
Тема 1.3. УП Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	8	-
Тема 1.4. УП **В**ыбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления полуфабрикатов Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	8	-
Тема 1.5 УП Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления п/ф из овощей , плодов и грибов. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	8	-
Итого		**40**	
Тема 1.6. УП Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления котлетной массы. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусокс учетом типа питания, вида и	8	-

используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.		
Тема 1.7. УП 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.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. 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. Освоение приемов по проведению бракеража.	8	-
Тема 1.8. УП Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Освоение приемов по проведению бракеража.	8	-
Итого		**24**	-
Тема **1.9. УП** Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Освоение приемов по проведению бракеража.	8	-
Тема 1.10. УП Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	8	
Тема1.11.УП 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.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. 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.	8	
Тема1.12.УП Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	8	
Тема 1.13. УП Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	8	

хранения.			
Тема 1.14. УП Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	8	
Итого		**48**	
Тема 1.15. УП Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	**8**	
Тема 1.16.УП Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	8	
Тема1.17.УП Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	8	
Тема 1.18. УП Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. 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.	**8**	
		32	
Итого		144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики предусмотрена лаборатория:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Шкаф холодильный;

Тестораскаточная машина;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Набор инструментов для карвинга;

Требования к оснащению баз практик

При реализации образовательной программы обязательно проводится учебная и производственная практика.

Учебная практика реализуется в лаборатории профессиональной образовательной организации и с использованием оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело».

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд.- М.: Академия, 2019. – 416 с.
14. 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.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2018. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2019. – 512 с.

22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019 – 160 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019 – 128 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 128 с.
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 282 с.
26. 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.

1.2.2. Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
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/1002/4/0.php-show_art=2758.
3. 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
4. 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
5. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

4.2.3. ЭР ЦОС СПО «PROFобразование»:

1.Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие / О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 222 с. — ISBN 978-5-222-35290-8. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116226

2.Пичугина, О. В. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 158 с. — ISBN 978-5-222-35285-4. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116231

3.2.4.Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 320 с.: ил.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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 видувыполняемых 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 выполненияе 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, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготавки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовтребованиям 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	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических/ лабораорных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практикам;* *- заданий по самостоятельной работе* ***Промежуточная аттестация:*** *экспертнное 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 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,	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, энергетичеких 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 процессовприготовления, 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 стандртам 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; – адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда;	

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	• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформленияблюда 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.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- заданий для практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практике;* *- заданий для*

ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	*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.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

чрезвычайных ситуациях		
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Приложение 4.8 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар, кондитер

Грозный - 2025

РАССМОТРЕНО

На заседании МК Сферы услуг

Протокол № 9 от 04.04.06.2025 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 апреля 2016 г.

Рабочая программа учебной практики ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Маутиева Айзан Нурдиевна, мастер п/о ГБПОУ ГКДМПИС.

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	**4**
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	**6**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	**9**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	**12**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	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

1.1.3. В результате прохождения учебной практики студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения 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;

1.2. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Всего – 72 часа

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.						
		Объем образовательной программы, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час.			Практики		
			всего, часов	в том числе		Учебная	Производственная	
				лабораторных и практических занятий, часов	курсовой проект (работа)*, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1.-3.6.	Учебная практика	**72**				**72**		
	Всего:	**72**	**72**	-	-	**72**		

2.2. Тематический план и содержание программы учебной практики

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**72ч**
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. Инструктаж по охране труда при работе в овощном цехе. *Технология приготовления: котлеты морковные.свекольные, капустные, ризотто с овощами. Приготовление оформление подача, обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, салатов и винегретов.*	6
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. Технология приготовления: паштет из печени. Приготовление оформление порционирование, блюда и гарниры (простые, сложные) из овощей и грибов	6
	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование. *Технология приготовления: рулетики из баклажанов. Приготовление оформление порционирование, блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов*	6
	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, заливание желе. *Технология приготовления: паштетов, ростбифа холодного, Технология приготовления: рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом).*	6
	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взбивание, настаивание, запекание, варке,охлаждение, заливание желе. *Технология приготовления: мяса, птица заливная, рулетов из курицы.*	6
	Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. *Технология приготовления: тарталетки с закуской*	6
	Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов	6

	порциями, по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. *Технология приготовления: помидоры баклажаны и другие овощи жареные.*	
	Использование различных технологий приготовления, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. *Технология приготовления: грибы в сметанном соусе, драники картофельные*	6
	Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. *Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь».*	6
	Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Технология приготовления: салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат.	6
	Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, с учетом требований к безопасности готовой продукции на *раздаче. Приготовление оформление порционирование, блюда из рыбных и гастрономических продуктов. Технология приготовления: яйца под майонезом с гарниром, салаты из вареных овощей, бутерброды* *Технология приготовления: закрытые бутерброды с сыром, канапе с мясными продуктами.*	6
	Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. *Приготовление, оформление, порционирование, мясной, сырной, овощной тарелки.*	6
Итого:		***72ч***

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня мастерская, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

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

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..

13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2018. – 416 с.
14. 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.
15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.

18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2018. – 160 с.

19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.

20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2019. – 512 с.
21. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 208 с
22. 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.

3.2.2.Электронные издания:

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

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

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

4. 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.

5. 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

6. 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

7. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

3.2.3. ЭР ЦОС СПО «PROFобразование»:

1.Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие / О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 222 с. — ISBN 978-5-222-35290-8. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116226

2.Пичугина, О. В. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 158 с. — ISBN 978-5-222-35285-4. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116231

3.2.4.Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 320 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	***Формы и методы контроля и оценки***
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления	1.Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении салатов 2.Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении канапе и бутербродов	***Текущий контроль:*** *наблюдение, выполнение работ на производственной практике, экспертная оценка* ***Итоговый контроль:*** *структурированное наблюдение, выполнение практических квалификационных работ, экспертная оценка*
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	1.Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых холодных блюд	***Текущий контроль:*** *наблюдение, выполнение работ на производственной практике, экспертная оценка* ***Итоговый контроль:*** *структурированное наблюдение, выполнение практических квалификационных работ, экспертная оценка*
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	1.Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых блюд к реализации салатов разнообразного ассортимента	***Текущий контроль:*** *наблюдение, выполнение работ на производственной практике, экспертная оценка* ***Итоговый контроль****: структурированное наблюдение, выполнение практических квалификационных работ, экспертная оценка*
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	1.Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	***Текущий контроль:*** *наблюдение, выполнение работ на производственной практике, экспертная оценка* ***Итоговый контроль:*** *структурированное наблюдение, выполнение практических квалификационных работ, экспертная оценка*
ПК 3.5	1.Соблюдение санитарных правил	***Текущий контроль:***

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента .	при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.	*наблюдение,* *выполнение работ на производственной практике,* *экспертная оценка* ***Итоговый контроль:*** *структурированное наблюдение,* *выполнение практических квалификационных работ,* *экспертная оценка*
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	1.Соблюдение санитарных правил при приготовлении холодных блюд. 2.Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении салатов 3.Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям холодных блюд	***Текущий контроль:*** *наблюдение,* *выполнение работ на производственной практике,* *экспертная оценка* ***Итоговый контроль:*** *структурированное наблюдение,* *выполнение практических квалификационных работ,* *экспертная оценка*

Приложение 4.9 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар, кондитер

Грозный - 2025

РАССМОТРЕНО

На заседании МК Сферы услуг

Протокол 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 апреля 2016 г.

Рабочая программа учебной практики ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Маутиева Айзан Нурдиевна, мастер п/о ГБПОУ ГКДМПИС.

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	**4**
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	**7**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	**12**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	**18**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики 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 результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

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	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате прохождения учебной практики студент должен:

Иметь практический опыт	- разработки ассортимента холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов
Уметь	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

	- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении сладких блюд десертов и напитков; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков

1.2. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Всего – 72 часа

Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час.			Практики		
			всего, часов	в том числе		Учебная	Производственная	
				лабораторных и практических занятий, часов	курсовой проект (работа)*, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.1.-4.5.	Учебная практика	**72**				**72**		
	Всего:	**72**	**72**	-	-	**72**		

2.2. Тематический план и содержание программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Виды работ	Коды и наименование модулей, тем и подтем учебной практики	Объём часов
ПМ.04 Приготовление, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента			***72ч***
ПК 4.1 – 5	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.1. Разработка ассортимента холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	***2***
		1. Ознакомление с предприятием общественного питания. Технология приготовление блюд**: желе.**	
	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Тема 1.2.Прохождение инструктажа по технике безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении самбук яблочный, абрикосовый.	***2***
		Тема 1.3.Разработка ассортимента холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Подготовка рабочего места при приготовлении песочного теста; пай ванильный.	***2***
		Тема 1.4. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Технология приготовление блюд**: мусс три шоколада**	***2***
		Тема 1.5. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Подготовка рабочего места при приготовлении песочного теста; тартар с заварным кремом и ягодами	***2***
		Тема 1.6. Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подготовка рабочего места при приготовлении песочного теста; брауни	***2***
		Тема 1.7.Организация и проведение подготовки рабочих мест в горячем	***2***

		и холодном цехах, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.Освоение навыков приготовления, десерт «Павлова».	
		Тема 1.8. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных. Технология приготовления блюд**: кремов**	***2***
	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Тема 1.9. Упаковка, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности. Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов. Контроль хранения и расхода продуктов. Освоение навыков приготовления, фруктовое фондю.	***4***
	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Тема 1.10.Выбор упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка, хранение готовых десертов, напитков и обработанного сырья с учетом требований к безопасности. Освоение приготовления, десерта сабайон	***4***
		Тема 1.11.Оценка качества полуфабрикатов и готовых сладких блюд десертов напитков разнообразного ассортимента.	***4***
		Тема 1.12. Подбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Освоение навыков приготовления, гурьевской каши.	***4***
ПК4.2.	- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячихсладких блюд десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе	Тема 1.13. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов и напитков. Освоение навыков приготовления, яблоки печеные, пудинг ванильный.	***4***

	авторских, брендовых, региональных;		
ПК4.3.	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	Тема 1.14.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП): мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	***4***
		Тема 1.15. Приготовление блюд из мясной котлетной массы: котлеты, биточки, зразы рубленые Освоение навыков приготовления чизкейков, тирамису	***4***
ПК4.4.	-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции- оценивать качество готовых блюд.	Тема 1.16.УП3.Освоение навыков приготовления, мусса шоколадного, лимонного	***4***
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Тема 1. 17.Технология приготовления, шарлотки с яблокамиблинчиков сладкой начинкой, яблок в тесте	***4***
ПК 4.1 .	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.18.Освоение навыков приготовления холодных напитков, компот из яблок, слив, ягод или плодов	***4***
		Тема 1.19.Освоение навыков приготовления, горячих напитков, кофе по- венский, шоколад горячий,	***4***
ПК4.2.	- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячихсладких блюд десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Тема 1.20.Освоение навыков приготовления, горячих напитков: сбитень	***4***
ПК4.3.	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	Тема 1.21.Освоение навыков приготовления, горячих напитков: какао с молоком	***4***

ПК4.4.	-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции- оценивать качество готовых блюд.	Тема 1.22.Освоение навыков приготовления, десертов напитков: горячий шоколад **мороженое ореховое, мороженое «Сюрприз»,мороженое ассорти.**	***4***
ПК4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Тема 1.23.Освоение навыков приготовления, горячих напитков: сбитень, гроги.	***4***
		Тема 1.24.Освоение навыков приготовления, холодных напитков: фреш, пунш.	***4***
		Комплексный дифференцированный зачет	***72ч***
		Всего: 72 ч.	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета

Техническое оснащение и организация рабочего места: -доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVDфильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок: *весоизмерительное оборудование:* весы настольные; электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогениратор;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;

процессор кухонный;

овощерезка;

планетарный миксер;

привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционным нагревом; печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода; гриль электрический; гриль - саломандра; фритюрница; микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;, термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь) ; сито, шенуа;

лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей;
корзины для органических и неорганических отходов.
Кухонная посуда:
набор кастрюль 5л, 3 л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
сотейники
суповые миски ***расходные материалы:***
стрейч пленка для пищевых продуктов
пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые ***посуда для презентации:***
тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники
Оснащение рабочих мест учебной кухни ресторана оборудованием, инвентарем,
трафареты
-кисти
-кондитерские мешки -насадки;
-подставки для тортов;
-набор для работы с марципаном;
-формы, трафареты для шоколада и конфет; -шаблоны для бисквита;
-полусферы;
-эластомули (силиконовые формы) для выпечки и заморозки;
-аэрограф с компрессором;
-термометры;
-спиртовка;
-бытовой фен;
-силиконовые штампы, силиконовые жгуты;
-горелка профессиональная;
-темпер для шоколада;
-пульверизатор для шоколадного велюра - силиконовые коврики;
инструментами, посудой:
-рабочие столы;
-стол с мраморным покрытием; -весы настольные;
- цветные разделочные доски ; -ножи поварской тройки;
-щипцы универсальные;
-лопатки;
-веселки;
-венчики;
-ложки;
-ножи экономной очистки овощей; -гастроемкости;
-кастрюли;
-сотейники;
-сковороды;
-сита;
-сито конусообразное;
-выемки;
-формы;
-паллеты;
-скребки;

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2.Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

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

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

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

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

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 -

1. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.

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

12. 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.m/1002/4/0.php-show_art=2758.

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

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

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

18. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.

19. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2018.

- 615 с.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2018.- 560 с.

22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2018.

23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 2018г.

24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2019

25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2019 - 328 с.

26. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. - 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. - М.: Академия, 2019. - 336с.

27. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа, 2019. - 416 с.

28. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. - 336 с.

29. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. - 160 с.

30. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 - 373 с.

31. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров.

- М.: Ресторанные ведомости, 2019. - 512 с.

32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. - 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2019.- 416с.

(Электронные)

36. http://pravo.gov.ru/proxv/ips/?docbodv=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

http://www.ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/46/46201/http://ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/9/9744/http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

ЭР ЦОС СПО «PROFобразование»:

1.Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие / О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 222 с. — ISBN 978-5-222-35290-8. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116226

2.Пичугина, О. В. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 158 с. — ISBN 978-5-222-35285-4. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116231

Дополнительные источники:

1. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. - М. Академия, 2018. - 112 с.

2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. - М. Академия, 2019. - 112 с.

3. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко - М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 160 с.

4. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. - М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 320 с.: ил.

(электронн ые)

5. https://ш.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/
http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/http://andychef.ru/recipes/smith/http://www.twirpx.com/file/128573/

Оформление перечней источников в соответствии с ГОСТР 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N95-ст).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Формы и методы контроля и оценки**
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд десертов разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд десертов разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Наблюдение в процессе учебной практики Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.

Приложение 4.10 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар, кондитер

Грозный - 2025

РАССМОТРЕНО

На заседании МК Сферы услуг

Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 апреля 2016 г.

Рабочая программа учебной практики ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Маутиева Айзан Нурдиевна, мастер п/о ГБПОУ ГКДМПИС.

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	**4**
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	**6**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	**10**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	**14**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики 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	Общие компетенции
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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 прохождения учебной практики студент должен:

Иметь практический опыт	- разработке ассортимента полуфабрикатов; - разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; - контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	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
знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты

1.2. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Всего – 144 часа

Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час.			Практики		
			всего, часов	в том числе		Учебная	Производственная	
				лабораторных и практических занятий, часов	курсовой проект (работа)*, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1.-5.5.	Учебная практика	**144**				**144**		
	Всего:	**144**	**14**	-	-	**144**		

2.2. Тематический план и содержание программы учебной практики

Код и наименование профессиональных модуля (ПМ) и тем учебной производственной практики	Содержание учебных занятий	Объём часов	Уровень усвоения
ПМ.05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»			
Тема 5.1УП «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» Тема 8.1.1 Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарнымспособом : пирожки печеные с различным фаршем; булочки домашние, булочка дорожная, сдобная обыкновенная Тема 8.1.2 Приготовление дрожжевого тестом опарным и безопарным способом: плюшка московская, расстегаи, кекс майский, кекс весенний Тема8.1.3 Приготовление жаренных изделий из дрожжевого теста : пирожки жаренные с различными фаршами, беляши, пончики Тема 8.1.4 Приготовление дрожжевого слоеного теста	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении хлебобулочных изделий. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении хлебобулочных изделий. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления хлебобулочных изделий. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Освоение приемов по подбору продуктов при приготовлении хлебобулочных изделий. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения хлебобулочных изделий. Освоение приемов по приготовлению дрожжевого теста опарным и безопарным способами. Освоение приемов по приготовлению хлебобулочных изделий из дрожжевого теста: замес теста, расстойка, порционирование, формование и оформление изделий. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление фаршей для приготовления мучных кондитерских изделий: капустного, мясного, рыбного, творожного, из фруктов и др. Подготовка сырья, замес теста, прослаивание теста маслом, разделка и формовка изделия, выпечка, определение готовности, охлаждение выпеченного п/ф, отделка. Освоение приемов по проведению бракеража, хлебобулочных изделий.	4 4 4 4 4 4	
Тема 5.2УП «Приготовление, оформление и подготовка к реализации			

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» Тема 5.2.1 Приготовление сдобного теста и изделий из него : сочни с творогом, пирог с вишней, пирожки сдобные пресные Тема 5.2.2 Приготовление сдобного теста и изделий из него : чебуреки, хачапури, пирог с брынзой	Подготовка сырья, замес теста, формование изделия, выпечка, определение готовности выпеченного п/ф, охлаждение, отделка Подбор сырья, замес теста, приготовление начинок и фаршей. формование изделий, выпечка, жарка изделий, определение готовности изделий, охлаждение Подготовка сырья, замес теста, формование изделия, выпечка, определение готовности выпеченного п/ф, охлаждение, отделка Подготовка сырья, замес теста, раскатывание теста, формование изделия, выпечка, определение готовности выпеченного п/ф, охлаждение, отделка	4 4 4 4	
Тема 5.3УП **Технология приготовления и оформления печенья, пряников, коврижки.** Тема 5.3.1. Приготовление печенья сдобного, печенье с творогом, печенье круглое с орехами, печенье «Крендельки», печенье косички Тема 5.3.2 Приготовление корж молочный, корж сахарный, коврижка южная, пряники медовые	Подготовка сырья, замес теста. Формование изделий, выпечка, охлаждение, оформление изделий Подготовка сырья, замес теста сырцовым и заварным способом. Формование изделий, выпечка, оформление	4 4	
Тема5.4УП **Технология приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.** Тема 5.4.1 Приготовление сиропов, помады, желе: сироп для промочки, кофейный, сироп для глазирования(тираж),украшения из желе, помада основная, помада шоколадная, помада молочная Тема 5.4.2	Подготовка сырья, соединение воды с сахаром, варка сиропа, снятие пены, охлаждение. Приготовление кофейной вытяжки, подготовка желатина Подготовка сырья, варка сиропа до пробы на средний шарик, охлаждение до 70 гр, взбивание помады Подготовка сырья, взбивание масла сливочного с добавлением молока сгущенного и сахарной пудры, варка яично-сахарного сиропа, молочно-сахарного сиропа, охлаждение, соединение ингредиентов	4 4 4	

Приготовление кремов сливочных: сливочный основной, крем новый, «Шарлотт», Гляссе» Тема 5.4.3 Приготовление кремов белковых: крем белковый заварной, сырцовый Тема 5.4.4 Приготовление кремов заварных и на сливках: крем заварной, крем на сливках, крем «Пражский», крем «Птичье молоко», кре»Ореховый» Тема 5.4.5 Приготовление украшений из мастики сахарной сырцовой(желатиновая),мастики молочной Тема 5.4.6 Приготовление украшений из глазури и карамели	Подготовка сырья, взбивание сливок с добавлением и сахарной пудры, варка яично-сахарного сиропа, молочно-сахарного сиропа, охлаждение, соединение ингредиентов Подготовка сырья, подготовка желатина, замес пластичной массы, подкрашивание массы, формование украшений, сушка Подготовка сырья, смешивание ингредиентов, формование украшений путём рисования из корнетика, сушка; варка карамели, определение пробы,подкраска, формование украшений	4 4 4	
Всего часов:	**Комплексный дифференцированный зачет**	**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1. Печатные издания:

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

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

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

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

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

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

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

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.

13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.

14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2019. – 615 с.

15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2018.- 560 с.

16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.

17. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с

18. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с

19. 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

20. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.

21. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с

22. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.

24. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.

25. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.

26. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 128 с

27. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 288 с

28. 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», 2018. – 432 с

4.2.2.Электронные издания:

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

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

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

4. 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:

5. 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

6. 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/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

7. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

8. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

9. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

10. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

11. http://www.eda-server.ru/gastronom/;

12. http://www.eda-server.ru/culinary-school/

13. http:/ /www.pitportal.ru/

4.2.3. ЭР ЦОС СПО «PROFобразование»:

1.Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/97306

2. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие / Т. А. Еремина, О. А. Апалихина. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 132 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/88430

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты **(освоенные профессиональные компетенции)**	**Формы и методы контроля и оценки**
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Наблюдение в процессе учебной практики Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.

Приложение 4.11 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар, кондитер

Грозный - 2025

РАССМОТРЕНО

На заседании МК Сферы услуг

Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 апреля 2016 г.

Рабочая программа производственной практики ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Маутиева Айзан Нурдиевна, мастер п/о ГБПОУ ГКДМПИС.

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	**4**
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	**7**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	**11**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	**15**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения производственной практики 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 результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

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 прохождения производственной практики студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; 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

знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.2. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Всего – 72 часа

Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура программы производственной практики

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.						
		Объем образовательной программы, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа[1]
			Обучение по МДК, час.			Практики		
			всего, часов	в том числе		Учебная	Производственная	
				лабораторных и практических занятий, часов	курсовой проект (работа)*, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1-1.4	Производственная практика	**72**					**72**	
	Всего:	**72**	**72**	**-**	**-**		**72**	

2.2. Тематический план и содержание программы производственной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов
1	**2**		**3**
			72
Тема 1.1 Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	**Содержание практического материала**		**6**
	1.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям	6
Тема 1.2 Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	**Содержание практического материала**		**6**
	2.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	6
Тема 1.3 Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы	**Содержание практического материала**		**6**
	3.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы	6
Тема 1.4 Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	**Содержание практического материала**		**6**
	4.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.	6
Тема 1.5	**Содержание практического материала**		**6**

Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами	5.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами	6
Тема 1.6 Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	**Содержание практического материала**		**6**
	6.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	6
Тема 1.7 Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	**Содержание практического материала**		**6**
	7.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	6
Тема 1.8 Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	8.	**Содержание практического материала**	**6**
		Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	6
Тема 1.9 Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	**Содержание практического материала**		**6**
	9.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	6
Тема 1.10	**Содержание практического материала**		**6**

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.	10.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии 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.	6
Тема 1.1 1 Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	11.	**Содержание практического материала**	**6**
		Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	6
Тема 1.12 Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	**Содержание практического материала**		**6**
	12.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	6
Промежуточная аттестация *в форме дифференцированного зачета*			
Всего			**72**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики:

3.1.2. Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:
Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф

Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

3.1.3. Требования к оснащению баз практик

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества

продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд.- М.: Академия, 2018. – 416 с.
14. 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», 2018. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2018. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2019. – 512 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 282 с.
24. 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.

4.2.2.Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от

10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. 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.
5. 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
6. 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 доступаhttp://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

4.2.3. ЭР ЦОС СПО «PROFобразование»:

1.Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие / О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 222 с. — ISBN 978-5-222-35290-8. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116226

2.Пичугина, О. В. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 158 с. — ISBN 978-5-222-35285-4. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116231

4.2.4.Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019- 320 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное 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 сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов 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 сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, 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.	– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей применять стандарты антикоррупционного	– понимание значимости своей профессии	

поведения.		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- эффективно планировать и использовать свой бюджет; - принимать решения в области личных финансов исходя из своих долгосрочных интересов; - избегать излишней задолженности; - ориентироваться в сложных услугах и продуктах, предлагаемых финансовыми институтами; - распознавать угрозы и снижать риски мошенничества со стороны потенциально недобросовестных участников рынка.	

Приложение 1

Перечень учебно-производственных работ

Приложение 2

Перечень индивидуальных заданий по практике

Приложение 3

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ДИЗАЙНА, МОДЫ, ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»

ДНЕВНИК

производственной практики

_____

_____

Фамилия_____

Имя_____

Отчество_____

Группа_____ профессия_____

_____

Календарные сроки практики

Начало «__» _____20__г.

Окончание «__» _____20__г.

Руководитель практики от колледжа:

Фамилия, имя, отчество_____

_____

Руководитель практики от предприятия:

Должность: _____

_____

Фамилия, имя, отчество_____

_____

Грозный

Приложение 4

ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТА В ПЕРИОД ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

_____

Ф.И.О.

Студент(ка) по профессии

_____

код и наименование профессии

в период с «_____» _____20___г. по «_____» _____20___г.

проходил (а) производственную практику на базе

_____

_____

За время прохождения практики

_____

Ф.И.О.

продемонстрировал (а) умение

_____

_____

_____

_____

_____

Успешно справился (ась) со следующими видами работ:

_____

_____

_____

_____

_____

Характеристика дана для предъявления в ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Дата «_____» _____20_____г.

Подпись ответственно лица организации (базы практики) _____/_____

М.П.

Приложение 5

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГБПОУ «ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ДИЗАЙНА, МОДЫ, ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»

Отчет по практике

Студент (ка)_____
(фамилия, имя, отчество полностью)

Профессия _____
(шифр, название)

Курс _____ **Группа** _____

Профессиональный модуль _____

_____

Вид практики _____

Заключение и оценка
руководителя практики
от организации _____
(отлично, хорошо, удовлетворительно)
МП

Оценка руководителя
практики от колледжа _____
(отлично, хорошо, удовлетворительно)

Грозный

Приложение 4.12 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар, кондитер

Грозный - 2025

РАССМОТРЕНО

На заседании МК Сферы услуг

Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 апреля 2016 г.

Рабочая программа производственной практики ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Маутиева Айзан Нурдиевна, мастер п/о ГБПОУ ГКДМПИС.

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	**4**
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	**7**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	**11**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	**14**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения производственной практики 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 результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

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 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

1.1.3. В результате прохождения производственной практики студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты,

	весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; 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; оценивать качество, 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, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); 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 разнообразного ассортимента, 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

1.2. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Всего – 252 часа

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура программы производственной практики

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа[1]
			Обучение по МДК, час.			Практики		
			всего, часов	в том числе		Учебная	Производственная	
				лабораторных и практических занятий, часов	курсовой проект (работа)*, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1-2.8	Производственная практика	**252**					**252**	
	Всего:	**252**	**252**	-	-		**252**	

2.2. Тематический план и содержание программы производственной практики

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ02.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента **Производственная практика-252ч**		
Тема 1.1. *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок*		
1	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Инструктаж по охране труда при работе в овощном цехе.	6
2	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда)	6
3	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	6
4	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 .Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Соблюдение правил техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
5	Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана 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.	6
6	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.	6
7	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Соблюдение правил техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
8	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.	6
9	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.	6
10	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Соблюдение правил техники	6

	безопасности, пожаробезопасности, охраны труда)..	
Тема 1.2. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов*		
11	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. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных Санитарно-гигиенические требования к работникам предприятий общественного питания. 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. Технология приготовления: бульон мясо-костный, рыбный,куриный.	6
12	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд разнообразного ассортимента. Технология приготовления: заправочные супы (борщи, щи)	6
13	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Технология приготовления: заправочные супы (рассольник, солянка)	6
14	Подбор инвентаря и инструментов для приготовления горячих супов разнообразного ассортимента. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом Технология приготовления: супы с крупами, с макаронными изделиями..	6
15	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. 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. Технология приготовления: супы молочные, супы холодные	6
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		
16	Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования к работникам предприятий общественного питания. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления горячих соусов. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих супов разнообразного ассортимента. Технология приготовления: соус основной красный основной белый.	6
17	Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования к работникам предприятий общественного питания. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления горячих соусов Технология приготовления: соус молочный- бешамель соус сметанный	6

18	Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования к работникам предприятий общественного питания. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления горячих соусов Технология приготовления: соус сладкий	6
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		
19	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Инструктаж по охране труда при работе в овощном цехе. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента. Подбор инвентаря и инструментов для приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента обработки овощей и грибов.	6
20	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента. Технология приготовления: блюд из круп.	6
21	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Технология приготовления: блюд из бобовых :бобовые с жиром и луком.	6
22	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления полуфабрикатов Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Технология приготовления: макароны с овощами. макаронник, лазанья с овощами.	6
Раздел модуля 5. **Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента**		
23	Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Технология приготовления: блюда из яиц /отварные .жаренные, запеченные/	6
24	Подбор инвентаря и инструментов для приготовления п/ф из блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Технология приготовления: блюд из творога	6
25	Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Технология приготовления: дрожжевого теста опарным способом./булочки разные/. дрожжевого теста безопарным способом пирожки печенные ,жаренные.	6
26	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. Технология приготовления без дрожжевого теста: пельмени,манты, чебуреки,беляши.	6
27	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления полуфабрикатов Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Технология приготовления: пирогов с разными начинками сыром ,с	6

	картофельным фаршем.	
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
28	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.).Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности..	6
29	Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Технология приготовления: Рыба отварная ,жаренная целиком и кругляшами.	6
30	Подбор инвентаря и инструментов для приготовления кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента п/ф из мяса и птицы. **В**ыбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом	6
31	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Технология приготовления не рыбных продуктов моря:	6
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		
32	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.Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд, блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента. Технология приготовления: отварные блюда из мяса.	6
33	Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд, блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента. Технология приготовления: жаренные блюда из мяса порционные .	6
34	Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд, блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента. Технология приготовления: тушенные блюда из мяса.	6
35	Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд, блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента. Технология приготовления: запеченные блюда из мяса.	6
36	Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд, блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента. Технология приготовления: натуральные рубленные блюда из мяса	6
37	Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд, блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента. Технология приготовления: рубленные изделия из котлетной массы	6
38	***Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд, блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента. Технология приготовления: отварные блюда из птицы***.	6
39	Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд, блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента. Технология приготовления: жаренные блюда из птицы	6
40	Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд, блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента. Технология приготовления: мелкокусковые блюда из птицы тушеные (чахохбили,рагу).	6

41	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Технология приготовления: котлеты по-киевски, рулет из филе курицы	6
42	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Технология приготовления: котлеты рубленные из птицы, рулет из филе курицы	6
	ИТОГО:252	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики:

3.1.2. Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:
Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф

Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

3.1.3. Требования к оснащению баз практик

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.:

Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд.- М.: Академия, 2019. – 416 с.
14. 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.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2018. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2019. – 512 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019 – 160 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019 – 128 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 128 с.

25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 282 с.
26. 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.

1.2.2. Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
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/1002/4/0.php-show_art=2758.
3. 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
4. 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
5. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

4.2.3. ЭР ЦОС СПО «PROFобразование»:

1.Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие / О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 222 с. — ISBN 978-5-222-35290-8. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116226

2.Пичугина, О. В. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 158 с. — ISBN 978-5-222-35285-4. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116231

4.2.4.Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 320 с.: ил.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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 видувыполняемых 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 выполненияе 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, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготавки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовтребованиям 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,	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических/ лабораорных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практикам;* *- заданий по самостоятельной работе* ***Промежуточная аттестация:*** *экспертнное 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*

	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 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.**	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, энергетичеких 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 процессовприготовления, 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 стандртам 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; – адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее	

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	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 оформленияблюда 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.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- заданий для практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практике;* *- заданий для самостоятельной работы* ***Промежуточная аттестация:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе*
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с	

деятельности	параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	*выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- заданий экзамена по модулю;* *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);	

документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Приложение 1

Перечень учебно-производственных работ

Приложение 2

Перечень индивидуальных заданий по практике

Приложение 3

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ДИЗАЙНА, МОДЫ, ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»

ДНЕВНИК

производственной практики

_____

_____

Фамилия_____

Имя_____

Отчество_____

Группа_____ профессия_____

_____

Календарные сроки практики

Начало «__» _____20__г.

Окончание «__» _____20__г.

Руководитель практики от колледжа:

Фамилия, имя, отчество_____

_____

Руководитель практики от предприятия:

Должность: _____

_____

Фамилия, имя, отчество_____

_____

Грозный

Приложение 4

ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТА В ПЕРИОД ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

_____

Ф.И.О.

Студент(ка) по профессии

_____

код и наименование профессии

в период с «_____» _____20___г. по «_____» _____20___г.

проходил (а) производственную практику на базе

_____

_____

За время прохождения практики

_____

Ф.И.О.

продемонстрировал (а) умение

_____

_____

_____

_____

_____

Успешно справился (ась) со следующими видами работ:

_____

_____

_____

_____

_____

Характеристика дана для предъявления в ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Дата «_____» _____20_____г.

Подпись ответственно лица организации (базы практики) _____/_____

М.П.

Приложение 5

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГБПОУ «ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ДИЗАЙНА, МОДЫ, ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»

Отчет по практике

Студент (ка)_____
(фамилия, имя, отчество полностью)

Профессия _____
(шифр, название)

Курс _____ **Группа** _____

Профессиональный модуль _____

_____

Вид практики _____

Заключение и оценка
руководителя практики
от организации _____
(отлично, хорошо, удовлетворительно)

МП

Оценка руководителя
практики от колледжа _____
(отлично, хорошо, удовлетворительно)

Грозный

Приложение 4.13 к ОП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар, кондитер

Грозный - 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК Сферы услуг
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 апреля 2016 г.

Рабочая программа производственной практики ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».
Разработчик: Маутиева Айзан Нурдиевна, мастер п/о ГБПОУ ГКДМПИС.

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	**4**
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	**6**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	**10**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	**14**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

1.1.2.

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	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

1.1.3. В результате прохождения производственной практики студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения 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;

1.2. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики
Всего – 108 часов
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура программы производственной практики

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа[1]
			Обучение по МДК, час.			Практики		
			всего, часов	в том числе		Учебная	Производственная	
				лабораторных и практических занятий, часов	курсовой проект (работа)*, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1.-3.6.	Производственная практика	**108**					**108**	
	Всего:	**108**	**108**	**-**	**-**		**108**	

2.2. Тематический план и содержание программы производственной практики

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента **Производственная практика-*108ч***		
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. Инструктаж по охране труда при работе в овощном цехе. Технология приготовления: котлеты морковные. свекольные, капустные, ризотто с овощами.	6
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. Технология приготовления: паштет из печени.	6
	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование. Технология приготовления: рулетики из баклажанов.	6
	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, заливание желе. Технология приготовления: паштетов, ростбифа холодного,	6
	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взбивание, настаивание, запекание, варке,охлаждение, заливание желе. Технология приготовления: мяса, птица заливная, рулетов из курицы.	6
	Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Технология приготовления: тарталетки с закуской	6

	Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. Технология приготовления: помидоры баклажаны и другие овощи жареные.	6
	Использование различных технологий приготовления, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. Технология приготовления: грибы в сметанном соусе, драники.	6
	Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь».	6
	Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Технология приготовления: салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат.	6
	Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Технология приготовления: закрытые бутерброды с сыром, канапе с мясными продуктами.	6
	Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. Приготовление оформление порционирование, мясной, сырной, овощной тарелки.	6
	Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Технология приготовления: яйца под майонезом с гарниром, салаты из вареных овощей, бутерброды.	6
	Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. Приготовление оформление порционирование, блюда из рыбных и гастрономических продуктов.	6
	Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Технология приготовления: рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом).	6
	Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Приготовление оформление порционирование, блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов.	6
	Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту, типа предприятия и способов обслуживания. Приготовление оформление порционирование, блюда и гарниры (простые, сложные) из овощей и грибов.	6
	Хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6

	Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Приготовление оформление подача, обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, салатов и винегретов.	
Итого:	108ч	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики:

3.1.2. Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:
Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф

Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тесторазкаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

3.1.3. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2018. – 416 с.
14. 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.
15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2018. – 160 с.
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2019. – 512 с.
21. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для

учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 208 с
22. 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.

4.2.2.Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. 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.
5. 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
6. 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
7. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

4.2.3. ЭР ЦОС СПО «PROFобразование»:

1.Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие / О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 222 с. — ISBN 978-5-222-35290-8. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116226

2.Пичугина, О. В. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 158 с. — ISBN 978-5-222-35285-4. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116231

4.2.4.Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 320 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	***Формы и методы контроля и оценки***
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления	1.Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении салатов 2.Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении канапе и бутербродов	***Текущий контроль:*** *наблюдение, выполнение работ на производственной практике, экспертная оценка* ***Итоговый контроль:*** *структурированное наблюдение, выполнение практических квалификационных работ, экспертная оценка*
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	1.Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых холодных блюд	***Текущий контроль:*** *наблюдение, выполнение работ на производственной практике, экспертная оценка* ***Итоговый контроль:*** *структурированное наблюдение, выполнение практических квалификационных работ, экспертная оценка*
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	1.Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых блюд к реализации салатов разнообразного ассортимента	***Текущий контроль:*** *наблюдение, выполнение работ на производственной практике, экспертная оценка* ***Итоговый контроль****: структурированное наблюдение, выполнение практических квалификационных работ, экспертная оценка*
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	1.Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	***Текущий контроль:*** *наблюдение, выполнение работ на производственной практике, экспертная оценка* ***Итоговый контроль:***

бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		*структурированное наблюдение, выполнение практических квалификационных работ, экспертная оценка*
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента .	1.Соблюдение санитарных правил при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.	***Текущий контроль:*** *наблюдение, выполнение работ на производственной практике, экспертная оценка* ***Итоговый контроль:*** *структурированное наблюдение, выполнение практических квалификационных работ, экспертная оценка*
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	1.Соблюдение санитарных правил при приготовлении холодныхблюд. 2.Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении салатов 3.Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям холодных блюд	***Текущий контроль:*** *наблюдение, выполнение работ на производственной практике, экспертная оценка* ***Итоговый контроль:*** *структурированное наблюдение, выполнение практических квалификационных работ, экспертная оценка*

Приложение 1

Перечень учебно-производственных работ

Приложение 2

Перечень индивидуальных заданий по практике

Приложение 3

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ДИЗАЙНА, МОДЫ, ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»

ДНЕВНИК

производственной практики

_____

_____

Фамилия_____

Имя_____

Отчество_____

Группа_____ профессия_____

_____

Календарные сроки практики

Начало «__» _____20__г.

Окончание «__» _____20__г.

Руководитель практики от колледжа:

Фамилия, имя, отчество_____

_____

Руководитель практики от предприятия:

Должность: _____

_____

Фамилия, имя, отчество_____

_____

Грозный

Приложение 4

ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТА В ПЕРИОД ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

_____

Ф.И.О.

Студент(ка) по профессии

_____

код и наименование профессии

в период с «_____» _____20___г. по «_____» _____20___г.

проходил (а) производственную практику на базе

_____

_____

За время прохождения практики

_____

Ф.И.О.

продемонстрировал (а) умение

_____

_____

_____

_____

_____

Успешно справился (ась) со следующими видами работ:

_____

_____

_____

_____

_____

Характеристика дана для предъявления в ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Дата «_____» _____20_____г.

Подпись ответственно лица организации (базы практики) _____/_____

М.П.

Приложение 5

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГБПОУ «ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ДИЗАЙНА, МОДЫ, ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»

Отчет по практике

Студент (ка)_____
(фамилия, имя, отчество полностью)

Профессия _____
(шифр, название)

Курс _____ **Группа** _____

Профессиональный модуль _____

_____

Вид практики _____

Заключение и оценка
руководителя практики
от организации _____
(отлично, хорошо, удовлетворительно)

МП

Оценка руководителя
практики от колледжа _____
(отлично, хорошо, удовлетворительно)

Грозный

Приложение 4.14 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар, кондитер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК Сферы услуг
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 апреля 2016 г.

Рабочая программа производственной практики ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».
Разработчик: Маутиева Айзан Нурдиевна, мастер п/о ГБПОУ ГКДМПИС.

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	**4**
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	**7**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	**13**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	**18**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики 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 результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

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	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

	обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате прохождения производственной практики студент должен:

Иметь практический опыт	- разработки ассортимента холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов
Уметь	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на

	вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении сладких блюд десертов и напитков; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков

1.2. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Всего – 72 часа

Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура программы производственной практики

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа[1]
			Обучение по МДК, час.			Практики		
			всего, часов	в том числе		Учебная	Производственная	
				лабораторных и практических занятий, часов	курсовой проект (работа)*, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.1.-4.5.	Производственная практика	**72**					**72**	
	Всего:	**72**	**72**	-	-		**72**	

2.2. Тематический план и содержание программы производственной практики ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Коды профессиональных компетенций	**Виды работ**	**Коды и наименование модулей, тем и подтем учебной практики**	**Объём часов**
		ПМ.04 Приготовление, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента	***72ч***
ПК 4.1 – 5	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.1. Разработка ассортимента холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	***2***

		1. Ознакомление с предприятием общественного питания. Технология приготовление блюд**: желе.**	
	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Тема 1.2.Прохождение инструктажа по технике безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении самбук яблочный, абрикосовый.	***2***
		Тема 1.3.Разработка ассортимента холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Подготовка рабочего места при приготовлении песочного теста; пай ванильный.	***2***
		Тема 1.4. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Технология приготовление блюд**: мусс три шоколада**	***2***
		Тема 1.5. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Подготовка рабочего места при приготовлении песочного теста; тартар с заварным кремом и ягодами	***2***
		Тема 1.6. Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подготовка	***2***

		рабочего места при приготовлении песочного теста; брауни	
		Тема 1.7.Организация и проведение подготовки рабочих мест в горячем и холодном цехах, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.Освоение навыков приготовления, десерт «Павлова».	***2***
		Тема 1.8. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных. Технология приготовление блюд**: кремов**	***2***
	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Тема 1.9. Упаковка, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности. Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов. Контроль хранения и расхода продуктов. Освоение навыков приготовления, фруктовое фондю.	***4***
	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря,	Тема 1.10.Выбор упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка, хранение готовых десертов, напитков и обработанного сырья с учетом требований к безопасности.	***4***

	инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Освоение приготовления, десерта сабайон	
		Тема 1.11.Оценка качества полуфабрикатов и готовых сладких блюд десертов напитков разнообразного ассортимента.	***4***
		Тема 1.12. Подбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Освоение навыков приготовления, гурьевской каши.	***4***
ПК4.2.	- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Тема 1.13. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов и напитков. Освоение навыков приготовления, яблоки печеные, пудинг ванильный.	***4***
ПК4.3.	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	Тема 1.14.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП): мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	***4***
		Тема 1.15. Приготовление блюд из мясной котлетной массы: котлеты, биточки, зразы рубленые Освоение навыков приготовления чизкейков, тирамису	***4***

ПК4.4.	-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции-оценивать качество готовых блюд.	Тема 1.16.УП3.Освоение навыков приготовления, мусса шоколадного, лимонного	***4***
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Тема 1. 17.Технология приготовления, шарлотки с яблокамиблинчиков сладкой начинкой, яблок в тесте	***4***
ПК 4.1 .	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.18.Освоение навыков приготовления холодных напитков, компот из яблок, слив, ягод или плодов	***4***
		Тема 1.19.Освоение навыков приготовления, горячих напитков, кофе по- венский, шоколад горячий,	***4***
ПК4.2.	- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячихсладких блюд десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Тема 1.20.Освоение навыков приготовления, горячих напитков: сбитень	***4***
ПК4.3.	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	Тема 1.21.Освоение навыков приготовления, горячих напитков: какао с молоком	***4***
ПК4.4.	-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции-оценивать качество готовых блюд.	Тема 1.22.Освоение навыков приготовления, десертов напитков: горячий шоколад **мороженое ореховое, мороженое «Сюрприз», мороженое ассорти.**	***4***
ПК4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Тема 1.23.Освоение навыков приготовления, горячих напитков: сбитень, гроги.	***4***
		Тема 1.24.Освоение навыков приготовления, холодных	***4***

		напитков: фреш, пунш.	
		Дифференцированный зачет	***72ч***
		Всего: 72 ч.	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики:

3.1.2. Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:
Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный

Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

3.1.3. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 -
1. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. 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.m/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям
общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. - Режим доступа:

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

18. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.
19. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2018.
- 615 с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2018.- 560 с.
22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2018.
23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 2018г.
24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2019
25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2019 - 328 с.
26. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. - 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. - М.: Академия, 2019. - 336с.
27. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа, 2019. - 416 с.
28. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. - 336 с.
29. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. - 160 с.
30. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 - 373 с.
31. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров.
- М.: Ресторанные ведомости, 2019. - 512 с.
32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. - 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2019.- 416с.

(Электронные)

36. http://pravo.gov.ru/proxv/ips/?docbodv=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

http://www.ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/46/46201/http://ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/9/9744/http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

ЭР ЦОС СПО «PROFобразование»:

1.Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие / О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 222 с. — ISBN 978-5-222-35290-8. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116226

2.Пичугина, О. В. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 158 с. — ISBN 978-5-222-35285-4. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116231

Дополнительные источники:

1. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. - М. Академия, 2018. - 112 с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. - М. Академия, 2019. - 112 с.
3. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко - М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 160 с.
4. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. - М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 320 с.: ил.

(электронн ые)

5. https://ш.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/
http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/http://andychef.ru/recipes/smith/http://www.twirpx.com/file/128573/

Оформление перечней источников в соответствии с ГОСТР 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N95-ст).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд десертов разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд десертов разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	. Наблюдение в процессе учебной практики Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.

Приложение 1

Перечень учебно-производственных работ

Приложение 2

Перечень индивидуальных заданий по практике

Приложение 3

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ДИЗАЙНА, МОДЫ, ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»

ДНЕВНИК

производственной практики

_____

_____

Фамилия_____

Имя_____

Отчество_____

Группа_____ профессия_____

_____

Календарные сроки практики

Начало «__» _____20__г.

Окончание «__» _____20__г.

Руководитель практики от колледжа:

Фамилия, имя, отчество_____

_____

Руководитель практики от предприятия:

Должность: _____

_____

Фамилия, имя, отчество_____

_____

Грозный

Приложение 4

ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТА В ПЕРИОД ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

_____

Ф.И.О.

Студент(ка) по профессии

_____

код и наименование профессии

в период с «_____» _____20___г. по «_____» _____20___г.

проходил (а) производственную практику на базе

_____

_____

За время прохождения практики

_____

Ф.И.О.

продемонстрировал (а) умение

_____

_____

_____

_____

_____

Успешно справился (ась) со следующими видами работ:

_____

_____

_____

_____

_____

Характеристика дана для предъявления в ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Дата «_____» _____20_____г.

Подпись ответственно лица организации (базы практики) _____/_____

М.П.

Приложение 5

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГБПОУ «ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ДИЗАЙНА, МОДЫ, ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»

Отчет по практике

Студент (ка)_____
(фамилия, имя, отчество полностью)

Профессия _____
(шифр, название)

Курс _____ **Группа** _____

Профессиональный модуль _____

_____

Вид практики _____

Заключение и оценка
руководителя практики
от организации _____
(отлично, хорошо, удовлетворительно)

МП

Оценка руководителя
практики от колледжа _____
(отлично, хорошо, удовлетворительно)

Грозный

Приложение 4.15 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар, кондитер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК Сферы услуг
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 апреля 2016 г.

Рабочая программа производственной практики ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».
Разработчик: Маутиева Айзан Нурдиевна, мастер п/о ГБПОУ ГКДМПИС.

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	**4**
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	**6**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	**9**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	**14**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики 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	**Общие компетенции**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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 прохождения производственной практики студент должен:

Иметь практический опыт	- разработке ассортимента полуфабрикатов; - разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; - контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	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
знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты

1.2. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики
Всего – 216 часов
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура программы производственной практики

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа[1]
			Обучение по МДК, час.			Практики		
			всего, часов	в том числе		Учебная	Производственная	
				лабораторных и практических занятий, часов	курсовой проект (работа)*, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1.-5.5.	Производственная практика	**216**					**216**	
	Всего:	**216**	**216**	**-**	**-**		**216**	

2.2. Тематический план и содержание программы производственной практики
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Код и наименование профессиональных модуля (ПМ) и тем учебной производственной практики	Содержание учебных занятий	Объём часов	Уровень усвоения
Тема 5.2.3 Приготовление песочного теста: печенье нарезное, печенье масляное, печенье творожное	Подготовка сырья, замес теста, формование изделия путём наполнение форм тестом, выпечка, определение готовности выпеченного п/ф, охлаждение, отделка	36	
Тема 5.2.4 Приготовление песочного теста: полоска песочная с повидлом, стрюдель с изюмом	Подготовка сырья, взбивание яично-сахарной массы, замес теста, формование изделия путём заполнения форм тестом, выпечка, определение готовности выпеченного п/ф, охлаждение, отделка	30	
Тема 5.2.5 Приготовление песочного теста: кекс столичный, кекс чайный, кекс ореховый, кекс творожный	Подготовка сырья , отделение желтка от белка и параллельное их взбивание, замес теста, формование изделия, выпечка, определение готовности выпеченного п/ф, охлаждение, отделка	30	
Тема 5.2.6 Приготовление бисквитного теста: бисквит основным способом с орехами, какао; бисквит с корицей, пирог бисквитный с повидлом, бисквит «Прага»	Подготовка сырья, взбивание яично-сахарной массы, замес теста, формование изделия, выпечка, определение готовности выпеченного п/ф, охлаждение, отделка	30	
Тема 5.2.7 Приготовление бисквитного теста: бисквит холодным способом, бисквит «Буше»	Подготовка сырья, заваривание массы, охлаждение до 70 гр. Соединение с яйцом, формование изделия, выпечка, определение готовности выпеченного п/ф, охлаждение, отделка	30	
Тема 5.2.8	Подготовка сырья, замес теста, подготовка масла, прослаивание теста маслом,		

Приготовление бисквитного теста: рулет фруктовый, рулет кремовый, рулет экстра, рулет «Лакомка» Тема 5.2.9 Приготовление заварного теста: булочка со сливками, кольца воздушные, печенье с сыром, торт из заварного теста Тема 5.2.10 Приготовление слоеного теста: пирожки слоёные, языки слоеные, слойка сповидлом, яблоки в слойке, круасаны Тема 5.2.11 Приготовление воздушного теста: печенье меренги Тема5.2.12 Приготовление воздушно-орехового теста: 2-а варианта	формование , выпечка, определение готовности выпеченного п/ф, охлаждение, отделка Подготовка сырья, взбивание яично-сахарной массы, формование изделия, выпечка, определение готовности выпеченного п/ф, охлаждение, отделка Подготовка сырья, взбивание яично-сахарной массы, соединение с мукой и орехами, формование изделия, выпечка, определение готовности выпеченного п/ф, охлаждение, отделка	30 30	
Всего часов:	**Дифференцированный зачет**	**216**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики:

3.1.2. Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:
Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф

Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

3.1.3. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

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

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного

питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

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

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

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

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

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

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.

13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.

14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2019. – 615 с.

15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2018.- 560 с.

16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.

17. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с

18. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с

19. 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

20. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.

21. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с

22. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.

24. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.

25. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.

26. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 128 с

27. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 288 с

28. 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», 2018. – 432 с

4.2.2.Электронные издания:

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

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

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

4. 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:

5. 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

6. 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/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

7. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

8. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

9. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

10. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
11. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
12. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
13. http:/ /www.pitportal.ru/

4.2.3. ЭР ЦОС СПО «PROFобразование»:

1.Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/97306

2. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие / Т. А. Еремина, О. А. Апалихина. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 132 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/88430

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	. Наблюдение в процессе учебной практики Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.

Приложение 1

Перечень учебно-производственных работ

Приложение 2

Перечень индивидуальных заданий по практике

Приложение 3

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ДИЗАЙНА, МОДЫ, ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»

ДНЕВНИК

производственной практики

_____

_____

Фамилия_____

Имя_____

Отчество_____

Группа_____ профессия_____

_____

Календарные сроки практики

Начало «__» _____20__г.

Окончание «__» _____20__г.

Руководитель практики от колледжа:

Фамилия, имя, отчество_____

_____

Руководитель практики от предприятия:

Должность: _____

_____

Фамилия, имя, отчество_____

_____

Грозный

Приложение 4

ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТА В ПЕРИОД ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

_____

Ф.И.О.

Студент(ка) по профессии

_____

код и наименование профессии

в период с «_____» _____20___г. по «_____» _____20___г.

проходил (а) производственную практику на базе

_____

_____

За время прохождения практики

_____

Ф.И.О.

продемонстрировал (а) умение

_____

_____

_____

_____

_____

Успешно справился (ась) со следующими видами работ:

_____

_____

_____

_____

_____

Характеристика дана для предъявления в ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Дата «_____» _____20_____г.

Подпись ответственно лица организации (базы практики) _____/_____

М.П.

Приложение 5

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГБПОУ «ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ДИЗАЙНА, МОДЫ, ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»

Отчет по практике

Студент (ка)_____
(фамилия, имя, отчество полностью)

Профессия _____
(шифр, название)

Курс _____ **Группа** _____

Профессиональный модуль _____

_____

Вид практики _____

Заключение и оценка
руководителя практики
от организации _____
(отлично, хорошо, удовлетворительно)
МП

Оценка руководителя
практики от колледжа _____
(отлично, хорошо, удовлетворительно)

Грозный

Приложение 5 к ОП по профессии 43.01.09 Повар,
кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. № 22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

среднего профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Грозный – 2025

Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (с изменениями и дополнениями) с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г.

Авторы-составители:

Солтаева М.А., заместитель директора по ВР;

Яндарова Ф.Д., Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями

Джамулаев Л.Р., старший воспитатель;

Джаватханова Л.З., педагог-организатор;

ПРИНЯТО
Решением Педагогического совета
ГБПОУ ГКДМПИС
протокол № 05
22.05.2025 г.

С учетом мнения Совета студентов
протокол № 9
20.05.2025 г.

С учетом мнения Совета родителей
протокол №5
20.05.2025 г.

Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является приложением 2 к рабочей программе воспитания образовательной организации, реализующей программы СПО. Рабочая программа воспитания по профессии содержит компоненты целевого, содержательного, организационного разделов и календарный план воспитательной работы, отражающие специфику воспитательной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.1. Целевые ориентиры воспитания

Воспитательная деятельность в ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса», является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания: развитие высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Отечества.

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

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

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства; подготовка к созданию семьи и рождению детей.

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику специальности

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала образовательной организации, реализующей программы СПО.

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

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту; - приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

Гражданское воспитание

 формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры

 осознанное проявление гражданской активности в социальной и экономической жизни Чеченской республики

 понимание профессионального значения отрасли для социально-экономического и научно-технологического развития страны

Патриотическое воспитание

 осознанное проявление неравнодушного отношения к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность

 формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа

Духовно-нравственное воспитание

 формирование представлений о значении и ценности специальности, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики

□ формирование устойчивых ценностно-смысловых установок, обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
Эстетическое воспитание
□ демонстрирование знаний эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии
□ формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства
□ использование возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
□ демонстрирование физической подготовленности и физического развития в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности по профессии
□ формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек
Профессионально-трудовое воспитание
□ применение знаний о нормах выбранной специальности, всех ее требований и готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
□ формирование готовности к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
□ формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов
Экологическое воспитание
□ формирование рационального потребления энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности
□ формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности
□ понимание основ экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
Ценности научного познания

□ формирование опыта участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности
□ проявление сознательного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
□ воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей

Инвариантные компоненты Программы, примерного календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для любой образовательной организации, реализующей программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся.

Инвариантные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику специальности Инвариантные компоненты Программы, примерного календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для любой образовательной организации, реализующей программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся.
Гражданское воспитание
Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах).
Патриотическое воспитание

Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам. Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.
Духовно-нравственное воспитание
Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.
Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан. Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения. Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности. Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.
Эстетическое воспитание
Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние. Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.

Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.

Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.

Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их в еда для физического и психического здоровья.

Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.

Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Профессионально-трудовое воспитание

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.

Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.

Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной специальности, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.

Экологическое воспитание

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды. Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве. Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению д людьми.
Ценности научного познания
Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки. Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности. Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

Реализация поставленных задач рабочей программы воспитания осуществляется через виды воспитательной деятельности:

а) познавательная деятельность направлена на развитие познавательных интересов, накопление знаний, формирование умственных способностей и пр., осуществляется в ходе учебных занятий через взаимодействие обучающегося с преподавателем, с другими обучающими, а также при самостоятельном выполнении учебных задач, основные формы организации познавательной деятельности: учебные занятия, экскурсии, олимпиады, лектории и т.п.; соответствует профессионально-личностному направлению воспитательной работы;

б) общественная деятельность направлена на формирование социального опыта обучающегося, предполагает участие обучающихся в органах студенческого самоуправления, различных молодежных объединениях в образовательной организации и вне её, основные формы организации деятельности: работа органов студенческого самоуправления, волонтерское движение

и др.; соответствует гражданско-правовому и патриотическому направлению воспитательной работы;

в) ценностно-ориентационная, художественно-эстетическая и досуговая деятельность направлена на формирование отношений к миру, убеждений, взглядов, усвоения нравственных и других норм жизни людей, а также на развитие художественного вкуса, интересов, культуры личности, содержательный организованный отдых; основные формы организации деятельности: занятия в клубах по интересам, проведение праздничных мероприятий, беседы, дискуссии, диспуты по социально- нравственной проблематике др.; соответствует духовно-нравственному и культурно-эстетическому направлению воспитательной работы;

г) спортивно-оздоровительная деятельность направлена на сохранение и укрепление здоровья, обучающегося основные формы организации деятельности: спортивные игры, соревнования, походы и др. соответствует направлению работы по воспитанию здорового образа жизни и экологической культуры;

Формы организации воспитательной работы

Основные формы организации воспитательной работы выделяются по количеству участников данного процесса:

а) массовые формы работы: на уровне района, города, на уровне образовательной организации;

б) мелкогрупповые и групповые формы работы: на уровне учебной группы и в мини-группах;

в) индивидуальные формы работы: с одним обучающимся.

2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности

Модуль «Образовательная деятельность»

использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания
привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям
использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях
инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности
организация и проведение экскурсий (в музеи, картинные галереи, технопарки, на предприятия и др.), экспедиций, походов

Модуль «Кураторство»

инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности
организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной профессии
- организация социально-значимых совместных проектов, отвечающих потребностям обучающихся, дающих возможности для их самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором; - сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.; - организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в студенческой группе, о жизни группы в целом; помощь родителям и иным членам семьи во взаимодействии с педагогическим коллективом и администрацией; - работа со студентами, вступившими в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права; - планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися

Модуль «Наставничество»

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций
организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии
- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации); - оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении; - определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого;
- привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров)

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

- мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты
встречи с известными представителями профессии

- проведение общих для всей образовательной организации праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами;
- проведение торжественных мероприятий, связанных с завершением образования, переходом на следующий курс, а также совместных мероприятий с организациями партнерами, направленных на знакомство и приобщение к корпоративной культуре предприятия, организации;
- разработку и реализацию обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов, в том числе с участием социальных партнёров образовательной организации;
- организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак (День матери, День семьи, любви и верности и т. д.)

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

- организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности

- размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией

- организация в доступных для обучающихся и посетителей местах музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии образовательной организации с использованием исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, о значимых исторических, культурных, природных, производственных объектах России, региона, местности;
- размещение карт России, регионов, муниципальных образований (современных и исторических, точных и стилизованных, географических, природных, культурологических, художественно оформленных, в том числе материалами, подготовленными обучающимися) с изображениями значимых культурных объектов своей местности, региона, России; портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества;
- размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических, интерактивных) объектов природного и культурного наследия региона, местности, предметов традиционной культуры и быта;
- организацию и поддержание в образовательной организации звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности (звонки- мелодии, музыка, информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);

- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (холл первого этажа, рекреации и др.), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания; - размещение материалов, отражающих ценность труда как важнейшей нравственной категории, представляющих трудовые достижения в профессиональной области, прославляющих героев и ветеранов труда, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к образовательной организации, предметов-символов профессиональной сферы; - размещение информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, имеющих отношение к профилю образовательной организации - размещение, поддержание, обновление на территории образовательной организации выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения; - создание и обновление книжных выставок профессиональной литературы, пространства свободного книгообмена; - оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха; - совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики образовательной организации (флаг, гимн, эмблема, логотип и т. п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях; - разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания правилах, традициях, укладе образовательной организации, актуальных вопросах профилактики и безопасности

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по специальности, чествование трудовых династий профессии
совместные мероприятия, посвященные Дню специальности
- организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией в области воспитания и профессиональной реализации студентов; - проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания; - привлечение родителей к подготовке и проведению мероприятий воспитательной направленности

Модуль «Профилактика и безопасность»

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией
поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии

- организацию и деятельность в образовательной организации органов самоуправления обучающихся (совет обучающихся или др.); - представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления образовательной организацией, защита законных интересов, прав обучающихся; - участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, в анализе воспитательной деятельности; привлечение к деятельности студенческого самоуправления выпускников, работающих по профессии, добившихся успехов в профессиональной деятельности и личной жизни

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных специальности: презентации, лекции, акции
реализация социальных проектов по специальности, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами
- организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в образовательной организации безопасной среды как условия успешной воспитательной деятельности; - вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в образовательной организации и в социокультурном окружении (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.); - сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями; - организация психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска; - организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению; - поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню профессии
- участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии
- проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик

- организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии
- проведение практико-ориентированных мероприятий
- проведение внутриколледжного конкурса профессионального мастерства; - участие в региональном чемпионате «Профессионалы»; - проведение Дня открытых дверей - проведение профессиональных проб

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

Для реализации рабочей программы воспитания ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса» укомплектован квалифицированными специалистами. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности

Управление воспитательной деятельностью обеспечивается кадровым составом, включающим следующие должности:

№	Наименование должности	Функционал
1	Заместитель директора по ВР	Отвечает за организацию воспитательной деятельности, взаимодействие с социальными партнерами
2	Социальный педагог	Обеспечивает социально-психологическую поддержку обучающихся в процессе социализации, осуществляет контроль условиями воспитания и проживания, состоянием здоровья, материально-бытовым содержанием опекаемых, за выполнением опекунами их обязанностей, участвует в обследовании условий жизни, воспитания, проживания несовершеннолетних, опекаемых, а также лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей
3	Педагог-психолог	Координирует взаимодействие мастеров, педагогов, родителей, классных руководителей, социальных педагогов, представителей субъектов профилактики для оказания помощи студентам, проводит индивидуальную профилактическую работу со студентами, состоящими на внутриколледжном учете, на учете ОДН и КДН

4	Педагог-Библиотекарь	Организует работу библиотеки колледжа, формирование, обработку и систематизированное хранение библиотечного фонда, проводит тематические мероприятия по популяризации книги и чтения
5	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	Участвует в разработке и реализации рабочей программы и календарного плана воспитательной работы в колледже, в том числе с учетом содержания деятельности РДМ «Движение первых»; Организовывает участие педагогов, обучающихся и их родителей (законных представителей) в проектировании рабочих программ воспитания; Обеспечивает вовлечение обучающихся в творческую деятельность по основным направлениям воспитания; Анализирует результаты реализации рабочих программ воспитания; Участвует в организации отдыха и занятости обучающихся в каникулярный период; Организовывает педагогическое стимулирование к самореализации и социально-педагогической поддержки. обучающихся
6	Руководитель физического воспитания	Руководит работой преподавателей физкультуры; Внедряет наиболее эффективные формы, методы и средства физического воспитания обучающихся, обеспечивает контроль за состоянием их здоровья и физическим развитием в течение всего периода обучения, за проведением профессионально-прикладной физической подготовки; Обеспечивает организацию и проведение оздоровительных физкультурных мероприятий
7	Куратор учебной группы	Проводит работу по реализации системы воспитательной деятельности колледжа, организацию участия студентов в общественной деятельности, а также систематическое оказание помощи в обретении знаний, социальной адаптации студентов в колледже и их подготовке к профессиональной деятельности.

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Настоящая рабочая программа воспитания ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса» разработана на основе следующих нормативных правовых документов:

- Конституция Российской Федерации;
- Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена Распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и плана

мероприятий по её реализации в 2021 — 2025 годах (утвержденного Распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р),

- Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400),
- Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809),
- Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;
- Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ- 304);
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020г № 2945-р «Об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021-2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 24.06.1999 N 120-ФЗ (ред. от 21.11.2022) "Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних"
- Федеральный закон от 11 августа 1995 г. № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 28 июня 2014 г. № 172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 28 июня 1995 г. N 98-ФЗ "О государственной поддержке молодежных и детских общественных объединений" (с изменениями и дополнениями)
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762,
- Приказ Министерства просвещения РФ от 20 мая 2021 г. N 262 "Об утверждении методик расчета показателей федеральных проектов национального проекта "Образование" (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 29.12.2014г № 1645);
- Постановление Правительства РФ от 26 декабря 2017 г. № 1642 "Об утверждении государственной программы Российской Федерации "Развитие образования" (с изменениями и дополнениями);
- Федеральная государственная Программа развития воспитательного компонента в образовательных учреждениях.
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального

образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (с изменениями и дополнениями) с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г, зарегистрирован в Минюсте РФ 23 декабря 2016 г., регистрационный № 44898.

- Закон Чеченской Республики от 30.10.2014 года N 37-рз "Об образовании в Чеченской Республике" (с изменениями и дополнениями)

- Локальные нормативные акты, в которые внесены изменения в связи с внедрением рабочей программы воспитания размещены на сайте ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса» - https://grozmod.prof95.ru/

3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях.

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется за:

- участие и победу в учебных, творческих конкурсах, олимпиадах, физкультурных, спортивных состязаниях, мероприятиях;
- поднятие престижа колледжа на международных, Всероссийских, региональных, муниципальных олимпиадах, конкурах, турнирах, фестивалях, конференциях.

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся специальности:

- наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося
- участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных со специальностью
- рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
- реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по специальности
- успешное освоение образовательных программ по профессии

Формы поощрения: сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.

3.4. Анализ воспитательного процесса

1. Анализ **условий воспитательной деятельности** определяется по следующим позициям:

- описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);

- наличие студенческих объединений, кружков и секций в образовательной организации, которые могут посещать обучающиеся;

- взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);

- - оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.

2. Анализ состояния **воспитательной деятельности** определяется по следующим позициям:

- проводимые в образовательной организации мероприятия и реализованные проекты;

- уровень вовлечённости обучающихся в образовательной организации, проекты и мероприятия на региональном и федеральном уровнях;

- включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;

- участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства); - снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).

Основными способами получения информации являются педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся.

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной работе совместно с советником директора по воспитанию при его наличии в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом или иным коллегиальным органом управления в образовательной организации, реализующей программы СПО.

Приложение 5 к ОП по профессии 43.01.09 Повар,
кондитер, утвержденной приказом директора ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. № 22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ДИЗАЙНА, МОДЫ, ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

программы подготовки специалистов среднего звена

среднего профессионального обра ования

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер.

на период 01.09.2025 – 30.06 2028 гг

Грозный - 2025

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
		СЕНТЯБРЬ			
1	**День знаний:** Торжественная линейка, посвященная Российскому Дню знаний и первому звонку для первокурсников. Всероссийский открытый урок в День знаний «Урок Мира»	Обучающиеся 1-3 курсов	Внутренний двор колледжа, учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, кураторы, педагог-организатор	ЛР 3
1	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (1 урок подготовки обучающихся к действиям в условиях различного рода чрезвычайных ситуаций). Отработка действий в чрезвычайных ситуациях в колледже	Обучающиеся 1 курса	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, преподаватель- организатор основ безопасности	ЛР 1
В течение месяца	Классные часы, посвященные истории колледжа	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 18 ЛР 33
Каждый понедельник	Разговоры о важном	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 18 ЛР 33
1-30	Месячник первокурсника: изучение традиций и правил внутреннего распорядка; выявление лидеров и формирования студенческого актива учебных групп	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 7
1-2 недели	Комплексная диагностика обучающихся I курса: тестирование, анкетирование (составление социального портрета первокурсников)	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	кураторы, социальный педагог	ЛР 36
3	**День воинской славы России. День окончания Второй мировой войны**	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели истории	ЛР 2 ЛР 3
3	**День солидарности в борьбе с терроризмом – комплекс мероприятий**	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты, актовый зал	кураторы, преподаватель-организатор ОБ	ЛР 10 ЛР 11
6	Комплекс мероприятий в рамках Дня гражданского согласия и единения, согласия и примирения в Чеченской Республике	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели истории и обществознания, кураторы	ЛР 1 ЛР 3
7	Классные часы по вопросам: поведение на территории учебного заведения, права и обязанности обучающихся, о запрете курения в общественных местах, антитеррористической, дорожной безопасности, пожарной и	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 7 ЛР 10 ЛР 12 ЛР 29

	электробезопасности, об одежде делового стиля, о соблюдении основных положений Закона № 1539-КЗ несовершеннолетними				
10-30	Социально-психологическое тестирование, направленное на раннее выявление незаконного употребления наркотических средств и психотропных веществ	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы	ЛР 36
14	Классный час: ««Здоровый образ жизни – основа профессионального роста»	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 7 ЛР 29
15-30	Всеобуч для родителей: ознакомление с нормативно-правовыми локальными документами, регламентирующими учебный процесс, традициями колледжа, «Воспитание и обучение. Общая задача», «Безопасность обучающихся в образовательном пространстве»	Родители обучающихся 1 курсов	Ученые кабинеты, актовый зал	Заместитель директора по УВР, заведующий учебной части, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы	ЛР 7
15	Комплекс мероприятий, посвященный Дню чеченской женщины	Обучающиеся 1-3 курсов	Ученые кабинеты, актовый зал, библиотека	Педагог-организатор, кураторы, педагог-библиотекарь	ЛР 4 ЛР 25
21	**День зарождения российской государственности (862 год)**	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели истории	ЛР 1 ЛР 3
28	**Посвящение в студенты. Введение в профессию**	Обучающиеся 1 курса	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, заместитель директора по УПР	ЛР 22
В течение месяца	Подготовка ко Дню учителя	Обучающиеся 1-3 курсов	Ученые кабинеты, актовый зал	Педагог-организатор, кураторы	ЛР 19 ЛР 28
В течение месяца	Профилактические рейды по учебным кабинетам, мастерским	Обучающиеся 1-3 курсов	Ученые кабинеты, мастерские	Зав.учебной части, зав.практикой, кураторы, медицинская сестра	ЛР 31
В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Обучающиеся 1-3 курсов	В соответствии с положениями о проведении мероприятий	Заместители директора по УВР, УПР, УР, кураторы	ЛР 6 ЛР 7 ЛР 19
В течение месяца	Экологический Субботник «Колледж – территория чистоты»	Обучающиеся 1-3 курсов	Территория колледжа, учебные кабинеты, мастерские	Преподаватели, кураторы	ЛР 10 ЛР 30 ЛР 31
ОКТЯБРЬ					
1	**День пожилых людей – проведение акции «От серд-**	Волонтёры	Шейх-	Педагог-организатор, курато-	ЛР 5

	ца к сердцу!»		Мансуровский район, г.Грозный	ры	ЛР 24
Каждый понедельник	Разговоры о важном	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 18 ЛР 33
2	День профессионально-технического образования	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты, актовый зал	Педагог-организатор, кураторы	ЛР 14
1-5	**День Учителя – праздничное мероприятие «Мы вас любим!»**	Обучающиеся 1-3 курсов	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 19 ЛР 27
4	**День защиты животных**	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 12
5	Классные часы на тему: «Взаимоотношения между юношей и девушкой у вайнахов»	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 12
12	Классные часы на тему: «Наркотики, психоактивные вещества и последствия их употребления», «Цени свою жизнь»	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 12 ЛР 29
14-16	Проведение Всероссийского урока «Экология и энергосбережение» в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения #ВместеЯрче	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	Преподаватель экологии	ЛР 30
19	Классные часы по профилактике проявлений терроризма и экстремизма: «Мировое сообщество и экстремизм, терроризм», «Законодательство РФ в сфере противодействия экстремизму и терроризму»	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 9 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 28 ЛР 30
26	Классные часы на тему: «Как увлекательно провести время без гаджетов и интернета»	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 18 ЛР 29
27	Единый урок безопасности в сети Интернет	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели информатики, кураторы	ЛР 12 ЛР 16 ЛР 30
30	**День памяти жертв политических репрессий – Уроки памяти**	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели истории	ЛР 3
18-31	Студенческий фестиваль первокурсников «Осень 2022»	Обучающиеся 1-х курсов	Учебные кабинеты, актовый зал	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 10 ЛР 19 ЛР 28
В тече-	Учебная практика	Обучающиеся	Учебные мастер-	кураторы	ЛР 7

ние месяца		2-3 курса	ские		ЛР 8 ЛР 17
В течение месяца	Социально-психологическое тестирование, направленное на раннее выявление незаконного употребления наркотических средств и психотропных веществ	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы	ЛР 36
В течение месяца	Профилактические рейды по учебным кабинетам, мастерским	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты, мастерские	Зав.учебной части, зав.практикой, кураторы, медицинская сестра	ЛР 31
В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Обучающиеся 1-3 курсов	В соответствии с положениями о проведении мероприятий	Заместители директора по УВР, УПР, УР, кураторы	ЛР 6 ЛР 7 ЛР 19
В течение месяца	Экологический Субботник «Колледж - территория чистоты»	Обучающиеся 1-3 курсов	Территория колледжа, учебные кабинеты, мастерские	Преподаватели, кураторы	ЛР 10 ЛР 30 ЛР 31
НОЯБРЬ					
4	**Классный час, посвященный празднованию Дня народного единства «В дружбе народов – единство России»**	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 9 ЛР26
Каждый понедельник	Разговоры о важном	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 18 ЛР 33
1-2 недели	Проведение анкетирования студентов 1-х курсов в рамках адаптационного периода	Обучающиеся 1 курсов	Учебные кабинеты	Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы	ЛР 17 ЛР 36
	Классный час на тему: «Стресс в жизни человека. Способы борьбы со стрессом», «Жизнь как высочайшая ценность»	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	кураторы, социальный педагог	ЛР 18 ЛР 36
8	День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	Кураторы	ЛР 01 ЛР 03
2-3 недели	Декада правовой грамотности «Права человека»	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели обществознания	ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11
14-18	Экологический диктант	Обучающиеся 2 курса	Учебные кабинеты	Преподаватели экологии	ЛР 18 ЛР 30
16	Акция ко дню толерантности «Поделись своей добро-	Волонтеры	Учебные кабинеты	Педагог-психолог, кураторы	ЛР 24

	той»				
16	Классный час на тему: «17 ноября – Всемирный день памяти жертв ДТП»	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 12
30	Классный час на тему: «Реализуй свое право на здоровье» (в рамках дня борьбы со СПИДом)	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 29
25	**Классный час ко Дню матери «Нет тебя дороже!»**	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 4
30	**День государственного герба РФ**	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели истории	ЛР 3
Ноябрь	День открытых дверей в колледже	Обучающиеся 1-3 курсов Учащиеся 9-11 классов школ	Актовый зал, учебные кабинеты, мастерские	Заместитель директора по УВР, УР, УПР, педагог-организатор, зав. учебной части, зав. практикой	ЛР 5 ЛР 8
В течение месяца	Экологический Субботник «Колледж - территория чистоты»	Обучающиеся 1-3 курсов	Территория колледжа, учебные кабинеты, мастерские	Преподаватели, кураторы	ЛР 10 ЛР 30 ЛР 31
ДЕКАБРЬ					
1	Всемирный день борьбы со СПИДом – комплекс мероприятий	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы	ЛР 5 ЛР 29 ЛР 30
Каждый понедельник	Разговоры о важном	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 18 ЛР 33
2	«Открытый разговор…» - встреча студенческого актива с директором и администрацией колледжа	Студенческий актив учебных групп, члены Студсовета	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, зав.учебной части	ЛР 23 ЛР 24
3	Памятная дата России – День неизвестного солдата. Международный день инвалида	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Преподаватели, педагог-библиотекарь	ЛР 1 ЛР 3
5	День добровольца (волонтера) в России	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	Педагог-организатор, кураторы	ЛР 24 ЛР 30 ЛР 5
7	Классный час: «Основы антикоррупционного поведения молодежи – часть правовой культуры»	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	Кураторы, старший воспитатель, социальный педагог	ЛР 12 ЛР 22
8	Международный день художника	Обучающиеся 1 курса	Учебная мастерская	Преподаватель спецдисциплин	ЛР 19
9	**День Героев Отечества – Комплекс мероприятий**	Обучающиеся	Учебные кабинеты	Преподаватели истории, кура-	ЛР 1

		1-2 курсов		торы, педагог-библиотекарь	ЛР 2 ЛР 3
12	**Олимпиада «Конституция Российской Федерации – основной закон страны»**	Обучающиеся 1-2 курсов	Актовый зал	Преподаватели обществознания, истории	ЛР 3 ЛР 10
2-3 недели	Конкурс по русскому языку «Самый грамотный студент»	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели русского языка	ЛР 19 ЛР 33
В течение месяца	Подготовка участников к конкурсу Абилимпикс	Обучающиеся 2-3 курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УР, зав.практикой, кураторы, эксперты	ЛР 8 ЛР 19 ЛР 31 ЛР 33
В течение месяца	Профилактические рейды по учебным кабинетам, мастерским	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты, мастерские	Зав.учебной части, зав.практикой, кураторы, медицинская сестра	ЛР 31
В течение месяца	Экологический Субботник «Колледж - территория чистоты»	Обучающиеся 1-3 курсов	Территория колледжа, учебные кабинеты, мастерские	Преподаватели, кураторы	ЛР 10 ЛР 30 ЛР 31
		ЯНВАРЬ			
1	**Новый год**				
9	День восстановления государственности Чеченской Республики	Обучающиеся 1 курсов	Социальные сети	Педагог-организатор, кураторы, преподаватели истории и обществознания	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5
Каждый понедельник	Разговоры о важном	Обучающиеся 1 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 18 ЛР 33
12	Классный час: «Как настроиться на обучение после каникул»	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 32 ЛР 36
18	**Классный час: «Профессиональная этика и культура общения»**	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 7 ЛР 21
25	Классный час: «Волонтер: жизненная позиция, движение сердца»	Обучающиеся 1- курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 5 ЛР 23 ЛР 24
27	**День снятия блокады Ленинграда – комплекс мероприятий, День освобождения «лагеря смерти» АушвицБиркенау-День памяти жертв Халакоста**	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты, актовый зал	кураторы, преподаватели истории	ЛР 3
28	Олимпиада по истории «Битва за Кавказ»	Обучающиеся 2 курса	Учебные кабинеты	Преподаватели истории	ЛР 3

В течение месяца	Подготовка участников к конкурсу Абилимпикс	Обучающиеся 2-3 курсов	Учебные кабинеты	Зав.учебной части, зав.практикой, кураторы, преподаватели	ЛР 8 ЛР 19 ЛР 31 ЛР 33
В течение месяца	Подготовка к конкурсу технического творчества	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы	ЛР 8 ЛР 19 ЛР 31 ЛР 33
В течение месяца	Профилактические рейды по учебным кабинетам, мастерским	Обучающиеся 1-3 курсов	Ученые кабинеты, мастерские	Заместители директора по УВР, УПР, УР, кураторы	ЛР 31
В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Обучающиеся 1-3 курсов	В соответствии с положениями о проведении мероприятий	Преподаватели, кураторы	ЛР 6 ЛР 7 ЛР 19
В течение месяца	Экологический Субботник «Колледж – территория чистоты»	Обучающиеся 1-3 курсов	Территория колледжа, учебные кабинеты, мастерские	Преподаватели, кураторы	ЛР 10 ЛР 30 ЛР 31
ФЕВРАЛЬ					
1	Классный час: «Социальные нормы и асоциальное поведение»	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 10 ЛР 11 ЛР 25
Каждый понедельник	Разговоры о важном	Обучающиеся 1 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 18 ЛР 33
2	**День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)**	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели истории	ЛР 1
8	**День русской науки. Классный час «Да здравствует Российская наука!»**	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 18 ЛР 28 ЛР 31
15	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества Классный час: «Истории той войны»	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели истории, преподаватель-организатор ОБ, кураторы	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 2
Февраль	Конкурс технического творчества	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	Зав.учебной части, зав.практикой, кураторы, преподаватели	ЛР 7 ЛР 8 ЛР 19 ЛР 31

					ЛР 33
Февраль	День открытых дверей в колледже	Обучающиеся 1-3 курсов	Актовый зал, учебные кабинеты, мастерские	Заместитель директора по УВР, УР, УПР, педагог-организатор, зав.учебной части, зав.практикой	ЛР 5 ЛР 8
21	Международный день родного языка	1-2 курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели родного языка	ЛР1
17-23	**День защитников Отечества – комплекс мероприятий**	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели истории, преподаватель-организатор ОБ, преподаватель физвоспитания	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3
17-23	День памяти и скорби чеченского народа – комплекс мероприятий	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	кураторы, преподаватели истории, старший воспитатель	ЛР 3 ЛР 10
В течение месяца	Социально-психологическое тестирование, направленное на раннее выявление незаконного употребления наркотических средств и психотропных веществ	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы	ЛР 36
В течение месяца	Профилактические рейды по учебным кабинетам, мастерским	Обучающиеся 1-3 курсов	Ученые кабинеты, мастерские	Зав.учебной части, зав.практикой, кураторы, медицинская сестра	ЛР 31
В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Обучающиеся 1-3 курсов	В соответствии с положениями о проведении мероприятий	Заместители директора по УВР, УПР, УР, кураторы	ЛР 6 ЛР 7 ЛР 19
В течение месяца	Экологический Субботник «Колледж – территория чистоты»	Обучающиеся 1-3 курсов	Территория колледжа, учебные кабинеты, мастерские	Преподаватели, кураторы	ЛР 10 ЛР 30 ЛР 31
			МАРТ		
1	Урок «Всемирный день гражданской обороны», тренировка по защите детей и персонала ОО от чрезвычайных ситуаций	Обучающиеся 1-3 курсов	Территория колледжа, учебные кабинеты	Организатор основ безопасности, представители Центра медицины катастроф, кураторы	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 10
Каждый понедельник	Разговоры о важном	Обучающиеся 1 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 18 ЛР 33
4-8	**Международный женский день – Праздничный концерт, посвященный Международному женскому Дню 8 марта «Весна, цветы и комплименты»**	Обучающиеся 1-3 курсов	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, УР, УПР, педагог-организатор, курато-	ЛР 19 ЛР 27

				ры	
10	«Открытый разговор…» - встреча студенческого актива с директором и администрацией колледжа	Студенческий актив групп, члены Студсовета	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, зав.учебной части	ЛР 23 ЛР 24 ЛР 25
9-31	Фестиваль «Студенческая весна»	Обучающиеся 1-3 курсов	Актовый зал, учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 19 ЛР 27
15	Классный час: «Радикал –экстремизм… Видишь ли ты грань?» (сообщения, дискуссия по профилактике радикального поведения молодежи)	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	кураторы, старший воспитатель	ЛР 11 ЛР 25 ЛР 26
18	**День воссоединения Крыма с Россией – комплекс мероприятий**	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 1 ЛР 2
22	Классный час: «Будь внимателен!» (беседа по профилактике травматизма в процессе учебы и в быту). Профилактика травматизма на объектах ж/д транспорта	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 23 ЛР 30
29	Классный час: «Здоровый образ жизни и его составляющие»	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 30 ЛР 32
В течение месяца	Социально-психологическое тестирование, направленное на раннее выявление незаконного употребления наркотических средств и психотропных веществ	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы	ЛР 36
В течение месяца	Профилактические рейды по учебным кабинетам, мастерским	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты, мастерские	Зав.учебной части, зав.практикой, кураторы, медицинская сестра	ЛР 31
В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Обучающиеся 1-3 курсов	В соответствии с положениями о проведении мероприятий	Заместители директора по УВР, УПР, УР, кураторы	ЛР 6 ЛР 7 ЛР 19
В течение месяца	Экологический Субботник «Колледж – территория чистоты»	Обучающиеся 1-3 курсов	Территория колледжа, учебные кабинеты, мастерские	Преподаватели, кураторы	ЛР 10 ЛР 30 ЛР 31
АПРЕЛЬ					
5	Классный час: «Вирусы и профилактика их заболевания»	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 29
12	Классный час: «Мое будущее – в моей профессии»	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	Руководители практик	ЛР 17 ЛР 23

Каждый понедельник	Разговоры о важном	Обучающиеся 1 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 18 ЛР 33
12	**День космонавтики – час информации. Полет Ю.А. Гагарина в космос (1961)**	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 3
16	Классный час: «Отмена КТО в Чеченской Республике»	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Преподаватель истории	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3
19	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой отечественной войны	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3
25	Комплекс мероприятий, посвященный Дню чеченского языка	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	Педагог-организатор, преподаватели чеченского языка, старший воспитатель	ЛР 3 ЛР 4 ЛР 9
26	Классный час: «Жизненные ценности современной молодежи». «Коррупция как особый вид правонарушений»	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 22 ЛР 24 ЛР 25
Апрель	День открытых дверей в колледже	Обучающиеся 1-3 курсов Учащиеся 9-11 классов школ	Актовый зал, учебные кабинеты, мастерские	Заместитель директора по УВР, УР, УПР, педагог-организатор, зав.учебной части, зав.практикой	ЛР 5 ЛР 8
Апрель	Диктант Победы	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели истории	ЛР 3 ЛР 24
15-30	Выставка творческих работ	Обучающиеся 1-3 курсов	Фойе колледжа, актовый зал	Педагог-организатор, кураторы	ЛР 7 ЛР 8 ЛР 19
В течение месяца	Профилактические рейды по учебным кабинетам, мастерским	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты, мастерские	Зав.учебной части, зав.практикой, кураторы, медицинская сестра	ЛР 31
В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Обучающиеся 1-3 курсов	В соответствии с положениями о проведении мероприятий	Заместители директора по УВР, УПР, УР, кураторы	ЛР 6 ЛР 7 ЛР 19
30	Урок «День пожарной охраны»: вопросы безопасности отдыха детей в летний период, правила поведения в природной среде, в том числе на водных объектах.	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	Организатор основ безопасности, начальник сектора по безопасности	ЛР 10 ЛР 12 ЛР 30
В тече-	Экологический Субботник «Колледж – территория чи-	Обучающиеся	Территория колле-	Преподаватели, кураторы	ЛР 10

ние месяца	стоты»	1-3 курсов	джа, учебные кабинеты, мастерские		ЛР 30 ЛР 31
МАЙ					
1	**Праздник весны и труда. Акция «Забота» - оказание помощи и поздравление ветеранов**	Волонтеры, обучающиеся 1-2 курсов	Шейх-Мансуровский район, г. Грозный	Зав.учебной части, кураторы	ЛР 30 ЛР 31
Каждый понедельник	Разговоры о важном	Обучающиеся 1 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 18 ЛР 33
3	Классный час: «Мир без войны»	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 3
9	**День Победы. Патриотические акции: «Бессмертный полк», «Свеча памяти», «Мы вместе», «Письмо солдату».**	Волонтеры, обучающиеся 1-2 курсов	Шейх-Мансуровский район, г.Грозный, социальные сети	Руководители практик	ЛР 3 ЛР 10 ЛР 27
10	Классный час: «Как преодолевать тревогу?», «Способы решения конфликтов дома и в колледже»	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, кураторы	ЛР 4 ЛР 36
17	Классный час: «Взаимодействие в семье. Проявление любви, способы общения и разрешения конфликтов»	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 4 ЛР 18
19	Общее родительское собрание «Итоги года. Занятость детей в летние каникулы»	Родители (законные представители)	Актовый зал	Заместители по УВР, УР, УПР, кураторы	ЛР 4
23	Классный час: «День конституции Чеченской Республики»	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	кураторы, преподаватели истории и обществознания	ЛР 3 ЛР 25
24	**День славянской письменности и культуры – комплекс мероприятий**	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели русского языка	ЛР 27
24	Классный час: «Экзамены без стресса»	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 32 ЛР 36
26	**Классный час: «День российского предпринимательства»**	Студенты всех курсов и групп	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, кураторы	ЛР 32
4-я неделя	Конкурс индивидуальных проектов	Обучающиеся 1-2 курсов	Актовый зал	Преподаватели общеобразовательного цикла	ЛР 18 ЛР 19
31	Комплекс мероприятий в рамках Всемирного дня отказа от курения: тематические лекции «Курение – коварная ловушка», видео-демонстрация социальных роликов в режиме нон-стоп, акция «Чистым воздухом ды-	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты, спортивный зал	Педагог-организатор, кураторы, преподаватели физвоспитания	ЛР 10 ЛР 29

	шать», спортивные соревнования				
В течение месяца	Социально-психологическое тестирование, направленное на раннее выявление незаконного употребления наркотических средств и психотропных веществ	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы	ЛР 36
В течение месяца	Профилактические рейды по учебным кабинетам, мастерским	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты, мастерские	Зав.учебной части, зав.практикой, кураторы, медицинская сестра	ЛР 31
В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Обучающиеся 1-3 курсов	В соответствии с положениями о проведении мероприятий	Заместители директора по УВР, УПР, УР, кураторы	ЛР 6 ЛР 7 ЛР 19
В течение месяца	Экологический Субботник «Колледж - территория чистоты»	Обучающиеся 1-3 курсов	Территория колледжа, учебные кабинеты, мастерские	Преподаватели, кураторы	ЛР 10 ЛР 30 ЛР 31
ИЮНЬ					
1	**Час информации: Международный день защиты детей «Конвенция о правах человека»**	Обучающиеся 1-3 курсов	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор	ЛР 4
5	**День эколога. В преддверье летнего отдыха беседа на экологическую тему: «Береги природу, нашу землю, наш дом»**	Обучающиеся 2 курса	Учебные кабинеты	Преподаватель экологии	ЛР 30
6	**День русского языка. Пушкинский день России. Пушкинские чтения в дистанционном формате**	Обучающиеся 1-2 курсов	Социальные сети	Преподаватели литературы	ЛР 19
8	День рождение пророка Мухаммада (с.а.в.) - комплекс мероприятий	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	Старший воспитатель, кураторы	ЛР 9
12	**День России: участие в патриотических акциях**	Обучающиеся 1-3 курсов	Социальные сети	кураторы	ЛР 5 ЛР 9
14	Классный час: «Итоги учебного года»	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 6 ЛР 18
2-е воскресенье	День работников текстильной и легкой промышленности в России – комплекс мероприятий	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты	кураторы	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 7
22	**День памяти и скорби: участие в митинге, в патриотических акциях**	Обучающиеся 1-3 курсов	Социальные сети	кураторы, групп, преподаватель-организатор ОБЖ	ЛР 3 ЛР 27

27	**День молодежи – комплекс мероприятий**	Обучающиеся 1-3 курсов	Социальные сети	кураторы	ЛР 14 ЛР 18 ЛР 19
В течение месяца	Социально-психологическое тестирование, направленное на раннее выявление незаконного употребления наркотических средств и психотропных веществ	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы	ЛР 36
В течение месяца	Профилактические рейды по учебным кабинетам, мастерским	Обучающиеся 1-3 курсов	Учебные кабинеты, мастерские	Зав. учебной части, зав. практикой, кураторы, медицинская сестра	ЛР 31
В течение месяца	Экологический Субботник «Колледж - территория чистоты»	Обучающиеся 1-3 курсов	Территория колледжа, учебные кабинеты, мастерские	Преподаватели, кураторы	ЛР 10 ЛР 30 ЛР 31
ИЮЛЬ					
8	**День семьи, любви и верности. Литературно-поэтический марафон «Любовь. Дорожить умейте»**	Обучающиеся 1-2 курсов	Социальные сети	Преподаватели, кураторы	ЛР 4 ЛР 27
АВГУСТ					
22	**Литературно-поэтический марафон, посвященный Дню Государственного Флага Российской Федерации**	Обучающиеся 1-2 курсов	Социальные сети	Преподаватели, кураторы	ЛР 3 ЛР 27
23	Литературно-поэтический марафон, посвященный Дню рождения Первого Президента Чеченской Республики А-Х. Кадырова	Обучающиеся 1-2 курсов	Социальные сети	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, преподаватели, кураторы	ЛР 3 ЛР 10 ЛР 2
27	**Литературно-поэтический марафон, посвященный Дню российского кино**	Обучающиеся 1-2 курсов	Социальные сети	Преподаватели, кураторы	ЛР 19
4 неделя	Организационные собрания с первокурсниками и их родителями (законными представителями)	Студенты нового набора, родители /законные представители	Актовый зал, учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, зав.учебной части, кураторы, медицинская сестра	ЛР 7

Приложение 6.16 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

квалификация: повар, кондитер

Грозный - 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК Сферы услуг
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Оценочные средства к рабочей программе учебной дисциплины разработаны на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Оценочные средства учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Шакаева А.А., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

№	СОДЕРЖАНИЕ	стр
1.	Паспорт комплекта оценочных средств	4
2.	Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	4
3.	Оценка освоения учебной дисциплины	5
3.1	Формы и методы оценивания	5
3.2	Типовые задания для текущей аттестации по учебной дисциплине	6
3.3	Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине	61
4	Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	69

I. Паспорт комплекта оценочных средств

Назначение:

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины профессионального цикла ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены по профессии среднего профессионального образования **43.01.09. Повар кондитер.**

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

КОС разработан на основании положений: по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» программы учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**.**

В процессе освоения учебной дисциплины обучающийся получит возможность повысить уровень сформированности общих и профессиональных 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 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

2. Результаты освоения учебной дисциплины.

Результаты учебной дисциплины, подлежащие оценке

Таблица 1

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1	– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	– основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции – методы предотвращения порчи сырья и

	составлять рационы питания для различных категорий потребителей	готовой продукции – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания

Примечание: Возможно объединение З, У, ОК и ПК и проверка их одним показателем.

3. Оценка освоения учебной дисциплины
3.1 Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины

Таблица 2

Наименование раздела или темы учебной дисциплины	**Тип контроля**	**Формы контроля**		**коды умений, знаний, ОК, ПК**
		текущий	**рубежный**	
Введение	текущий	Домашнее задание, устный опрос		ОК 1-4 ОК 7
***Раздел 1.* Основы микробиологии в пищевом производстве**				
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	текущий	Устный опрос, тестовые задания практическая работа, лабораторная работа		ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	текущий	Устный опрос, тестовые задания практическая работа, самостоятельная работа		ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1- ПК 5.5
Раздел 2 Основы физиологии питания				
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	текущий	Устный опрос, индивидуальные задания		ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	текущий	Устный опрос, практическая работа, индивидуальные задания		ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1

Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	текущий	Устный опрос, практическая работа, индивидуальные задания		ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	текущий	Устный опрос, тестовые задания практическая работа, самостоятельная работа		ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве				
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	текущий	Устный опрос, индивидуальные задания		ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	текущий	Устный опрос, тестовые задания практическая работа, самостоятельная работа		ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	текущий	Устный опрос, тестовые задания практическая работа		ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	текущий	Устный опрос, тестовые задания, самостоятельная работа	Контрольная работа	ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
Итоговая аттестация	промежуточный	**Дифференцированный зачет**		

Примечание: Технология оценки У и З по дисциплине прописывается в соответствии со спецификой дисциплины;

3.2 Типовые задания для текущей аттестации по учебной дисциплине

Теоретическое задание №1 (устный опрос)
Задание**: Дать развернутый ответ на следующие вопросы:**
З1
1. Определите историческое происхождение термина - «Микробиология».
2. Назовите предмет изучения общей и частной микробиологии.
3. Что является предметом изучения санитарной микробиологии?
4. Дайте развернутую расшифровку абревиатуре следующих терминов:

а. ИК-иммунный комплекс;
б. РГА- реакция гемагглютинации;
в. РСК- реакция связывания комплемента;
г. РП- реакция преципитации;

5. Как вы понимаете «культура» микроорганизмов?
6. Что является штаммом культуры?
7. Морфология микроорганизма и вируса?
8. Физиология микроба и вируса?
9. Определите понятие-культивирование бактерий.
10. Обоснуйте понятие-«экология микробов».
11. Перечислите имена микробиологов и иммунологов.

Объекты оценки	Критерии оценки результата
З 1- Основные понятия и термины микробиологии	Оценка 5 «отлично» ставится студенту за глубокие знания учебно-программного материала, усвоившего взаимосвязь основных понятий дисциплины с творческими проявлениями в понимании, изложении и использовании учебного материала Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематический характер знаний по дисциплине и способного к самостоятельному их пополнению в ходе учебы Оценка 3 «удовлетворительно» - допустившим погрешности в знаниях на экзамене по терминологии, по профессиональным терминам, но обладающими необходимыми знаниями для их пополнения под руководством преподавателя Оценка 2 «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

З2 П1

1. Общее понятие о классификации микроорганизмов.
2. Таксон, таксонометрическая категория.
3. Классификация микроорганизмов по бинарной номенклатуре.
4. Дайте определение следующим понятиям: серовар, морфовар, биовар, хемовар, фаговар.
5. Прокариоты - определение, биология их развития, физиология и распространение.
6. Эукариоты - определение, биология, физиология и распространение в живой и не живой природе.
7. Антигены - общее понятие, определение и классификация.
8. «Чистая» культура возбудителя.
9. Штамм - определение, общее понятие.
10. Клон - определение, общее понятие.
11. Грациликуты - общее понятие, строение, физиология.
12. Фирмикуты - строение, физиология, распространение.
13. Тенерикуты - особенности строения оболочки и системы локализацию
14. Мендозикуты (архебактерии) - сапрофитные микроорганизмы.
15. Формы микроорганизмов.
16. Бактериофаги.

Объекты оценки	Критерии оценки результата
З 2 - Классификация микроорганизмов П 1- Представление общей классификации основных групп микроорганизмов	Оценка 5 «отлично» ставится студенту за знания, определяющие общий уровень классификации микроорганизмов вирусного и микробного происхождения, усвоившего взаимосвязь основных понятий, с практическим использованием материала в профессиональной деятельности Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту способному самостоятельно дифференцировать микробиологический ряд бактерий и теоретически обосновать их место в санитарной биологии Оценка 3 «удовлетворительно» - за уровень теоретических знаний в объёме 61%-75%, имеющему погрешности в терминологии и профессиональных терминах Оценка 2 «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

З2П2

1. Грибы - определение, общее понятие и распространение.
2. Дрожжи - общее понятие и распространение в живой и не живой природе.
3. Совершенные грибы - их физиология и ареол распространения.
4. Несовершенные грибы - строение, физиология, распространение и практическое применение.
5. Спора - общее понятие, биология.
6. Конидии.
7. Спорангии.
8. Микозы и микотоксикозы.
9. Грибковые заболевания живой и не живой природы.
10. Грибковые заболевания в пищевом производстве, их профилактика и лечение.

Объекты оценки	**Критерии оценки результата**
З 2- Классификация микроорганизмов П 2 - Систематизация классификации грибов и дрожжей	Оценка 5 «отлично» заслуживает студент, имеющий глубокие, систематические знания теории классификации и систематизации простейших, одноклеточных в объёме 85%- 100% учебной программы и освоивших их практическую значимость в своей профессиональной деятельности Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, показавшему полные знания учебно-программного материала и умеющему выполнять практические задания в пределах 75%-80% учебного уровня Оценка 3 «удовлетворительно» - за уровень теоретических знаний в объёме 61%-75%, имеющему погрешности в терминологии и профессиональных терминах Оценка 2 «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

З2П3

1.Бактерии, их морфология.

2. Методы изучения морфологии бактерий.
3. Химический состав бактерий.
4. Питание бактериальной клетки.
5. Функции ферментов бактерий.
6. Рост и размножение бактерий.
7. Дыхание кокковидных, палочковидных, извитых форм бактерий.
8. Специфика физиологии микрофлоры, вызывающих пищевые заболевания

Объекты оценки	**Критерии оценки результата**
З2- Классификация микроорганизмов П3- Описание бактерий	Оценка 5 «отлично» выставляется студенту за ёмкие, подробные, научно- обоснованные трактовки программного материала Оценка 4 «хорошо» - за полное выполнение учебного материала с некоторыми недочётами при выполнении практических заданий Оценка 3 «удовлетворительно» допустившим погрешности в знаниях на экзамене по терминологии, по профессиональным терминам, но обладающими необходимыми знаниями для их пополнения под руководством преподавателя Оценка 2 «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему недостаточный теоретический уровень программного материала до 61%.

З2П4

1. Вирусы, их строение и морфология.
2. Биология вируса.
3. Вирион, его формы.
4. Капсомеры, капсид.
5. Вирусные заболевания пищевого производства, общественного питания, их профилактика.

Объекты оценки	**Критерии оценки результата**
З2- Классификация микроорганизмов П4- Определение и перечисление видов вирусов	Оценка 5 «отлично» выставляется студенту за полное выполнение показателя, согласно учебной программы Оценка «4» -хорошо при недостаточной выраженности вербальной оценки по всем уровням показателей, при затруднении выстроить порядок логического изложения учебного материала. Оценка «3» - удовлетворительно выставляется при выполнении показателя на 61%- 75% Оценка «2» -неудовлетворительно - при полном отсутствии полноты информации и точности ее воспроизведения

З3 П1

Задание: Дать развернутый ответ на следующие вопросы *(устный опрос)*

1. Перечислите основные пять этапов развития микробиологии.
2. Эвретический путь развития микробиологии.
3. Молекулярно-генетический этап развития микробиологии.
4. Исторический вклад развития в микробиологию Ибн Сина (Авиценна).
5. Назовите имена учёных сконструировавших микроскоп.
6. Анималькулюсы, их история и морфология развития.
7. А.Левенгук, Р.Кох, И.Мечников, Н.Гамалея, Д.Ивановский в истории развития микробиологии.
8. Луи Пастер, его роль в этиологическом развитии микробиологии.
9. Историческое развитие протозоологии, ее основоположники.
10. Расскажите о роли И. Мечникова в развитии иммунологии.
11. Иммунобиотехнология.
12. Сальварсан» (препарат-606) -переворот в микробиологии, его основатель П.Эрлих.

Объекты оценки	**Критерии оценки результата**
З3 - Морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов П1 - Воспроизведение истории происхождения микроорганизмов и имен ученых, являющихся основоположниками изучения основных бактериальных и вирусологических групп;	Оценка 5 «отлично» ставится студенту за глубокие знания учебно-программного материала, усвоившего взаимосвязь основных групп микроорганизмов с практическими проявлениями в понимании, изложении и использовании учебного материала Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, показавшему полные знания учебно-программного материала и умеющему выполнять практические задания в пределах 75%-80% учебного уровня при недостаточной выраженности вербальной оценки показателя, при затруднении выстроить порядок логического изложения учебного материала. Оценка 3 «удовлетворительно» - за уровень теоретических знаний в объёме 61%-75%, имеющему погрешности в терминологии и профессиональных терминах Оценка «2» -неудовлетворительно - при полном отсутствии полноты информации и точности ее воспроизведения

З3 П2

Задание: Дать развернутый ответ на следующие вопросы *(устный опрос)*

1. Типы питания микроорганизмов.
2. Питательные субстраты.
3. Перечислите основные микроэлементы, необходимые для питания микробной клетки.
4. Аутотрофы.
5. Гетеротрофы.
6. Сапрфиты.
7. Факультативные паразиты.

8.Облигатные паразиты.

9. Механизмы питания бактериальной клетки.
10. Роль ферментов клетки в метаболизме и анаболизме.
11. Биологическое окисление в клетке.
12. Биологическая роль акцепторов в клетке.
13. Ферментативное расщепление в бактериальной клетке.
14. Капнофильные микроорганизмы.
15. Анаэростаты.

Объекты оценки	**Критерии оценки результата**
З3 - Морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов П2 - Описание дыхания и питания микроорганизмов	Оценка 5 «отлично» выставляется студенту за полное выполнение показателя, согласно учебной программы Оценка «4» -хорошо при недостаточной выраженности вербальной оценки по всем уровням показателей, при затруднении описания типов питания и способов дыхания микроорганизмов, а также выстроить порядок логического изложения учебного материала. Оценка «3» - удовлетворительно выставляется при выполнении показателя на 61%- 75%, при допустимости в погрешности знаний теоретического и профессионального уровня Оценка «2» -неудовлетворительно - при полном отсутствии полноты информации и точности ее воспроизведения, а также при невозможности продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ЗЗП3

1. Размножение бактерий на жидкой питательной среде.
2. Размножение бактерий на твёрдой питательной среде.
3. Культивирование бактерий.
4. Придонный рост бактериологической культуры.
5. Диффузный вид размножения бактериальной клетки.
6. Поверхностный рост культуры.
7. Лаг-фаза.
8. Фаза логарифмического роста.
9. Фаза стационарного роста.
10. Фаза гибели.

Объекты оценки	**Критерии оценки результата**
З3 - Морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов П3 - Перечисление видов размножения микробов и вирусов	Оценка 5 «отлично» выставляется студенту за полное выполнение показателя, согласно учебной программы Оценка «4» -хорошо при недостаточной выраженности вербальной оценки по всем уровням показателей, при затруднении выстроить порядок логического изложения учебного материала. Оценка «3» - удовлетворительно выставляется при выполнении показателя на 61%- 75% Оценка «2» -неудовлетворительно - при полном отсутствии полноты информации и точности ее воспроизведения

З3П4

1. Вода - основной компонент бактериальной клетки.
2. Роль белков в химической структуре клетки.
3. Нуклеиновые кислоты.
4. Углеводные комплексные соединения бактериальной клетки.
5. Физиологическая роль липидов в структуре цитоплазматической мембраны.
6. Минеральные вещества бактерий.
7. Укажите процентное содержание химических элементов в микробиологической структуре.

Объекты оценки	**Критерии оценки результата**
З3 - Морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов П4 - Изложение химического состава и обмена веществ микроорганизмов	Оценка 5 «отлично» ставится студенту за глубокие знания учебно-программного материала, усвоившего взаимосвязь основных понятий химического состава и видов обмена веществ микроорганизмов с творческими проявлениями в понимании , изложении и использовании учебного материала в своей профессиональной деятельности Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематический характер знаний по дисциплине и способного к самостоятельному их пополнению в ходе учебы Оценка 3 «удовлетворительно» - допустившему погрешности в знаниях на экзамене по терминологии, но обладающие необходимыми знаниями для их пополнения под руководством преподавателя Оценка 2 «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

З4П1

1. Бактериальная клетка, её клеточная стенка.
2. Цитоплазматическая мембрана.
3. Капсула бактериальной клетки.
4. Плазмиды.
5. Волютин клетки, его биологические изменения.
6. Клеточные органоиды и включения.
7. Мезосома клетки, её структура и физиология.
8. Протопласты и сферопласты и их реверсирование в клетке.
9. Нуклеоид, его анатомия и физиология.
10. Жгутики и фимбрии, их классификация и функции в зависимости от вида клетки.
11. Грамположительные бактерии.
12. Грамотрицательные бактерии.
13. Споры бактериальной клетки, их физиология.

Объекты оценки	**Критерии оценки результата**
З 4 - Генетическая и химическая основа наследственности и форм изменчивости микроорганизмов П 1 - Представление строения бактериальной клетки	Оценка 5 «отлично» выставляется при выполнении показателя в объёме от 85%- до 100% Оценка 4 «хорошо» - за глубокие и систематические знания биологической принадлежности грамотрицательных и грамположительных бактерий, их анатомию и физиологию, особенности морфологической структуры. Затруднения допускаются в решении практических заданий. Оценка 3 «удовлетворительно» - ставится студенту допустившему погрешности в знаниях на экзамене как теоретического так и практического курса обучения Оценка «2» -неудовлетворительно - выставляется студенту при полном отсутствии полноты информации и точности ее воспроизведения, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по данной дисциплине.

З4 П2

1. Клеточное строение вируса.
2. ДНК и РНК вирусной клетки.
3. Репродукция вируса.
4. Вирионы, их классификация и формы.
5. Прионы-белковые инфекционные частицы, болезни ими вызываемые.
6. Формы и виды вирусов участвующих в канцерогенезе.
7. Вироиды - вызывающие заболевания растений.

Объекты оценки	**Критерии оценки результата**
З 4 - Генетическая и химическая основа наследственности и форм изменчивости микроорганизмов П2 - Название основных	Оценка 5 «отлично» выставляется студенту за полное выполнение показателя программного материала Оценка «4» -хорошо при недостаточной выраженности вербальной оценки показателя, при затруднении выстроить микроструктур вирусной клетки порядок логического изложения учебного материала. Оценка «3» - удовлетворительно выставляется при выполнении показателя на 61%- 75% Оценка «2» -неудовлетворительно - при полном отсутствии полноты информации и точности ее воспроизведения

З4 П3

1. Генетика микробов.
2. ДНК, несущая наследственную функцию в бактериальной клетке.
3. Геном (генотип) микроорганизмов.
4. Фенотипические признаки микроорганизмов.
5. Р-плазмиды (факторы резистентности), их функции.
6. Изменчивость генома бактерий.
7. Мутации бактериальной клетки.
8. Рекомбинации у бактерий (конъюгация, трансдукция, трансформация) и их физиологическая определяющая роль в клетке.
9. Особенности генетики вирусов.
10. Применение генетических методов в диагностике инфекционных болезней.
11. Метод молекулярной гибридизации (ДНК-зондов).
12. Метод полимеризации цепной реакции (ПЦР).
13. Биотехнология в микробиологии.
14. Генная инженерия в биотехнологии.
15. Генотерапия и генопрофилактика в генодиагностике инфекционных и неинфекционных болезней.

Объекты оценки	**Критерии оценки результата**
З 4 - Генетическая и химическая основа наследственности и форм изменчивости микроорганизмов П3- Изложение генетической и химической основы наследственности микроорганизмов	Оценка 5 «отлично» ставится студенту за глубокие знания программного материала, усвоившего взаимосвязь основных понятий темы с практическим выполнением, умением свободно излагать и использовать учебный материал Оценка 5 «отлично» выставляется при выполнении показателя в объёме от 85%- до 100% Оценка «3» - удовлетворительно выставляется при выполнении показателя на 61%- 75% Оценка «2» -неудовлетворительно - при полном отсутствии полноты информации и точности ее воспроизведения

З4П4

1. Перечислите факторы способствующие, формам изменчивости микроорганизмов.
2. Роль окружающей среды на мутацию микробов и вирусов.
3. Специфичность, контагиозность, цикличность инфекционного начала.
4. Формы инфекционного процесса.
5. Мутационные формы изменчивости по Л.В.Громашевскому.

Объекты оценки	Критерии оценки результата
З4 - Генетическая и химическая основа наследственности и форм изменчивости микроорганизмов П4-Перечисление форм изменчивости микроорганизмов	Оценка 5 «отлично» выставляется студенту за полные, глубокие, всесторонние, систематические знания теоретических основ по Л.В. Громашевскому о мутационных формах изменчивости микроорганизмов, их контагиозности, специфичности их мутации в окружающей среде с практическими проявлениями в профессиональной деятельности Оценка 4 «хорошо» - студенту, показавшему систематический характер знаний по теме и способного к самостоятельному их пополнению Оценка «3» - удовлетворительно выставляется при выполнении показателя на 61%- 75% Оценка «2» -неудовлетворительно - выставляется студенту при полном отсутствии полноты информации и точности ее воспроизведения, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий.

З5 П1

1. Распространение микроорганизмов в окружающей среде.
2. Санитарная микробиология и предмет её изучения.
3. Патогенные микробы в окружающей среде.
4. Санитарные показатели загрязнения среды микроорганизмами.
5. Микробное число, коли - индекс, коли - титр - санитарно-биологического обследования объектов.
6. Загрязнения атмосферного воздуха (почвенная пыль, космическая пыль, твердые выбросы).
7. Химические загрязнители атмосферного воздуха.
8. Гигиеническое значение питьевой воды и эпидемиологическое её значение.
9. Микробиологическое загрязнение почвы и система её очистки.
10. Почва как фактор передачи инфекционных заболеваний.

Объекты оценки	Критерии оценки результата
З5- Знание роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе П1- Описание распространения микроорганизмов в окружающей среде	Оценка 5 «отлично» заслуживает студент, обнаруживший глубокие знания теоретических основ о круговороте веществ в природе и роли микроорганизмов в ней, усвоивших взаимосвязь основных понятий с приобретаемой профессией Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, успешно освоившему учебный материал и умеющему использовать основные и дополнительные источники литературы Оценка «3» - удовлетворительно выставляется при выполнении показателя на 61%- 75% Оценка «2» -неудовлетворительно - выставляется студенту, который имеет поверхностные знания теоретического и практического профиля в объёме 60%.

З5 П2

1. Химические, физические, биологические факторы окружающей среды, оказывающие влияние на микроорганизмы.
2. Бактерицидное, бактериостатическое и мутагенное воздействие факторов среды на биологию микроорганизмов.
3. Психрофилы.
4. Мезофилы.
5. Термофилы.
6. Антагонистические отношения и симбиоз микроорганизмов в окружающей среде.
7. Паразитизм микробов в природе.
8. Уничтожение микробов в окружающей среде.
9. Асептика и антисептика.
10. Галоиды, детергенты, фенолы, кислоты и соли - их значение в процессе антисептики микроорганизмов.

Объекты оценки	Критерии оценки результата
З5- Знание роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе П2 - Перечисление факторов среды влияющих на биологию микробов;	Оценка 5 «отлично» выставляется студенту имеющему систематические знания по биологии микроорганизмов, среде их обитания и факторов, влияющих на их цикличность в живой и не живой природе Оценка 4 «хорошо» студенту, показавшему систематический характер знаний по теме и способного к самостоятельному их восполнению Оценка «3» - удовлетворительно выставляется при выполнении показателя на 61%- 75% Оценка «2» -неудовлетворительно - выставляется студенту при полном отсутствии полноты информации и точности ее воспроизведения, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий.

З5П3

1. Цитологическая микробиология.
2. Морфологическая микробиология.
3. Генетическая микробиология.
4. Систематическая микробиология.
5. Биохимическая микробиология.

Объекты оценки	Критерии оценки результата
З5- Знание роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе П3- Изложение и перечисление основных категорий санитарной микробиологии	Оценка 5 «отлично» ставится студенту за глубокие знания программного материала, усвоившего взаимосвязь основных понятий темы с творческими проявлениями в понимании, изложении и использовании учебного материала Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематический характер знаний по теме санитарной микробиологии и способного к самостоятельному их пополнению в ходе учебы Оценка 3 «удовлетворительно» - допустившим погрешности в знаниях на экзамене по терминологии, по профессиональным терминам, но обладающими необходимыми знаниями для их пополнения под руководством преподавателя Оценка «2» -неудовлетворительно - при полном отсутствии полноты информации и точности ее воспроизведения по изучаемой теме

З6П1

1. Гигиеническое и экологическое значение почвы.
2. Гигиеническое и экологическое значение роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе
3. Гигиеническая диагностика почвы по показателям химического состава.
4. Эндемическое значение почвы.
5. Почва как фактор передачи инфекционных заболеваний.
6. Гигиеническое нормирование экзогенных химических веществ в почве.
7. Общесанитарный показатель вредности.
8. Миграционный водный показатель.
9. Токсикологический показатель.
10. Мероприятия включающие санитарную очистку почвы.
11. Гигиеническая классификация почв.
12. Процессы самоочищения почвы.
13. Перечислите систему удаления отбросов.
14. Какое гигиеническое значение имеет содержание фтора в почве?
15. Назовите методы обезвреживания твёрдых отходов.

Объекты оценки	Критерии оценки результата
З6- Характеристика микрофлоры почвы, воды и воздуха П1 - Сообщение о почве как факторе передачи инфекционных заболеваний	Оценка 5 «отлично» выставляется студенту за полное выполнение показателя программного материала Оценка «4» -хорошо при недостаточной выраженности вербальной оценки показателя, при затруднении выстроить порядок логического изложения учебного материала. Оценка «3» - удовлетворительно выставляется при выполнении показателя на 61%- 75% Оценка «2» -неудовлетворительно - при полном отсутствии полноты информации и точности ее воспроизведения по изучаемой теме

З6 П2

1. Гигиеническая классификация почвы.
2. Гигиеническая оценка почвы на число личинок и куколок на 0,25см.
3. Гигиеническая оценка почвы на количество яиц гельминтов на 1кг почвы.
4. Гигиеническая оценка почвы на коли-титр.
5. Санитарное число Н.И. Хлебникова по комплексным параметрам микробиологического заражения почвы.
6. Гигиеническая диагностика почвы по показателям химического состава воздуха (кислород, углекислый газ, метан, водород).
7. Гигиеническое значение почвенной влаги.
8. Влияние микрообсеменённости почвы на здоровье человека.
9. «Щелочная болезнь» сельскохозяйственного скота и следствие её отравление людей.
10. Комплексные параметры гигиены почвы.

Объекты оценки	Критерии оценки результата
З6- Характеристика микрофлоры почвы, воды и воздуха П2 - Систематизация гигиенической диагностики почвы	Оценка 5 «отлично» выставляется студенту имеющие систематические знания теоретического и практического обучения гигиенической диагностики почвы, умеющего применять свои знания на практике в своей профессиональной деятельности Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематический характер знаний по теме биологическая характеристика почвы, её микробиологический показатель, гигиена диагностики по Н.И.Хлебникову и способного к самостоятельному их пополнению в ходе учебы Оценка «3» - удовлетворительно выставляется при выполнении показателя на 61%- 75% Оценка «2» -неудовлетворительно - выставляется студенту при полном отсутствии полноты информации и точности ее воспроизведения, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий.

З6 П3

1. Гигиеническое значение питьевой воды.
2. Какие инфекционные заболевания могут передаваться человеку через воду?
3. Какое заболевание развивается при повышенном содержании фтора?
4. В результате чего развивается эндемический зоб у людей?
5. Какие требования предъявляются к качеству питьевой воды?
6. Эпидемиологическое значение воды.
7. Гигиенические требования к качеству питьевой воды.
8. Правила выбора и оценка пригодности питьевого водоснабжения.
9. Допустимые показатели содержания химических веществ в воде.
10. Органолептические показатели качества воды (запах, вкус, цвет, мутность).
11. Радиоционные показатели питьевой воды.
12. Санитарная охрана источников.
13. Назовите документы регламентирующие качество воды.

14. Назовите нормы водопотребления.
15. Перечислите подземные источники водоснабжения.

Объекты оценки	**Критерии оценки результата**
З6- Характеристика микрофлоры почвы, воды и воздуха ПЗ - Изложение и описание эпидемиологического значения воды и ее гигиены	Оценка 5 «отлично» заслуживает студент, обнаруживший глубокие систематические знания эпидемиологического значения воды и ее гигиены, умение свободно выполнять практические задания по эпидемиологическому показателю, предусмотренному программой и проявившим творческие способности в изложении, использовании изучаемого материала Оценка «4» -хорошо при недостаточной выраженности вербальной оценки показателя, при затруднении выстроить порядок логического изложения учебного материала. Оценка «3» - удовлетворительно выставляется при выполнении показателя на 61%- 75% Оценка «2» -неудовлетворительно - при полном отсутствии полноты информации и точности ее воспроизведения по изучаемой теме

З6 П4

1. Экологические и гигиенические проблемы воздушной среды.
2. Антропогенное загрязнение атмосферы.
3. Влияние загрязненного атмосферного воздуха на здоровье человека.
4. По каким факторам оценивается воздух?
5. Причины развития декомпрессионных заболеваний.
6. Что такое погода?
7. Показатели микроклимата.
8. Химические загрязнители атмосферного воздуха.
9. Влияние загрязнения воздуха на здоровье человека.
10. Мероприятия по профилактике загрязнения атмосферного воздуха.
11. Закон РФ «Об охране атмосферного воздуха».
12. Очистительные сооружения для удаления вредных веществ из атмосферного воздуха.

Объекты оценки	**Критерии оценки результата**
З6- Характеристика микрофлоры почвы, воды и воздуха П4 - Описание экологических показателей атмосферы и атмосферного воздуха	Оценка 5 «отлично» выставляется студенту за полное выполнение показателя программного материала по химическому и биологическому составу атмосферного воздуха, его влияние на здоровье человека, микроклимат производственного помещения и антропогенный показатель здоровья Оценки 4 «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебной темы и успешно выполняющий предусмотренные программой практические задания будущей профессиональной деятельности Оценка «3» - удовлетворительно выставляется студенту, допустившему погрешности в ответе на экзамене при выполнении экзаменационных заданий, но который способен самостоятельно их устранить под руководством преподавателя. Оценка «2» -неудовлетворительно - при полном отсутствии полноты информации и точности ее воспроизведения по изучаемой теме

З7 П1

1.Термин инфекция и «инфекционный процесс».
2. Стадии инфекционного процесса.
3. Уровни инфекционного процесса.
4. Иммунитет-общее понятие, его виды.
5. Гомеостаз организма.

Объекты оценки	Критерии оценки результата
З7Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов П1 сообщение об инфекции и стадиях инфекционного процесса	Оценка 5 «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее глубокое знание учебного материала о видах инфекции, инфекционного процесса, стадиях развития, его профилактике и усвоившему основную учебную литературу Оценки 4 «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебной темы и успешно выполняющий предусмотренные программой практические задания будущей профессиональной деятельности, а также имеющий небольшие затруднения выстроить порядок логического изложения учебного материала Оценка «3» - удовлетворительно выставляется студенту, допустившему погрешности в ответе на экзамене при выполнении экзаменационных заданий по показателю на 61%- 75% Оценка «2» -неудовлетворительно - выставляется студенту при полном отсутствии полноты информации и точности ее воспроизведения, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий.

З7П2

1. Общее понятие «микроорганизмы».
2. Патогенность инфекционного возбудителя.
3. Вирулентность инфекции.
4. Летальная доза-ЛД.
5. Инфицирующая доза - ИД.
6. Аттенуация микроорганизмов.
7. Факторы патогенности микробов и вирусов.
8. Инвазионность макроорганизма.
9. Перечислите ферменты организма человека, которые снижают уровень патогенности микроорганизмов.
10. Гиалуронидаза, фибролизин, коллагеназа, протеаза - их функция в процессе инфицирования организма человека.
11. Условно - патогенные микроорганизмы

Объекты оценки	Критерии оценки результата
З7Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов П2 изложение понятия патогенность и вирулентность микроорганизмов	Оценка 5 «отлично» ставится студенту на экзамене за глубокие знания программного материала, усвоившего взаимосвязь основных понятий темы дисциплины с творческими проявлениями в понимании, изложении и использовании учебного материала в своей профессиональной деятельности Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематический характер знаний по дисциплине и способного к самостоятельному их пополнению в ходе учебы Оценка 3 «удовлетворительно» - допустившим погрешности в знаниях на экзамене по терминологии, в профессиональных терминах, но обладающими необходимыми знаниями для их пополнения под руководством преподавателя Оценка 2 «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

З7П3

1.Дайте общее понятие «эпидемиологии».
2.Эпизоотология инфекционных заболеваний.
3.Способы и виды распространения инфекционных заболеваний.
4.Эпидемиология инфекционных заболеваний по Саратовской области.
5.Стадии развития инфекционного заболевания, профилактика, способы оказания первой помощи.

Объекты оценки	Критерии оценки результата
37Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов П3сообщение эпидемиологии инфекционных болезней	Оценка 5 «отлично» ставится студенту усвоившему взаимосвязь основных понятий темы в их значении для приобретаемой профессии, а также проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту с глубокими систематическими знаниями учебного материала и способного к самостоятельному их пополнению Оценка «3» - удовлетворительно выставляется студенту, допустившему погрешности в ответе на экзамене при выполнении экзаменационных заданий теоретического и практического профиля по показателю на 61%- 75% Оценка 2 «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине

З7П4

1. Возбудители инфекции и их свойства.
2. Вызывают ли заболевания сапрофитные бактерии?
3. Нормальная микрофлора организма человека.
4. Факторы, влияющие на состояние нормальной микрофлоры организма.
5. Размножаются ли сапрофитные бактерии в тканях человека?
6. Функции нормальной микрофлоры.
7. Дизбактериоз.
8. Дизентерия.
9. Брюшной тиф.
10. Пробиотики.
11. Антибиотики.
12. Виды сапрофитных микроорганизмов.

Объекты оценки	Критерии оценки результата
37Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов П 4 Воспроизведение и изложение видов сапрофитных микроорганизмов	Оценка 5 «отлично» заслуживает студент, объёмно изложивший виды сапрофитных микроорганизмов и их практическое значение в пищевом производстве, умение свободно выполнять задания теоретического и практического обучения, предусмотренные программой Оценки 4 «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебной темы и успешно выполняющий предусмотренные программой практические задания будущей профессиональной деятельности, а также имеющий небольшие затруднения выстроить порядок логического изложения учебного материала о видах сапрофитных микроорганизмов Оценка «3» - удовлетворительно выставляется студенту, допустившему погрешности в ответе на экзамене при выполнении экзаменационных заданий по показателю на 61%- 75% Оценка 2 «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного программного материала и допустившему принципиальные ошибки в выполнении заданий предусмотренных программой, и выполненных в пределах 61%.

З8 П1

1. Общее понятие о пищевых инфекциях.
2. Характеристика возбудителей кишечной инфекции.
3. Возбудители бактериальных кишечных инфекций.
4. Возбудители вирусных кишечных инфекций.
5. Система профилактики инфекционных заболеваний

6. Вакцины, их - морфология и применение.
7. Эубиотики.
8. Иммуноглобулины и иммунные сыворотки.
9. Иммуномодуляторы.
10. Диагностические препараты

Объекты оценки	**Критерии оценки результата**
З8 - Основные пищевые инфекций и пищевые отравления П1 - Название и изложение возбудителей кишечных и пищевых инфекций	Оценка 5 «отлично» ставится студенту усвоившему взаимосвязь основных понятий темы в их значении для приобретаемой профессии, т.е. название кишечных возбудителей, их способ распространения и заражение продуктов питания, меры борьбы и недопустимости распространения в пищевом производстве Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту при недостаточной выраженности вербальной оценки показателя, при затруднении выстроить порядок логического изложения учебного материала. Оценка «3» - удовлетворительно выставляется при выполнении показателя на 61%- 75% Оценка «2» -неудовлетворительно - при полном отсутствии полноты информации и точности ее воспроизведения о кишечных и пищевых инфекциях и видах их возбудителей по изучаемой теме

З8 П2
1. Общее понятие о «пищевом отравлении».
2. Отравления не микробной этиологии.
3. Природа отравлений микробной этиологии.
4. Условия возникновения отравлений в условиях пищевого производства.
5. Профилактика и санитарная гигиена пищевых отравлений в условиях производства

Объекты оценки	**Критерии оценки результата**
З8 - Основные пищевые инфекций и пищевые отравления П2 - Систематизация пищевых отравлений и мер профилактики	Оценка 5 «отлично» выставляется студенту за полное выполнение показателя, согласно учебной программе Оценка «4» -хорошо при недостаточной выраженности вербальной оценки по всем уровням показателей, при затруднении выстроить порядок логического изложения учебного материала. Оценка «3» - удовлетворительно выставляется при выполнении показателя на 61%- 75% Оценка «2» -неудовлетворительно - при полном отсутствии полноты информации и точности ее воспроизведения, о кишечных и пищевых отравлениях и видах возбудителей, вызывающих эти отравления

З9 П1
1. Пищевые инфекции микробного происхождения.
2. Пищевые инфекции не микробного происхождения.
3. Пищевые сальмонеллёзы.
4. Пищевые токсикоинфекции, вызванные кишечной палочкой и простейшими.
5. Токсикоинфекции, вызванные энтерококками.
6. Пищевые отравления вызванные, палочкой Перфрингенс.
7. Ботулизм.
8. Стафилакокковые интоксикации.
9. Микотоксикозы.
10. Отравления «пьяным хлебом».
11. Афлотоксины.

Объекты оценки	Критерии оценки результата
З9 - Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития П1 - перечисление основных видов пищевых инфекций, их бытовое происхождение	Оценка 5 «отлично» выставляется студенту за полные и глубокие знания об основных видах пищевых инфекций, их природное и бытовое происхождение в объёме учебной программы от 85%-100% Оценку 4 «хорошо» заслуживает студент усвоивший программу на75%-80%, как теоретического, так и практического учебного материала Оценка «3» - удовлетворительно выставляется при выполнении показателя на 61%- 75% Оценка «2» -неудовлетворительно - при полном отсутствии полноты информации и точности ее воспроизведения о пищевых инфекциях и видах их возбудителей по изучаемой теме

З9 П2 П3

1. Профилактика передачи инфекционных заболеваний через пищу.
2. Профилактика пищевых отравлений продуктами ядовитыми по своей природе.
3. Расследование пищевых отравлений ядовитыми примесями к продукту.
4. Санитарная экспертиза пищевых продуктов обработанных пестицидами.
5. Санитарно- пищевой надзор и санитарное законодательство.

Объекты оценки	Критерии оценки результата
З9 - Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития П2П3 - Применение знаний в профилактике пищевых инфекций, с целью ограничения ареала их распространения и ликвидации очага; - Сообщение информации о пищевых отравлениях и её использование в недопустимости распространения эпидемии	Оценки 5 «отлично» заслуживает студент за объёмные знания программного материала о пищевых отравлениях и пищевых инфекциях, об ограничениях и о профилактике их распространения, проявившим творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании Оценки 4 «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебной темы и успешно выполняющий предусмотренные программой практические задания Оценка «3» - удовлетворительно выставляется при выполнении показателя на 61%- 75% Оценка «2» -неудовлетворительно - при полном отсутствии полноты информации и точности ее воспроизведения, которые не могут продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончанию учебного заведения без дополнительных занятий.

З10 П1

1. Общее понятие о санитарной экспертизе.
2. Гигиена производства пищевых продуктов.
3. Микрофлора пищевых продуктов.
4. Понятие о стандартах.
5. Обозначение качества продукции.
6. Порядок проведения санитарной экспертизы.
7. Санитарные методы исследования пищевого сырья.
8. Органолептическое исследование пищевых продуктов.
9. Физико-химические методы исследования продуктов питания.
10. Бактериологические методы исследования.

Объекты оценки	Критерии оценки результата
310Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции П1 - Изложение санитарно- пищевого сырья	Оценки5 «отлично» » заслуживает студент, имеющий глубокие, систематические знания теории классификации и систематизации санитарной и гигиенической оценки пищевого сырья в объёме 85%- 100% учебной программы и освоивших их практическую значимость в своей профессиональной деятельности Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, показавшему полные знания гигиенической оценки учебно-программного материала и умеющему выполнять практические задания в пределах 75%-80% учебного уровня Оценка 3 «удовлетворительно» - за уровень теоретических знаний в объёме 61%-75%, имеющему погрешности в терминологии и профессиональных терминах Оценка 2 «неудовлетворительно» ставится студенту на экзамене, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий.

З10 П2

1. Исследование продуктов питания на кислотность.
2. Влажность - показатель качества.
3. Вредные примеси.
4. Проверка качества продуктов питания на показатель - температура плавления.
5. Бактериальное обсеменение.

Объекты оценки	Критерии оценки результата
З10 - Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции П2 - Систематизация санитарных требований к физико-химическим показателям готовой продукции	Оценка 5 «отлично» выставляется студенту за полное выполнение показателя, согласно учебной программы по санитарным требованиям к физико-химическим показателям готовой продукции различного класса пищевой принадлежности Оценка «4» -хорошо при недостаточной выраженности вербальной оценки по всем уровням показателей, при затруднении выстроить порядок логического изложения учебного материала. Оценка «3» - удовлетворительно выставляется при выполнении показателя на 61%- 75% Оценка «2» -неудовлетворительно - при полном отсутствии полноты информации и точности ее воспроизведения о санитарных требованиях к готовой продукции питания.

З10 П3

1. Методические указания по санитарной экспертизе пищевых продуктов.
2. Сопроводительные документы на продукты питания и пищевую продукцию.
3. Визуальный осмотр продукции.
4. Состояние тары, её маркировка, условия хранения.
5. Взятие образцов продукции.
6. Лабораторное исследование качества продукции.
7. Бактериологическое исследование пробы.
8. Санитарно-гигиеническое заключение на объект исследования.

Объекты оценки	Критерии оценки результата
З10 - Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции ПЗ - Описание порядка проведения экспертизы сырья и готовой продукции	Оценка 5 «отлично» ставится студенту за глубокие знания учебно-программного материала, усвоившего взаимосвязь основных групп микроорганизмов с практическими проявлениями в понимании, изложении и использовании учебного материала на практике санэкспертизы пищевого сырья Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, показавшему полные знания учебно-программного материала и умеющему выполнять практические задания в пределах 75%-80% учебного уровня при недостаточной выраженности вербальной оценки показателя, при затруднении выстроить порядок логического изложения учебного материала, порядка проведения экспертизы Оценка 3 «удовлетворительно» - за уровень теоретических знаний в объёме 61%-75%, имеющему погрешности в терминологии, профессиональных терминах и этапах выполнения экспертизы сырья Оценка «2» -неудовлетворительно - при полном отсутствии полноты информации и точности ее воспроизведения по теме.

З11

1. Органолептический метод.
2. Физико-химический метод.
3. Бактериологический метод.
4. Токсикологическое исследование.
5. Лабораторные методы диагностики.

Объекты оценки	Критерии оценки результата
З11 - Схема микробиологического контроля	Оценки 5 «отлично» заслуживает студент, владеющий теоретической и практической базой микробиологического контроля готовой пищевой продукции и пищевого сырья, умеющий использовать и теоретически обосновать бактериологический, токсикологический, физико-химический методы исследования. Студент должен уметь творчески проявить способности в использовании программного материала в будущей профессии Оценка 4 -«хорошо» выставляется на экзамене за некоторые недочёты в логическом построении программного материала и освоившему программу по дисциплине в объёме 75%-80% Оценка 3 «удовлетворительно» - за уровень теоретических знаний в объёме 61%-75%, имеющему погрешности в терминологии, профессиональных терминах и этапах выполнения микробиологического контроля Оценка «2» -неудовлетворительно - при полном отсутствии полноты информации и точности ее воспроизведения по теме.

З12

1. Очистка, мытьё инвентаря, оборудования и посуды.
2. Источники бактериального загрязнения столовой посуды.
3. Санитарная обработка механического оборудования.
4. Требования к мытью посуды - её санитария и гигиена.
5. Гигиенические требования к моечным машинам ,щёткам , мочалкам , используемым для мытья посуды.
6. Санитарные требования к содержанию помещений.
7. Режим уборки помещений.
8. Санитарно - гигиенические требования к содержанию территории.
9. Санитарные требования к обслуживанию потребителей.
10. Санитарно - гигиенические требования к температурному режиму готовых блюд.

Объекты оценки	Критерии оценки результата
312- Правила личной гигиены работников пищевых производств	Оценка 5 «отлично» выставляется при выполнении показателя в объёме от 85%- до 100% Оценку 4 «хорошо» заслуживает студент усвоивший программу на75%-80% теоретического учебного материала основ медицинского осмотра, и правил личной гигиены работников пищевых производств Оценка 3 «удовлетворительно» ставится студенту на экзамене, который допустил погрешности при выполнении экзаменационных заданий по разделу личной гигиены работников пищевого производства, но обладающий необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя, в объёме от 61%-75% Оценка «2» -неудовлетворительно - при полном отсутствии полноты информации и точности ее воспроизведения по теме.

313

1. Личная гигиена.
2. Санитарная одежда.
3. Гигиена кожи тела и рук.
4. Гигиеническое содержание ротовой полости.

5.Дезинфицирующие средства гигиены.

Объекты оценки	Критерии оценки результата
313- Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Оценка 5 «отлично» выставляется при выполнении показателя в объёме от 85%- до 100% Оценку 4 «хорошо» заслуживает студент усвоивший программу на75%-80% теоретического учебного материала основ санитарно-технологических требований к оборудованию, инвентарю, одежде; к вентиляции, водоснабжению и общей санитарии производственного помещения, и свободно владеющий методикой выполнения практических работ Оценка 3 «удовлетворительно» ставится студенту на экзамене, который допустил погрешности при выполнении экзаменационных заданий по разделу гигиены работников пищевого производства, но обладающий необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя, в объёме от 61%-75% Оценка «2» -неудовлетворительно - при полном отсутствии полноты информации и точности ее воспроизведения по теме.

З 14

1. Классификация моющих средств.
2. Сыпучие моющие средства и их система применения.
3. Жидкие моющие средства.
4. Санитарно - гигиенические требования к мытью посуды.
5. Лабораторные методы контроля за качеством обработки посуды.

Объекты оценки	Критерии оценки результата

314- Классификация моющих средств, правил их применения, условий и сроков их хранения	Оценка 5 «отлично» выставляется при выполнении показателя в объёме от 85%- до 100%, обнаруживший глубокие знания классификации моющих средств, системы их применения в пищевом производстве Оценку 4 «хорошо» заслуживает студент усвоивший программу на75%-80% теоретического учебного материала основ санитарно-технологических требований к оборудованию, моющим средствам и системы их применения, общей санитарии производственного помещения, а также и свободно владеющего методикой выполнения практических работ Оценка 3 «удовлетворительно» ставится студенту на экзамене, который допустил погрешности при выполнении экзаменационных заданий по разделу моющие средства, но обладающий необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя, в объёме от 61%-75% Оценка «2» -неудовлетворительно - при полном отсутствии полноты информации и точности ее воспроизведения по теме.

ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 2. Тесты письменные
Тема 1.1.Морфология и физиология микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы.
Задание: Выберите один или несколько вариантов правильных ответов:
Вариант 1

Вопросы	Варианты ответов
1.Сущность открытия Д.И. Ивановского:	А. создание первого микроскопа В. открытие вирусов С. открытие явления фагоцитоза Б. получение антирабической вакцины Е. открытие явления трансформации
2. С именем Луи Пастера связаны следующие научные открытия: а) разработка метода аттенуации микроорганизмов; б) открытие явления фагоцитоза; в) создание антирабической вакцины; г) открытие и изучение процессов брожения у микроорганизмов; д) введение в практику микробиологии метода выделения чистых культур бактерий на плотных питательных средах. Выберите правильную комбинацию ответов:	А. а, в, г В. б, в, г С. а, г, д Б. в, г, д Е. б, г, д
3. Световая микроскопия включает в себя следующие разновидности: а) фазово-контрастную микроскопию; б) электронную микроскопию; в) темнопольную микроскопию; г) микроскопию в затемненном поле; д) иммерсионную микроскопию. Выберите правильную комбинацию ответов:	А. а, в, г, д В. а, б, г, д С. б, в, г, д Б. б, в, г Е. в, г, д
4. Темнопольная микроскопия применяется для изучения:	А. кишечной палочки В. риккетсий С. стафилококка Б. хламидий Е. бледной трепонемы
5. Для какого типа микроскопической техники готовят нативные неокрашенные препараты:	А. для световой микроскопии В. для темнопольной микроскопии. С. для люминесцентной микроскопии Б. для фазово-контрастной микроскопии Е. для электронной микроскопии Р. для поляризационной микроскопии
6. Структурными компонентами, характерными	А. обособленное ядро

только для прокариотических клеток, являются:	B. нуклеоид C. мезосомы Б. рибосомы E. клеточная стенка, содержащая пептидогликан
7. К микроорганизмам с прокариотным типом организации клетки относят: а) плесневые грибы; б) спирохеты; в) хламидии; г) микоплазмы; д) актиномицеты. Выберите правильную комбинацию ответов:	A. а, б, в B. б, в, г, д C. в, г, д Б. а в Б д E. б, г, д
8. Какие структуры обязательны для обычных бактериальных клеток:	A. жгутики B. капсула C. микроворсинки(фимбрии) Б. клеточная стенка E. ЦПМ P. мезосомы C. генофор (нуклеоид) H. рибосомы
9. Какие структуры обязательны для форм бактерий:	A. капсула B. ЦПМ C. цитоплазма Б. генофор (нуклеоид) E. клеточная стенка P. волютиновые зёрна
10. Какие морфологические структуры бактерий и особенности их строения обусловливают положительную или отрицательную окраску по Граму:	A. клеточная стенка B. ЦПМ C. цитоплазма Б. генофор (нуклеоид) E. капсула P. жгутики
11. Для структуры клеточной стенки бактерий характерны все нижеуказанные свойства, кроме:	A. включает сложный полимер пептидогликан B. строение обусловливает способность воспринимать окраску по Граму C. представляет уникальную гибкую и пластичную структуру Б. содержит изомеры аминокислот E. клеточная стенка грамотрицательных бактерий более чувствительна к действию лизоцима, чем грамположительных бактерий
12. Какие компоненты образуют клеточную стенку грамотрицательных бактерий:	A. пептидогликан B. липиды C. тейхоевые кислоты Б. белок А E. ЛПС P. флагеллин
13. Укажите локализацию наследственной информации в бактериальной клетке:	A.ЦПМ B. генофор (нуклеоид) C. митохондрии Б. мезосомы E. плазмиды P. шероховатая эндоплазматическая сеть

14. Укажите свойства плазмид:	А. продуцируютразличные БАВ В. несут определённую генетическую информацию С. постоянно присутствуют в бактериальной клетке Б. являются фактором патогенности Е. способны встраиваться в генетический аппарат бактериальной клетки
15. Какие структуры бактерий определяет способность прикрепляться к поверхности клеток:	А. капсулы В. жгутики С. микроворсинки (пили) Б. мезосомы Е. пермеазы Р. никакие из указанных выше.
16. Какие функции выполняют запасные гранулы у бактерий:	А. депо метаболитов В. депо воды С. депо питательных веществ Б. депо ферментов Е. депо экзотоксинов Р. образованы плазмидами
17. Спорообразование является механизмом:	А. биосинтеза белка В. размножения бактерий С. защиты от фагоцитоза ***В.*** сохранения вида Е. прикрепления бактерий
18. К спорообразующим бактериям относят	А. стрептококки В. клостридии С. нейссерии ***В.*** сальмонеллы Е. коринебактерии Р. бациллы
19. Форма бактерий зависит от генетически запрограммированного строения:	А. тейхоевых кислот В. липополисахаридов С. фосфолипидов Б. пептидогликана Е. белка флагеллина
20. К грамотрицательным относятся: а) энтеробактерии; б) клостридии; в) псевдомонады; г) бактероиды; д) нейссерии. Выберите правильную комбинацию ответов:	А. а, в, г, д В. а, б, в, г С. б, в, г, д Б. в, г, д Е. б, г, д

Вариант 2

Вопросы	Варианты ответов
1. Стафилококки - это грамположительные кокки, формирующие:	А. цепочки В. группы в виде «виноградной грозди» С. группы в виде объемных пакетов, кубиков Б. группы их четырех кокков Е. группы из двух кокков

2.К кокковым формам микроорганизмов относятся: Выберите правильную комбинацию ответов:	А. №188епатешп§11:Ые8; В. К1еЬ81е11арпеитошае; С. 81гер1ососси8рпеитоп1ае; Б. Вас1егоЫе8&а§Ш8; Е. §1арЬу1ососси8аигеи8. а) а, б, в в) а, в,д с) б, в, д Ф б, г, д е) в, г, д
3. Риккетсии отличаются от большинства бактерий:	А. отсутствием клеточной стенки В. отсутствием мембраны, окружающей нуклеоид С. наличием мезосом Б. способностью размножаться только в живых клетках
4. Микоплазмы отличаются от большинства бактерий:	А. отсутствием клеточной стенки В. отсутствием мембраны, окружающей нуклеоид С. наличием мезосом Б. способностью размножаться только в живых клетках Е. отсутствием ядра
5. Бациллы - это:	грамотрицательные веретенообразные палочки грамположительные спорообразующие кокки грамположительные порообразующие палочки грамотрицательные извитые формы грамположительные аспорогенные палочки
6. Клостридии - это:	кокки, образующие споры палочки, не образующие спор аэробные палочки, образующие споры анаэробные палочки, образующие споры извитые формы
7. К бактериям, образующим эндоспоры относятся: Выберите правильную комбинацию ответов:	бациллы; бифидобактерии; клостридии; стафилококки; лактобактерии. г, д б, в а, в б, г а, б
8. К облигатным анаэробам относятся: Выберите правильную комбинацию ответов:	коринебактерии; бациллы; бактероиды; клостридии; бифидобактерии. а, б, в в, г, д б, г, д а, в, д б, в, д
9. Какой из факторов влияет на рост	давление кислорода содержание в окружающей среде неорганических

бактерий:	ионов парциальное давление двуокиси углерода содержание в окружающей среде органических соединений наличие ростовых факторов все перечисленные
10. По источникам углерода для питания бактерии подразделяют на:	фототрофы аутотрофы гетеротрофы хемотрофы ауксотрофы
11. По источникам энергии для клетки бактерии подразделяются на:	аутотрофы фототрофы хемотрофы гетеротрофы ауксотрофы
12. Колония микроорганизмов - это:	видимое скопление особей нескольких видов микроорганизмов 1 микробная клетка видимое скопление особей одного вида микроорганизмов смесь неоднородных микроорганизмов, выделенных из естественных субстратов
13. Какие правила взятия материала обеспечивают адекватность результатов бактериологического исследования:	А. материал забирают из очагов поражения и прилежащих тканей В. материал следует забирать до начала антимикробной терапии С. материал следует немедленно направлять в лабораторию Б. взятие материала проводят многократно на фоне
14. Какие среды наиболее часто применяют для выделения неприхотливых бактерий:	А. КА (кровяной агар) В. среда Эндо С. среда Плоскирева Б. среда Борде-Жангу Е. КУА Р. МПА
15. Основные цели применения дифференциально-диагностических сред:	А. изучение биохимической активности микробов В. изучение культуральных свойств микробов С. определения чувствительности к антибиотикам Б. дифференциация различных видов
16. Для чего применяют элективные (селективные) питательные среды:	А. для предупреждения отмирания патогенных бактерий и подавления роста сапрофитов В. для накопления определённой группы бактерий С. для первичного посева материала или для пересева с консервирующих сред или сред обогащения Б. для изучения и идентификации отдельных

17. Для культивирования анаэробов без анаэростата используется среда:	А. кровяной агар В. желточно-солевой агар С. Эндо Б. тиогликолевая Е. Клауберга
18. Наличие ферментов бактерий выявляют по разложению:	А. углеводов В. минеральных солей С. индикатора Б. агар-агара Е. пептона
19. Бактериологический метод диагностики применяется для:	А. выделения и идентификации вирусов - возбудителей заболеваний В. выделения антигена в исследуемом материале С. выделения и идентификации бактерий - возбудителей заболеваний
20. Какие методы считают основными при выявлении патогенных микроорганизмов:	А. изучение морфологических и тинкториальных свойств возбудителей В. определение биохимической активности возбудителей С. серологическое типирование основных Аг возбудителей Б. выявление Аг возбудителя в исследуемом материале Е. изучение культуральных свойств Р. биологическая проба

Эталон ответа: жирный шрифт

Тема 1.3. Пищевые инфекции и отравления

Вариант 1

Вопросы	Варианты ответов
1. Кантропонозным инфекциям относятся: а) кампилобактериоз; б) шигеллез; в) брюшной тиф; г) гонорея; д) легионеллез. Выберите правильную комбинацию ответов:	А. а, б, в В. б, в, г С. в, г, д Б. а, г, д Е. б, г, д
2. Воздушно-капельным путем передаются: а) сыпной тиф; б) дифтерия; в) корь; г) гепатит А; д) коклюш. Выберите правильную комбинацию ответов:	А. а, б, в В. а, г, д С. б, в, д Б. б, г, д Е. в, г, д
3. Формы инфекции:	А. микробоносительство В. комменсализм С. суперинфекция Б. реинфекция Е. мутуализм
4. Реинфекция:	А. повторное заражение бактериями другого вида В. повторное заражение тем же возбудителем С. возникает при заболеваниях со стойким иммунитетом Б. возможна за счет нормальной микрофлоры Е. заражение бактериями, выделяющими эндотоксины
5. Какие из перечисленных ниже свойств характерны для смешанных инфекций:	А. возникают на фоне существующего заболевания

	B. формируются из первичного очага инфекции, подвергшегося неадекватному лечению антибиотиками C. характеризуются антагонизмом между возбудителями Б. характеризуются синергизмом возбудителей E. характеризуются удлинённым инкубационным периодом P. ни одно из указанных определений O. возникают при наличии нескольких возбудителей
6. Как называют инфекции, вызванные проведением медицинских процедур:	• нозокомиальные • оппортунистические • антропонозы • суперинфекции • ятрогенные инфекции • хирургические инфекции
7. Какие факторы обеспечивают рост бактерий в тканях организма человека:	A. выработка антифагоцитарных факторов B. адгезия к эпителиальным клеткам C. конкуренция с клетками различных органов Б. и тканей за источники питания E. Инактивация лизосомальных ферментов P. длительная циркуляция в кровотоке образование эндотоксинов
8. Вирулентность микроорганизмов:	A. является видовым признаком B. индивидуальная характеристика штамма C. повышается при пассировании через иммунных животных Б. снижается при частых пассажах через восприимчивых животных E. является фенотипическим проявлением патогенности
9. Свойствами, характерными для бактериальных экзотоксинов, являются: а) специфичность действия; б) термолабильность; в) возможность перехода в анатоксин; г) липополисахаридная химическая природа; д) избирательная фиксация на рецепторах клеток-мишеней. Выберите правильную комбинацию ответов:	A. а, в, г, д B. а, б, в, д C. а, б Б. а, б, г E. а, б, д
10. Действие эндотоксина проявляется следующими биологическими эффектами: а) пирогенным; б) увеличением проницаемости сосудистой стенки; в) активацией системы комплемента; г) диареей; д) развитием параличей. Выберите правильную комбинацию ответов:	A. а, д B. а, г C. а, б, в Б. а, б, в,д E. а, в, г
11. Пирогены это:	A. экзотоксина грамположительных бактерий B. эндотоксины грамотрицательных бактерий C. ферменты Б. антибиотики E. колицины
12. Пирогены - сложные по своей структуре вещества, которые содержат протеины, липиды, полисахариды и вызывают в комплекс изменений в макроорганизме:	A. понижение температуры B. кашель C. повышение температуры Б. расстройство стула E. шок

	Р. вазомоторные расстройства
13. К факторам естественной резистентности организма относятся: а) специфические антитела; б) интерферон; в) естественные киллеры ^К); г) макрофаги; д) система комплемента. Выберите правильную комбинацию ответов:	А. а, б, г В. а, в, д С. а, в, г, д. Б. в, г, д Е. б, в, г, д
14. Укажите основные признаки конституциональных факторов защиты:	А. включают гуморальные и клеточные компоненты В. проявляют неспецифический защитный эффект С. специфически подавляют жизнедеятельность возбудителя Б. активацию факторов индуцирует проникновение патогенных микроорганизмов Е. постоянно пребывают в «активированном» состоянии Р. образованы комплексом специализированных клеток и тканей
15. К неспецифическим гуморальным факторам иммунитета относятся:	А. агглютинины В. комплемент С. пропердиновая система Б. бета-лизин Е. лизоцим Р. бактериолизины
16. Естественные клетки киллеры ^К) выполняют функцию: а) запуска апоптоза клеток мишеней; б) фагоцитоза; в) выработки антител; г) распознавание опухолевых клеток; д) выработки цитокинов. Выберите правильную комбинацию ответов:	А. а, г, д В. а, в, г С. б, в, д О. в, г, д

Вариант 2

Вопросы	Варианты ответов
1. Нейтрофильные лейкоциты участвуют в иммунных процессах и обладают функциями: а) фагоцитоза; б) генерации активных форм кислорода; в) представления антигена; г) антителообразования; д) миграции. Выберите правильную комбинацию ответов:	А. а, в, г В. а, б, д С. б, г, д Б. в, г, д Е. б, в, г
2. Фагоцитарную функцию выполняют: а) моноцитарно-макрофагальные клетки; б) гепатоциты; в) купферовские клетки; г) микроглия; д) Т-лимфоциты. Выберите правильную комбинацию ответов:	А. а, в, г В. б, в, г С. в, г, д Б. а, г, д Е. б, г, д
3. Незавершенный фагоцитоз включает в себя все стадии, кроме:	А. адгезии В. хемотаксиса С. поглощения Б. переваривания
4. Интерфероны: а) являются иммуноглобулиновыми молекулами; б) вырабатываются специализированными клетками; в) активируют фагоцитарные клетки; г) лизируют клетки-мишени; д) усиливают активность цитотоксических Т-лимфоцитов. Выберите правильную комбинацию ответов:	А. б, в, д В. а, б, в С. а, г, д Б. в, г, д Е. б, г, д

5. Какое из перечисленных положений неверно применительно к ИФН:	А. ?-ИФН продуцируют лейкоциты В. ?-ИФН продуцируют стимулированные лимфоциты С. ?-ИФН продуцируют фибробласты Б. ИФН проявляет высокую специфичность к различным вирусам Е. ИФН действует на заражённые клетки Р. ИФН действует на вирусы
6. Свойства полноценных антигенов:	А. чужеродность В. высокий молекулярный вес С. низкий молекулярный вес Б. специфичность Е. отсутствие детерминантных групп
7. Какие морфологические структуры бактерий несут признаки антигенной чужеродности:	А. жгутики В. капсула С. клеточная стенка Б. ЦПМ Е. генофор (нуклеоид) Р. лизосомы
8. К бактериальным антигенам относят:	А. О-антиген В. гемагглютинин С. Н-антиген Б. изоантигены Е. К-антиген Р. токсины
9. Укажите основные характеристики О-Аг:	• представлены белками • представлены углеводами • представлены ЛПС • термолабильны • термостабильны • являются гаптенами
10. Какая из следующих характеристик лучше всего определяет свойства гаптенов:	А. иммуногенны и реагируют с А Т В. иммуногенны, но не реагируют с АТ С. реагируют с АТ, но неиммуногенны ***В.*** не реагируют с А Т и неиммуногенны Е. представлены сложными макромолекулярными веществами Р. представлены простым и низкомолекулярными веществами
11. В тимусе происходят: а) перегруппировка генов Т-клеточного рецептора; б) антителообразование; в) развитие С^4 и С^8 Т-клеток; г) развитие Т-лимфоцитов хелперов 1 (ТЫ) и 2 (ТЬ2) типов; д) развитие тучных клеток. Выберите правильную комбинацию ответов:	А. а, в В. а, б С. б, в Б. в, г Е. г, д
12. В селезенке происходят: а) антителообразование; б) распознавание антигена, поступающего через слизистые оболочки; в) выработка цитокинов; г) функционирование Т-лимфоцитов хелперов; д) вторичный иммунный ответ. Выберите правильную комбинацию ответов:	А. а, б, г В. а, в, г, д С. б, в, г, д Б. б, г, д Е. а, д
13. Образование антител происходит в: а) лимфатических узлах; б) пейеровых бляшках; в) тимусе; г) селезенке; д) коже. Выберите правильную комбинацию ответов:	А. а, б, г В. а, в, д С. б, г, д Б. б, в, г Е. в, г, д

14. Клеточные элементы, участвующие в представлении антигена Т-лимфоцитам: а) дендритные клетки; б) плазматические клетки; в) макрофаги; г) тромбоциты; д) тучные клетки. Выберите правильную комбинацию ответов:	A. а, в B. б, в C. в, г Б. г, д E. а, д
15. Для развития специфического иммунного ответа В-лимфоциты получают помощь от: а) фолликулярных дендритных клеток; б) базофилов; в) Т-лимфоцитов; г) гепатоцитов; д) эритроцитов. Выберите правильную комбинацию ответов:	A. а, б B. б, в C. а, в Б. б, г E. г, д
16. Укажите основные свойства В-лимфоцитов и плазматических клеток:	A. плазматические клетки синтезируют и секретируют 1д B. ?-ИФН подавляет активность плазматических клеток C. В-клетки - предшественники плазматических клеток Б. долгоживущие В-клетки лизируют инфицированные, чужеродные и опухолевые клетки E короткоживущие В-клетки продуцируют ?-ИФН P. В-лимфоциты проявляют . антителозависимуюцитотоксичность

Эталон ответа: жирный шрифт

Тема 2.2. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд

Вариант 1

Вопросы	Варианты ответов
1. Какой из перечисленных ниже способов сосуществования микроорганизмов взаимовыгоден:	А. комменсализм В. мутуализм С. эндосимбиоз Б. эктосимбиоз Е. антагонистическй симбиоз
2. Укажите основные характеристики микроорганизмов, относящихся к нормальной микрофлоре человека:	А. доминируют в исследуемых образцах В. представленысапрофитическими видами С. представлены патогенными видами с пониженной вирулентностью Б. представлены условно-патогенными микроорганизмами Е. микроорганизмы более или менее часто выделяют из организма здорового человека Р. микроорганизмы сравнительно редко выделяют из организма здорового человека.
3. Укажите характерные особенности заселения бактериями организма человека:	А. колонизируют все органы В. колонизируют отдельные области С. состав микробных сообществ одинаков в каждомотдельном органе Б. состав микробных сообществ в каждом отдельном органе различен Е. различия в составе микробных сообществ индивидуальны Р. состав микробных сообществ остаётся стабильным на протяжении всей жизни
4. Микрофлора разных отделов пищеварительного тракта:	А. одинакова В. качественный и количественный состав неодинаков С. наиболее колонизирован тонкий кишечник Б. наиболее колонизирован толстый кишечник
5. Укажите микроорганизмы, доминирующие в дистальных отделах кишечника человека:	А. виды Вас1егоИе8 В. виды С1о81пйшт С. виды §1гер1ососси8 Б. виды ^ас1оЬас^Пи8 Е. виды Еп1егоЬас1ег Р. виды СапйЫа
6. Представителями нормальной микрофлоры влагалища являются: а) лактобактерии; б) бифидобактерии; в) стрептококки; г) клостридии; д) бактероиды. Выберите правильную комбинацию ответов:	А. а, б, в, д В. а, в, г, д С. б, в, г. д Б. б, г, д Е. а, г, д
7. Стерильные ткани и органы здорового человека:	А. желудочно-кишечный тракт В. кровь С. лимфа Б. кожа Е. почки и мочеточники Р. верхние дыхательные пути

8. Какие бактерии, входящие в состав нормальной микробной флоры, способны вызвать заболевания:	A. патогенные виды B. сапрофиты C. условно-патогенные Б. любые E. термофилы Р. никакие
9. Дисбактериоз:	A. изменение качественного состава нормальной микрофлоры B. изменение количественного соотношения микроорганизмов C. не оказывает влияния на резистентность организма Б. развивается при нерациональной антибиотикотерапии
10. Последствия дисбактериоза:	A. ослабление иммунологической резистентности организма B. возрастание иммунологической резистентности организма C. нарушение ферментативной функции микрофлоры Б. снижение числа антибиотикорезистентных бактерий
11. В состав биотерапевтических препаратов, применяемых для коррекции микрофлоры кишечника, входят: а) бифидобактерии; б) лактобактерии; в) стафилококки; г) сальмонеллы; д) эшерихии. Выберите правильную комбинацию ответов:	A. а, б, в B. б, г, д C. б, в, г Б. а, б, д E. в, г, д
12. Эубиотиками (пробиотиками) являются:	A. нистатин B. бифидумбактерин C. лактобактерин Б. эритромицин E. бификол
13. Санитарно-бактериологическое исследование смывов с поверхности кожи проводят:	A. на наличие кишечной палочки B. на наличие протея C. посевом на среду Эндо Б. посевом на среду Сабуро E. посевом на среду Кесслера
14. Санитарный надзор предметов окружающей среды осуществляют:	A. взятием смывов с рук персонала B. взятием смывов с рабочих поверхностей C. взятием соскобов с рабочих поверхностей
15. Загрязнение воды оценивают по:	A. ОМЧ B. коли-титру C. наличию различных видов условно-патогенных и патогенных бактерий Б. индексу бактериальной группы кишечной палочки
16. Микробное число воздуха определяют:	A. по методу Коха (седиментация) B. на среде Эндо C. дозированным посевом на МПА в аппарате Кротова Б. при посеве на желточно-солевой агар E. методом мембранных фильтров

Вариант 2

Вопросы	Варианты ответов
1. Санитарно-показательным микробом для оценки воздуха в операционных является:	A. золотистый стафилококк B. менингококк C. протей Б. кишечная палочка E. дифтерийная палочка
2. Под термином «стерилизация» понимают:	A. освобождение объекта только от вегетативных форм B. освобождение только от аэробных микробов C. освобождение от спор и вегетативных форм Б. уничтожение только анаэробных форм бактерий E. уничтожение только патогенных микробов
3. Под термином «дезинфекция» понимают:	A. освобождение объекта только от вегетативных форм B. освобождение только от аэробных микробов C. освобождение от спор и вегетативных форм Б. уничтожение только анаэробных форм бактерий
4. Какой метод используют для стерилизации сыворотки крови:	A. стерилизация воздействием ионизирующей радиации B. стерилизация паром под давлением C. стерилизация сухим жаром Б. фильтрование с помощью мембранных фильтров E. стерилизация УФ-излучением
5. Пастеризация:	A. частичное удаление микроорганизмов B. полное удаление микроорганизмов C. подавление размножения микробов
6. К методам «холодной» стерилизации относятся: Выберите правильную комбинацию ответов:	A. стерилизация текучим паром; B. стерилизация УФ-излучением; C. стерилизация при помощи бактериальных фильтров; Б. стерилизация паром под давлением; E. сухожаровая стерилизация. а) а, б в) а, г с) а, д 4) б, в е) б, д
7. Укажите способы полной стерилизации материалов, используемых в микробиологических исследованиях	A. обработка влажным паром B. фильтрация C. облучение Б. пастеризация E. прокаливание Р. обработка антисептиками
8. Какие способы стерилизации используются в отношении убитых вакцин:	A. фильтрование B. ультразвук C. паровая стерилизация Б. ?-излучение E. Плазменная стерилизация

9. Выберите правильную последовательность	A. предстерилизационная очистка - стерилизация B. предстерилизационная очистка - стерилизация - дезинфекция C. предстерилизационная очистка - дезинфекция - стерилизация Б. дезинфекция - предстерилизационная очистка -стерилизация
10. В основе классификации антибиотиков:	A. происхождение B. химическая структура C. спектр действия Б. механизм действия E. механизм выведения из организма
11. Мишенями для антибиотиков в бактериальной клетке являются: Выберите правильную комбинацию ответов:	A. клеточная стенка; B. нуклеоид; C. цитоплазматическая мембрана; Б. споры; E. рибосомы. а) б, в, г, д в) а, б, г, д с) а, б, в, д 4) в, г, д е) б, в, г
12. Основные свойства антибиотиков:	A. оказывают бактериостатическое действие B. обладают бактерицидным действием C. являются общецитоплазматическими ядами Б. обладают определенным антимикробным действием E. слабая растворимость в воде
13. Требования, предъявляемые к антибиотикам:	A. отсутствие токсичности B. действие в малой концентрации C. связывание с белками организма Б. растворимость в воде E. стимуляция защитных сил организма
14. Бактериостатики - это вещества:	A. убивающие микроорганизмы B. подавляющие рост и размножение микробов C. способствующие размножению микробов Б. не влияющие на рост и размножение микробов
15. Какие методы применяют для определения чувствительности микроорганизмов к антибиотикам: Выберите правильную комбинацию ответов:	A. метод диффузии в агар («метод дисков»); B. метод двойной иммунодиффузии в геле по Оухтерлони; C. метод серийных разведений; Б. метод радиальной иммунодиффузии в геле по Манчини; E. метод иммунофлюоресценции. а) а, б в) б, в с) а, в 4) б, г е) а, д

16. Основным механизмом молекулярного действия хинолонов является:	A. ингибирование синтеза ДНК B. ингибирование синтеза белка на уровне 508 субъединицы рибосомы C. ингибирование синтеза белка на уровне 308 субъединицы рибосомы Б. ингибирование синтеза клеточной стенки Е. нарушение функционирования цитоплазматической мембраны

Эталон ответа - жирный шрифт.

Итоговая контрольная работа
Вариант - 1

1. Кто несет ответственность за качество принятых на производство продуктов?
а) заведующий складом
б) заведующий производством
в) каждый работник предприятия
2. Какова основная цель тепловой обработки продуктов?
а) получение готового продукта
б) разнообразие блюд
в) уничтожение микроорганизмов
3. С какой целью необходимо соблюдать правила товарного соседства при хранении некоторых продуктов?
а) во избежании передачи запаха
б) во избежании передачи вкуса
г) во избежании обсеменения микробами
4. С какой целью производят маркировку инвентаря?
а) для предотвращения микробного заражения продуктов
б) для определения последовательности использования досок
в) в целях эстетического оформления
5. Допишите предложение
Питьевая вода по качеству должна соответствовать....
6. Как обрабатывают руки после соприкосновения с загрязненными предметами?
а) 0,2 - 0,4% - ным раствором каустической соды
б) 0,5 - 2% - ным раствором кальционированной соды
в) 0,2% - ным осветленным раствором хлорамина
7. Дезинсекция это -
а) комплекс мер по борьбе с грызунами
б) комплекс мер по уничтожению вредных насекомых
в) комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний
8. Расставьте по порядку операции по обработке яиц
А) обработка в 1-2% растворе кальцинированной соде
Б) ополаскивание под проточной водой
в) дезинфекция в 0,5% растворе хлорамина
Г) мытье в теплой воде
9. Почему при хранении сухих продуктов влажность воздуха должна быть 65%?
А) для предупреждения увлажнения
Б) для предупреждения плесневения
10. Прямой солнечный свет:
А) благоприятен для жизни бактерий
Б) губителен для жизни бактерий
В) губителен для спор бактерий

11.Какие заболевания относят к отравлениям немикробного происхождения?
А) стафилоккоковые
Б) ботулизм
В) афлотоксикоз
Г) отравление цинком, мышьяком
Д) отравление проросшим картофелем

Эталоны ответов варианта № 1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Б	**В**	**А**	**А**	Требованиям ГОСТ 2274-82 «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством».	**В**	**Б**	**Г,А,В,Б**	**Б**	**А**	**Г, Д**

Итоговая контрольная работа
Вариант - 2
1. Кузов автотранспорта для перевозки пищевых продуктов должен быть:
А) открытым
Б) закрытым
В) закрытым, обитым внутри оцинкованным железом
Г) не имеет значения
2. Какие пищевые продукты можно перевозить в открытом автотранспорте?
А) мясо
Б) картофель
В) рыба
Г) мука
3. Назовите виды документации, которую нужно иметь при транспортировании пищевых продуктов:
А) санитарная книжка продавца, лицензия на торговую деятельность
Б) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная, санитарный паспорт на машину, санитарная книжка у сопровождающего лица
В) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная
4. Тара для перевозки продуктов должна быть:
А) специальная тара с плотной крышкой
Б) герметично закрытая тара
В) ящики, лотки
5. Санитарная обработка автотранспорта:
А) ежедневно горячей водой. 1 раз в месяц - дезинфекция
Б) ежедневная дезинфекция
В) ежедневно горячей водой с кальцинированной содой. 1 раз в месяц - дезинфекция
6. Запрещено принимать на пищеблоки:
А) потрошенную птицу
Б) утиные, гусиные яйца
В) мясо без клейма и сопроводительных документов
Г) крупу и муку с вредителями
7. Что не влияет на качество сырья при хранении:
А) соблюдение режима хранения
Б) количество продуктов

В) соблюдение правил товарного соседства
Г) наличие специального складского оборудования
8. Стеллажи и полки на складах должны быть удалены от стен и потолка:
А) на 50 и 40 см
Б) на 20 и 15 см
В) на 5 и 10 см
9. Параметры микроклимата в холодильных камерах для мяса:
А) 0°С, ОВВ 85 %
Б) 2-6°С, ОВВ 60 %
В) 2-6°С, ОВВ 70 %
10. Параметры микроклимата в холодильных камерах для рыбы:
А) -2°С, ОВВ 70 %
Б) -2°С, ОВВ 90 %
В) 2-6°С, ОВВ 60 %
11. Срок хранения сметаны:
А) 24 ч
Б) 36 ч
В) 72 ч
12. Твердые сыры хранят:
А) 72 ч
Б) 10 дней
В) 15 дней
13. 36 часов хранят:
А) молоко
Б) творог
В) сметану
14. Копченые колбасы хранят:
А) на стеллажах
Б) в подвешенном состоянии
В) в специальной таре
15. Параметры микроклимата склада сыпучих продуктов:
А) 12-17°С, ОВВ 90 %
Б) 12-17°С, ОВВ 65 %
В) 12-17°С, ОВВ 75 %
16. Хлеб хранят не более:
А) 2 ч
Б) 12 ч
В) 24 ч
17. Качество пищи зависит от:
А) качества сырья
Б) санитарного состояния рабочего места
В) настроения повара
18. Мясо нужно оттаивать:
А) в условиях мясного цеха
Б) возле тепловых аппаратов
В) в дефростерах
19. Мясо зачищают от загрязнений, сгустков крови, клейм. Это делают для:
А) снижения обсемененности микробами
Б) улучшения вкуса мяса
В) улучшения цвета мяса
20. Избыток углеводов в питании приводит:
А) к ожирению
Б) к истощению

В) к потере зрения
21. Расшифруйте маркировку разделочных досок:
МВ, МС, РВ, РС, ОВ, ОС
22. Незаправленный мясной фарш хранят:
А) 6 ч
Б) 10 ч
В) 12ч
23. П\Ф из котлетной массы в панировке хранят:
А) 24 ч
Б) 12 ч
В) 48 ч
24. В подсоленной холодной воде можно оттаивать:
А) рыбное филе
Б) рыбу среднего размера
В) мелкую рыбу
25. При помощи жгутиков бактерии:
А) размножаются
Б) питаются
В) передвигаются

Эталоны ответов варианта №2

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1	г	14	б
2	б	15	б
3	б	16	б
4	а	17	а
5	в	18	в
6	в	19	а
7	б	20	а
8	а	21	Мясо варено, мясо сырое, рыба вареная, рыба сырая, овощи вареные, овощи сырые
9	б	22	а
10	а	23	а
11	а	24	б
12	а	25	б
13	б		

Итоговая контрольная работа
Вариант 3
1. Микробиология это...
а) наука, изучающая микроорганизмы
б) наука, изучающая животных
в) наука, изучающая насекомых
г) наука, изучающая человека
2. Какие виды микроорганизмов размножаются спорами
а) вирусы и фаги
б) плесневые грибы

в) бактерии
г) дрожжи
3. Сколько бактерий находится в 1 грамме почвы?
а) от 1 до 10
б) от 10 до 100 тыс.
в) от 100 до 1000 млн
г) от 1 до 10 млрд
4. Инфекционные заболевания это...
а) заразные заболевания, передающиеся от больного к здоровому
б) заразные заболевания. не передающиеся от больного к здоровому
в) незаразные заболевания
г) нет правильного ответа
5. Заболевания, передающиеся через пищу это.
а) венерические заболевания
б) заболевания головного мозга
в) пищевые инфекционные заболевания
г) заболевания желчного пузыря
6. Симптомы сальмонеллеза
а) тошнота, рвота, боль в животе, жидкий стул
б) повышенная температура, жидкий стул
в) головокружение, сыпь, бессонница
г) слабость, головная боль, недомогание
7. Чем можно отравиться?
а) условно- патогенными микроорганизмами
б) ядрами косточковых плодов
в) сырой фасолью
г) все варианты верны
8. Какой червь обитает в кишечнике свиней, коров и достигает 12 метров?
а) аскариды
б) бычий цепень
в) описторхис
г) все варианты верны
9. Что запрещается поварам по правилам личной гигиены?
а) носить длинные ногти
б) красить ногти лаком
в) носить длинные украшения, а также кольца
г) все варианты верны
10. На какое расстояние от предприятий общественного питания устанавливают мусоросборники?
а) 10 м
б) 20 м
в) 25 м
г) 30 м
11. Дезинфекция это.
а) меры по уничтожению грызунов
б) меры по уничтожению насекомых
в) меры по уничтожению микроорганизмов
г) меры по уничтожению глистов
12. Дезинсекция это.
а) меры по уничтожению глистов
б) меры по уничтожению насекомых
в) меры по уничтожению микроорганизмов
г) меры по уничтожению грызунов

13. Меры по уничтожению грызунов это...
а) дезинсекция
б) дезинфекция
в) дератизация
г) дезинфляция
14. Как называют контроль за качеством продукции?
а) бракераж
б) бракование
в) брак
г) бракеровка
15. Какие блюда получают оценку «отлично»?
а) соответствующие ГОСТу по цвету, вкусу, запаху, консистенции.
б) слегка не досоленные
в) немного подгоревшие, но без запаха горелости
г) имеющие незначительные недостатки, которые легко можно исправить

Эталон ответов вариант 3
1-а 2-б 3-в 4-а 5-в 6-а 7-г 8-б 9-г 10-в 11 -в 12-б 13-в 14-а 15-а

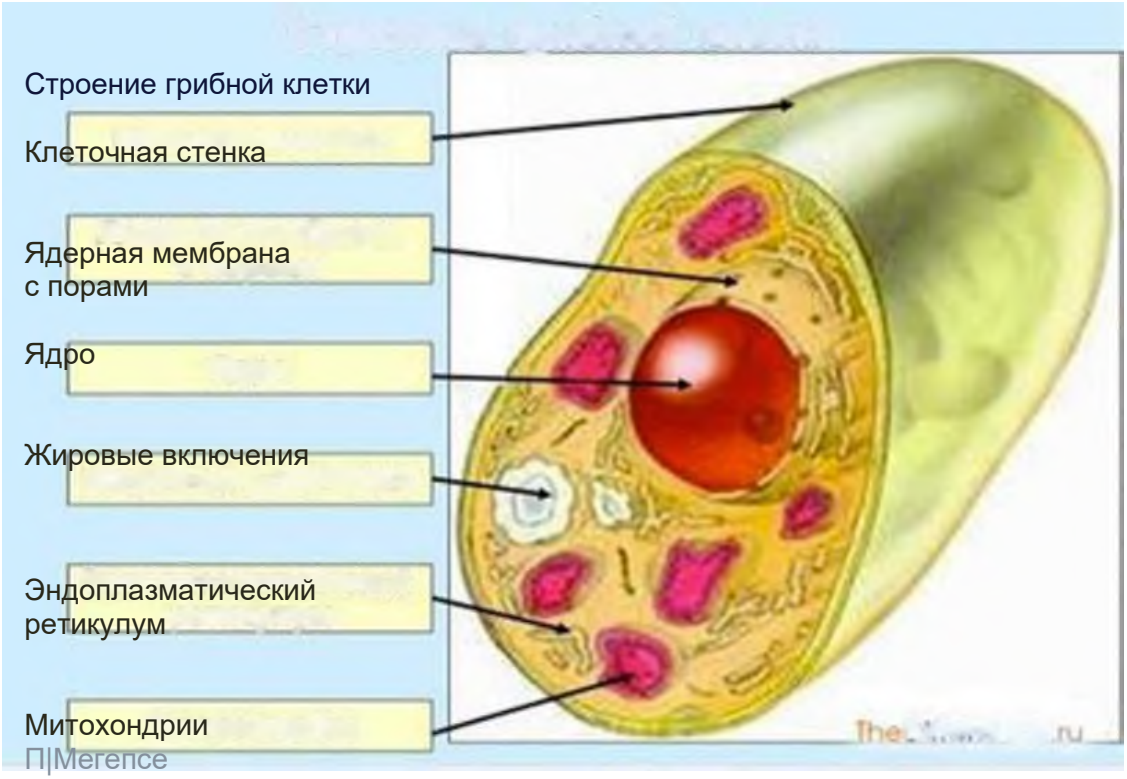
Итоговая контрольная работа
Вариант 4
1. Микробиология изучает:
а) микроорганизмы
б) животных
в) людей
г) насекомых
2. Какой известный ученный открыл болезни пива и вина:
а) И.И Мечников
б) Луи Пастер
в) Роберт Коxx
г) Д.И. Менделеев
3. Какой вид микроорганизмов размножается спорами:
а) бактерии
б) плесневелые грибы
в) дрожжи
г) вирусы и фаги
4. Какой вид микроорганизмов состоит из 75-85 % воды и 15-25% сухого вещества:
а) вирусы и фаги
б) бактерии
в) дрожжи
г) плесневые грибы
5. Мельчайшие одноклеточные живые организмы, широко распространенные в природе:
а) эхинококки
б) мелкие гельминты
в) микробы
г) амебы
6. Дезинфекция это.
а) меры по уничтожению грызунов
б) меры по уничтожению насекомых
в) меры по уничтожению микроорганизмов

г) меры по уничтожению глистов
7. Дрожжи размножаются:
а) спорами
б) почкованием
в) мицелием
г) семенами
8. Дезинсекция это...
а) меры по уничтожению глистов
б) меры по уничтожению насекомых
в) меры по уничтожению микроорганизмов
г) меры по уничтожению грызунов
9. У этих микроорганизмов форма бывает овальная округлая, яйцевидная, цилиндрическая:
а) дрожжи
б) плесневелые грибы
в) вирусы
г) фаги
10. Меры по уничтожению грызунов это.
а) дезинсекция
б) дезинфекция
в) дератизация
г) дезинфляция
11. Микроорганизмы обитают:
а) в воде
б) в почве
в) в воздухе
г) везде
12. Что запрещается поварам по правилам личной гигиены?
а) носить длинные ногти
б) красить ногти лаком
в) носить длинные украшения, а также кольца
г) все варианты верны
13. Как называют контроль за качеством продукции?
а) бракераж
б) бракование
в) брак
г) бракеровка
14. В одном грамме почвы содержится:
а) 1 млрд. микроорганизмов
б) 2 млрд. микроорганизмов
в) от 1 до 10 млрд. микроорганизмов
г) от 1 до 100 млрд. микроорганизмов
15. Могут ли микроорганизмы обитать на теле человека:
а) да
б) да, но не везде
в) в некоторых случаях
г) нет

Эталон ответов вариант 4
1-а 2-б 3-б 4-а 5-в 6-в 7-б 8-б 9-а 10-в 11-г 12-г 13-а 14-в 15-а

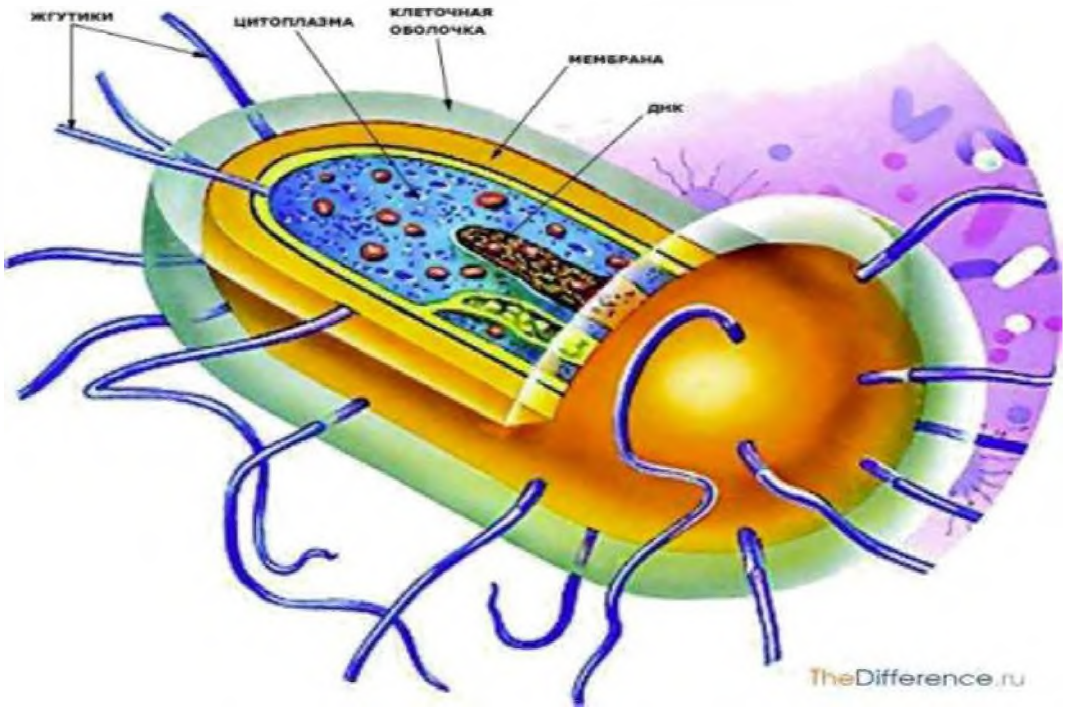
2.2 Практические задания
У1 П1,2
Практическая работа № 1-2
Тема: «Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов».
Цель: научить обучающихся определять микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции
1. Используя учебный материал, заполните таблицу:
Название микробов, вызывающих порчу продуктов мясо и мясопродукты, рыба и рыбные, продукты баночные консервы, молоко и молочные продукты, пищевые жиры, яичные продукты, овощи и фрукты, зернопродукты
2. Читая утверждения, впишите в таблицу комментарий «ДА» или «НЕТ»:
Утверждение Комментарий
1. На мясе размножаются микробы в процессе убоя скота и разделки туш
2. Мясо может приобретать синюшний цвет в результате порчи
3. Мясо птицы сальмонеллами не заражается
4. На колбасных изделиях появляются микроорганизмы в результате нарушения процесса производства
5. Процесс замораживания замедляет развитие микробов на поверхности рыб
6. Продукты моря (ракообразные, головоногие, двустворчатые) не могут подвергаться обсеменению микробами
7. Баночные консервы не поражаются микробами, если соблюдать санитарно-гигиенические условия
3. Письменно ответьте на вопрос:
Зачем работникам общественного питания знание микробиологии пищевых продуктов?
4. Ответьте на вопросы
4.1. Какие микробы обнаруживают на мясе и мясных продуктах?
4.2. Почему пастеризованное молоко хранится дольше?
4.3. Какое явление называю «биологический бомбаж»?
4.4. Каким видам порчи подвергается хлеб при его неправильном хранении?
Лабораторная работа № 1-2
Тема: «Изучение под микроскопом микроорганизмов»
Цель работы: Изучить строение клетки бактерий, дрожжей, грибов
Материальное обеспечение: инструктивные карты для выполнения практической работы, учебник, карандаши
Задание 1
Изучит материал учебника. *По результатам изучения:*
- Зарисуйте в тетрадь строение клетки бактерий, дрожжей и грибов и укажите отличительные признаки
- Письменно ответить на вопросы:
1.Какую форму имеют клетки бактерий?
2. Каковы размеры бактерий?
3. Каким образом происходит размножение бактерий, скорость размножения?
4. Каким образом, и в каких условиях происходит образование спор у бактерий?
5. Способны ли бактерии к самостоятельному движению?

Строение грибной клетки



П|Мегепсе

Строение бактериальной клетки



2. Ответить на контрольные вопросы

2.1. Как готовятся препараты микроскопических грибов и дрожжей? Охарактеризуйте морфологические и культуральные свойства микроскопических грибов.

2.2. Какие грибы используются в промышленности для получения органических кислот, ферментов, антиб0иотиков и других ценных продуктов? Охарактеризуйте морфологические свойства дрожжей.

2.3. Что такое культурные дрожжи? В каких отраслях пищевой промышленности они используются?

3. Сделайте вывод по результатам работы.

Практическая работа № 3-4

Тема: «Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах».

Цель: закрепить знания по теме «Пищевые заболевания».

Содержание работы:

1.Внимательно прочитайте ситуации, определите пищевые отравления.

Ситуация № 1

Расследуйте случай заболевания, вызванного употреблением пищевого продукта. Овощные салаты послужили причиной массового заболевания людей, обедающих в одном из частных предприятий общественного питания города. После обследования условий приготовления пищи было установлено низкое санитарное состояние предприятия, нарушение режимов хранения готовых блюд на раздаче без учета жаркого летнего времени. Первые признаки заболевания появились через 3-4 часа после еды. Заболевание сопровождалось расстройством желудочно-кишечного тракта. Выздоровление наступило через 2-3 дня.

Ситуация №2

Расследуйте случай заболевания, вызванный употреблением пищевого продукта. ПОП закупило партию сырой куриной продукции импортного производства. Часть мяса не поместилось в холодильник и в течение 3 -х суток использовалось для приготовления блюд. Заболевание людей возникло через 10-12 часов после употребления кур жареных в гриле. Признаки заболевания были следующими: температура тела повысилась до 39 0, появились озноб, головная боль, слабость. Затем стали наблюдаться боли в животе, тошнота, жидкий стул. После оказания медицинской помощи больные выздоровели через 3-5 дней.

Ситуация № 3

Заболевание возникло после употребления консервов из черемши домашнего приготовления. В семье заболели двое. Первые признаки заболевания наступили через 8 часов после употребления и проявились в головокружении, сухости во рту, жажде. Наблюдалась рвота и судороги. Через сутки состояние ухудшилось, и больные были госпитализированы. В стационаре наблюдались: ухудшение зрения, затруднение глотания, резкая слабость, расширение зрачков, температура тела была нормальной. Больные умерли на 2 и 3 день болезни.

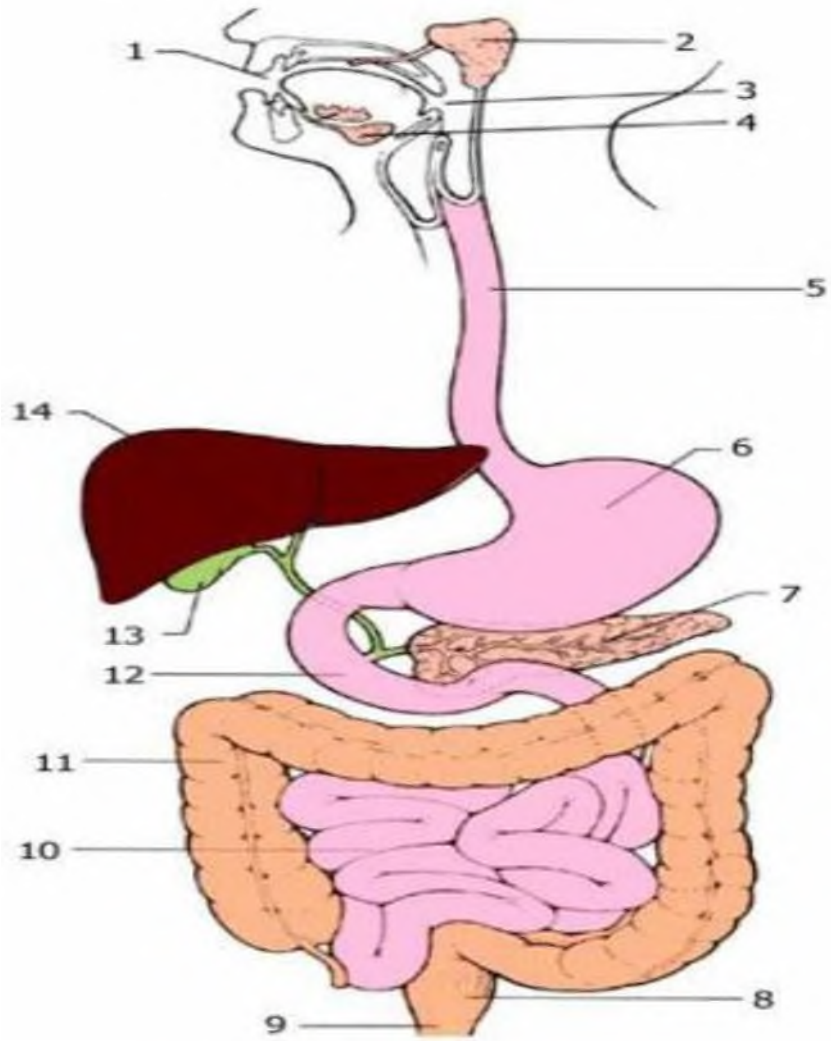
2.Оформите результаты расследования в виде таблицы

Расследование пищевых заболеваний

Пункты расследования	**Ситуация №1**	**Ситуация №2**	**Ситуация №3**
1.Подозреваемый продукт			
2. Клинические признаки			
3. Инкубационный период			

4. Возможный диагноз (пищевое отравление)
5.Сделайте вывод по результатам работы.

Практическая работа № 5-6
Тема: Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.
Цели работы:
-образовательные: приобрести знания по строению пищеварительной системы человека; приобрести навыки по подбору продуктов питания для лучшего усвоения.
-развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
-воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.
Общие теоретические сведения:
Питание одна из составляющих обмена веществ. Оно представляет собой совокупность процессов, включающих поступление, переваривание, всасывание и усвоение организмом веществ, необходимых для поддержания его нормальной жизнедеятельности.
Основные питательные вещества, необходимые для жизнедеятельности:
белки,жиры,углеводы,витамины,минеральные соли,вода.
Пищеварение процесс, в ходе которого поглощенная пища переводится в форму, пригодную для использования организмом. Оно происходит в процессе перемещения пищи по органам, составляющим пищеварительный тракт.
Функции пищеварительной системы :механическая,химическая,всасывающая
Состав
системы органов пищеварения:пищеварительный канал,пищеварительные железы,ротовая полость,слюнные железы,глотка,печень,пищевод,поджелудочная железа, желудок,кишечные железы,тонкий кишечник,толстый кишечник. Особенности пищеварения:
А) В пищеварительном канале
Ротоваяполость (щелочная среда, расщепление углеводов, муцин, лизоцим)
Глотка (пищеварительные пути пересекаются с дыхательными)
Пищевод (трубка длиной 30 см., с обоих концов пережимается сфинктерами)
Желудок (кислая среда, пепсин + соляная кислота, в-во, защищающее стенки от самопереваривания, переваривание до 3-10 ч., расщепление углеводов и белков)
Тонкий кишечник (слабощелочная среда, 5-6 м., двенадцатиперстная, тощая, подвздошная кишка, кишечный сок, завершение переваривания пищевых в-в, всасывание)
Толстый кишечник (слабощелочная среда, 2м, слепая, ободочная, прямая кишка, аппендикс, бактериальная флора, всасывание воды) Всасывание веществ может осуществляется во всех его отделах
Б) Железы, принимающие участие в пищеварении
Слюнные железы (1 л/с, 98-99% вода, муцин пищевой комок скользким, лизоцим бактерицидное вещество, впадают в ротовую полость)
Печень (1,5 кг. желчь, протоки впадают в двенадцатиперстную кишку, барьерная роль, хранилище глюкозы, активирует пищеварительные ферменты)
Поджелудочная железа (поджелудочный сок, протоки впадают в двенадцатиперстную кишку, инсулин)
Кишечные железы (ферменты, способные расщеплять пищевые вещества, выделяют слизь).
Практическая часть
1.Ознакомьтесь с системой пищеварения человека.
2.Подпишите указанными цифрами названия органов пищеварительного тракта.



3.Ответьте на вопросы:
3.1. От чего зависит энергетическая ценность пищевых продуктов?
3.2. Где содержатся вещества, убивающие микробов?
3.3. Какова роль печени в процессе пищеварения?
3.4. Какие процессы пищеварения протекают в толстых кишках?
4.Сделайте вывод по результатам работы.

Практическая работа №7.
Тема: Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.
Цель: определить суточный расход энергии хронометражно-табличным методом и сопоставить результаты с гигиеническими нормативами суточных энергозатрат для лиц разной профессиональной принадлежности, оценить интенсивность двигательного режима.
Теоретическое обоснование
Общий суточный расход энергии складывается из величины основного обмена, рабочей прибавки, энергии на специфическое динамическое действие пищи. Основным обменом называют минимальный уровень обмена веществ и энергетических затрат. На протяжении суток человек выполняет разные виды работы, затрачивая при этом неодинаковое количество энергии. В связи с этим вид работы определяет общие энергозатраты организма. В основе хронометражно-табличного метода лежит хронометраж, т. е. время (в минутах), затраченное на выполнение разнообразной деятельности в течение суток. современной литературе приводятся гигиенические нормативы суточных энергозатрат для лиц разной профессиональной принадлежности:

I группа - работники умственного труда: руководители предприятий, медики (кроме хирургов), педагоги, научные работники, писатели, работники печатной отрасли, журналисты, студенты.
Суточный расход энергии составляет для мужчин 2550-2800 ккал, для женщин 2200-2400 ккал, т. е. в среднем 40 ккал/кг массы тела;
II группа - работники легкого физического труда (рабочие автоматизированных линий, швейники, агрономы, ветеринары, медсестры, продавцы промтоваров, тренеры, инструкторы по физической культуре).
Суточный расход энергии составляет 3000-3200 ккал для мужчин и 2550-2700 ккал для женщин; в среднем 43 ккал;
III группа - работники среднего по тяжести труда (водители, хирурги, работники пищевой промышленности, продавцы продовольственных товаров, работники водного транспорта).
Суточный расход энергии составляет 3200-3650 ккал (муж.) и 2600-2800 ккал (жен.), на 1 кг массы в среднем 46 ккал;
IV группа - работники тяжелого физического труда (строители, сельхозрабочие, механизаторы, металлурги, спортсмены).
Суточный расход энергии составляет 3700-4250 ккал (муж.) и 3150-2900 ккал (жен.), 53 ккал/кг массы;
V группа - лица особо тяжелого физического труда (сталевары, лесорубы, шахтеры, грузчики).
Суточный расход энергии составляет 3900-4300 ккал у мужчин (61 ккал/кг); для женщин этот расход не нормируется. Вышеуказанные цифры энергозатрат ориентированы на мужчин и женщин среднего веса (70 кг и 60 кг, соответственно).
Для лиц 60-74 лет среднесуточный расход энергии составляет 2300 ккал (муж.), 2100 ккал (жен.), старше 75 лет - 2000 ккал (муж.) и 1900 ккал (жен.).
Для лиц, занимающихся спортом профессионально, существуют другие нормативные значения суточных энергозатрат, конкретизированные по видам спорта.
Порядок выполнения работы
1. Внести в таблицу в порядке очередности виды деятельности, осуществленной в течение предыдущих суток, начиная с утра (таблица 1, столбец 1).
2. Указать временной интервал выполнения каждого вида работы (таблица 1, столбец 2).
3. Рассчитать продолжительность выполнения каждого вида работы (таблица 1, столбец 3).
4. Расход энергии на 1 кг веса за 1 мин (4 колонка таблицы 1) определить по данным таблиц 2 и 3 в соответствии с видом деятельности.
5. Умножить суммарную цифру энергозатрат (5 колонка таблицы 1) на массу тела, таким образом, получив суточный расход энергии.
6. С учетом существования неточностей в расчетном методе к полученной цифре следует добавить 15 % (неучтенные энергозатраты) от суточного расхода. Для этого значение, полученное в п. 5, необходимо умножить на 0,15, а затем суммировать значение суточного расхода энергии и неучтенные энерготраты.
7. Внесите данные в таблицу итогового протокола занятия.
8.Оцените результат, сопоставив полученное значение с гигиеническими нормативами для соответствующей группы.

Таблица 1 - Определение суточных энергозатрат

Виды деятельности за сутки	Время от...до	Время деятельности в мин	Расход энергии на 1 кг за 1 мин	Энергорасход за время деятельности
1	2	3	4	5
Зарядка	7.10-7.30	20 мин	0,0648	0,0648х20=0,1296
Сон	23.00-7.00	480 мин	0,0155	0,0155х480=7,44
Итого:		х		х

Сделайте вывод по результатам работы.

Практическая работа №8.
Тема: «Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)».
Цели работы:- приобрести навыки расчета энергетической ценности блюд;
Перечень средств, используемых при выполнении работы: таблица «Рецептура и химический состав продуктов», калькулятор.
Общие теоретические сведения:
Пищевые вещества - химические вещества в составе пищевых продуктов, которые организм использует для построения, обновления своих органов и тканей, а также для получения из них энергии. Организм человека состоит из белков (19,6%), жиров (14,7%), углеводов (1%), минеральных веществ (4,9%), воды (58,8%). Эти вещества постоянно расходуются, поэтому необходимо постоянное их пополнение. Все эти вещества поступают в организм человека с пищей, поэтому называются пищевыми. Энергетическая ценность пищи - количество скрытой энергии, заключенной в пище (белки, жиры, углеводы), 1 г белка - 4 ккал, углеводов - 3,75 ккал, 1 г жира - 9 ккал.
Этапы выполнения работы:
1)Рассчитать калорийность блюда «Рыба жареная в тесте» и заполнить таблицу 1.
рассчитать энергетическую ценность белков, жиров, углеводов в 100 г продукта по формулам:
1. Эбелков= белок (г) х 4 ккал
2. Эжиров = жиры (г) х 9 ккал
3. Эуглеводов = углеводы (г) х 3,75 ккал

рассчитать энергетическую ценность белков в продуктах, входящих в состав блюда «Рыба жареная в тесте» (столбец 1 таблицы). Для этого необходимо число, рассчитанное по формуле 1 умножить на массу продукта (столбец 2) и полученное произведение разделить на 100. Результат записать в таблицу (столбец 4).
Рассчитать энергетическую ценность жиров в продуктах, входящих в состав блюда «Рыба жареная в тесте» (столбец 1). Для этого необходимо число, рассчитанное по формуле 2 умножить на массу продукта (столбец 2) и полученное произведение разделить на 100. Результат записать в таблицу (столбец 6).
Рассчитать энергетическую ценность углеводов в продуктах, входящих в состав блюда «Рыба жареная в тесте» (столбец 1). Для этого необходимо число, рассчитанное по формуле 3 умножить на массу продукта (столбец 2) и полученное произведение разделить на 100. Результат записать в таблицу (столбец 8).
Рассчитать энергетическую ценность белков блюда «Рыба жареная в тесте». Для этого необходимо сложить все полученные результаты в столбце. Результат записать в строку «Итого».
Рассчитать калорийность готового блюда. Для этого необходимо сложить все полученные результаты в строке «Итого» (столбцы 4, 6, 8).
Таблица 1 - Рецептура и химический состав продуктов блюда «Рыба в тесте жареная»

Продукты	Кол-во (г)	Белки		Жиры		Углеводы	
		в100г продукта	в блюде (ккал)	в100г продукта	в блюде (ккал)	в100г продукта	в блюде (ккал)
1	2	3	4	5	6	7	8
Треска	92	16,0		0,6		-	
Масло растительное	5	-		99,9		-	
Мука пш.	40	10,6		1,3		67,6	
молоко	40	2,8		3,2		4,7	
яйцо	40	12,7		11,5		0,7	
Итого:							

Контрольные вопросы:
1. Какие основные процессы обмена веществ в организме?
2. Назовите энергетическую ценность основных пищевых веществ.
3. Какова роль белков, жиров, углеводов в питании человека?

Сделайте вывод по результатам работы.

Практическая работа № 9-10
Тема: «Составление рационов питания для различных категорий потребителей»
Цель: научить рассчитывать энергетическую ценность блюд.
Перечень средств, используемых при выполнении работы: таблица «Рецептура и химический состав продуктов», калькулятор
Этапы выполнения работы:
1. Используя справочное пособие «Химический состав пищевых продуктов», распишите свой обычный (каждодневный) рацион. Выполненное задание оформите в виде таблицы
2. **!** Помните о выходе блюда, поскольку в справочнике все расчеты даны исходя из 100 г продукта.
Таблица 2.
Мой суточный рацион

Наименование блюда	**Выход, в г**	**Количество белков, в г**	**Количество углеводов, в г**	**Количество липидов, в г**	**Энергетическая ценность блюда, в ккал**
Завтрак					
Второй завтрак					
Обед					
Полдник					
Ужин					
Всего:					

3. Подсчитайте общее количество используемых Вами белков, углеводов, липидов, сравните их с установленными в рациональном питании нормами. Сделайте вывод, возможно, Вам необходимо пересмотреть свой рацион.
4. Рассчитайте общее количество килокалорий, употребляемых Вами за сутки, и сравните его с Вашими суточными энергозатратами. Примерно одинаково оно или нет? Что больше? Как Вы это можете объяснить?
Сделайте вывод по результатам работы.

Практическая работа № 11-12
Тема: «Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования».
Цель: формирование умений приготавливать дезинфицирующие растворы для обработки оборудования, инвентаря, посуды
Оборудование: хлорная известь (део - хлор), микроскопы.
Этапы выполнения работы:
1. Приготовление дезинфицирующие растворы разной концентрации.
2. Изучение смывов с оборудования.
Задание для выполнения практической работы:
Изучить действие дезинфицирующих растворов на микроорганизмы Методика выполнения:
1) На предприятиях общественного питания дезинфекцию проводят с профилактической целью, чтобы предупредить возможность заражения микробами пищевых продуктов и готовой пищи. Для проведения дезинфекции используют физические и химические методы. При выборе этих средств для предприятий общественного питания следует обращать внимание на наличие:

— свидетельства о регистрации с указанием о возможности использования дезинфицирующих средств на предприятии общественного питания;
— сертификата соответствия — документа, подтверждающего соответствие данного дезинфицирующего средства требованиям стандарта;
— инструкции по применению дезинфицирующих средств.
Хлорная известь (неорганическое вещество), растворы разной концентрации которой применяют для дезинфекции помещений предприятий общественного питания, оборудования, инвентаря, посуды. При этом уничтожаются вегетативные и споровые формы микробов. Обычно готовят 10%-ный осветленный раствор хлорной извести, растворяя 1 кг сухой хлорной извести в 10 л воды и настаивая его в течение 24 ч в стеклянной посуде в темном месте. Этот раствор хранят в течение 5 сут и используют для получения растворов более низкой концентрации путем разведения его водой; Способ приготовления дезинфицирующих средств

№ п/п	Наимено-вание	Концент-рация, %	Назначение	Способ приготовления
1	Хлорная известь	10 (исходная)	Обработка контейнеров для пищевых отходов	1 кг хлорной извести на 10 л воды, отстаивать 24 ч, слить с осадка
		5	Обработка раковин, умывальников, унитазов	5 л исходного раствора растворить в 10 л воды
		2	Дезинфекция оборудования и инвентаря	2 л исходного раствора растворить в 10 л воды
		1 (рабочая)	Обработка помещений (полы, стены, двери и др.)	1 л исходного раствора растворить в 10 л воды
		0,5	Обработка оборудования	0,5 л исходного раствора растворить в 10 л воды
		0,2	Дезинфекция столовой посуды, рук	0,2 л исходного раствора растворить в 10 л воды
2	Хлорамин Б	0,2	Дезинфекция столовой посуды, рук	20 г (1 ст. ложка) растворить в 10 л воды
		0,5	Дезинфекция помещений, оборудования	50 г (2,5 ст. ложки) растворить в 10 л воды
3	Гипохлорит кальция	0,1	Дезинфекция столовой посуды	10 г (1ч. ложка) растворить в 10 л воды

2)Изучить действие дезинфицирующих растворов на микроорганизмы. С помощью ватной палочки нанести на предметное стекло смыв с оборудования. Провести фиксацию, обработать красящим веществом (раствором фуксина), промыть, удалить излишки воды фильтровальной бумагой, подсушить на воздухе и микроскопировать. Обработать оборудование дезинфицирующим раствором , подготовить повторно препарат и микроскопировать.
3.Контрольные вопросы:
Какие формы бактерий находятся на поверхности оборудования?
Как реагируют микроорганизмы на дезинфицирующие растворы?
Какова концентрация исходного раствора?
Сделайте вывод по результатам работы.

Практическая работа № 13-14.
Тема: «Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж)»
Цель работы: Приобретение умений проведения бракеража готовых блюд.
Оборудование, инструменты и приборы: столовые ложки, тарелки, вилки, нож, бракеражный журнал
Теоретическая часть

Соблюдение технологического процесса, рецептур, а также качество готовой продукции и полуфабрикатов ПОП регулярно контролируют.
Ежедневный контроль осуществляет бракеражная комиссия предприятия, а систематический контроль проводит Госсанэпиднадзор (региональные центры и санитарно-пищевые лаборатории).
Бракеражную комиссию создают на каждом ПОП в ее состав входят:

- директор (председатель бракеражной комиссии),
- заведующий производством,
- санитарный работник (врач, медсестра) или член санпоста,
- представитель общественного контроля (промышленных предприятий, учреждений, учебных заведений).

Бракераж (контроль за качеством продукции) включает:

- изучение меню и калькуляций на блюдо, изделие, определение температуры готовых изделий, органолептическое исследование качества и определение выхода продукции.
- Бракераж проводят по мере готовности блюд, изделий, полуфабрикатов до начала реализации каждой вновь приготовленной партии.
- Качество блюд (изделий) определяют на месте их приготовления и реализации в присутствии повара (кондитера)
- Блюда дегустируют в определенной последовательности, а блюда комплексных обедов в том порядке, в котором их предлагают потребителю.

Для органолептического исследования ***пищи необходимо иметь:***

- поварскую иглу (для определения готовности мяса, рыбы);
- две ложки (для проб жидких блюд);
- ножи, вилки (для проб плотных блюд);
- две тарелки (для отбора проб);
- черпаки (для отбора проб из котлов);
- чайник с кипятком (для ополаскивания ложек, вилок).

Результат проверки бракеражной комиссии в виде оценки качества продукции заносят в специальный *бракеражный журнал,* который хранится у заведующего производством.
Качество готовой пищи члены бракеражной комиссии, санитарные врачи и специалисты санитарно-пищевых лабораторий определяют органолептическим методом, руководствуясь техническими требованиями, установленными на полуфабрикаты, готовые блюда, кулинарные и кондитерские изделия.
Органолептический анализ, несмотря на его субъективность, позволяет быстро и просто оценить качество сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции, обнаружить нарушения рецептуры, технологии производства и оформления блюд, что в свою очередь дает возможность оперативно принять меры к устранению обнаруженных недостатков.
Критерии оценки.
Органолептическую оценку качества кулинарной продукции оценивают, как правило, по следующим показателям: внешнему виду (в том числе по цвету), консистенции, запаху и вкусу.
Для некоторых групп изделий вводят дополнительные показатели: прозрачность (чай, желе), вид на разрезе (мясные, фаршированные изделия, пирожные, кексы и др.), окраска корки и состояние мякиша (хлебобулочные, мучные кондитерские изделия) и др.
Внешний вид изделия, общее зрительное впечатление, которое оно производит, имеет в кулинарной практике решающее физиологическое и психологическое значение.
При выборе того или иного блюда потребитель руководствуется главным образом зрительной оценкой.
Нарушенная форма говорит о небрежном оформлении или хранении изделия, появление же не свойственного ему цвета может свидетельствовать о порче продукта.
Иногда для решения вопроса о пригодности изделия в пищу достаточно определить его запах. Запах- ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов.
В применении к пищевому сырью и кулинарным изделиям различают понятия, объединяемые общим термином «запах», как аромат- естественный привлекательный запах, свойственный исходному сырью (фруктам, молоку, специям), и букет- запах, формирующийся в процессе технологической переработки продукта под влиянием сложных химических превращений.

Не свойственные данному продукту запахи являются следствием нарушения технологии приготовления или порчи при хранении

Одним из определяющих показателей качества изделий является их консистенция-это понятие включает в себя характеристику агрегатного состояния (жидкая, твердая), степени однородности (однородная, хлопьевидная, творожистая), механических свойств (хрупкая, эластичная, упругая, пластичная) и др., которые определяют зрительно (жидкая, пенообразная и др.), или с помощью органов осязания.

Так, кончиками пальцев определяют степень упругости, твердости, пластичности разнообразного сырья.

В полости рта возникают такие осязательные ощущения, как сочность, рассыпчатость, крошливость, однородность, волокнистость, терпкость и др.

Сочность ощущение, вызываемое соками продукта при разжевывании, выражается количественно (продукт очень сочный, малосочный, сухой).

Рассыпчатость, крошливость определяются сопротивлением, которое оказывает продукт при разжевывании (рассыпчатость изделий из песочного теста); однородность-впечатление, возбуждаемое частицами продукта при распределении на поверхности языка и ротовой полости (однородность крема, соуса), а волокнистость - волокнами продукта, оказывающими сопротивление при разжевывании (грубоволокнистое мясо); терпкость - ощущение, возникающее в полости рта при стягивании (сморщивании) внутренней его поверхности и сопровождаемое обычно появлением во рту сухости.

Консистенция различных групп изделий характеризуется обычно несколькими определениями.

Например, консистенция мяса жаренного — мягкая, сочная, картофельного пюре — однородная, пышная, рыхлая и т.д.

Важнейшим показателем качества кулинарной продукции является вкус — ощущение, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов и определяемое качественно (сладкий, соленый, кислый, горький) и количественно (интенсивность вкуса).

Вкусовые ощущения, вызываемые пищевыми продуктами, являются, как правило, результатом воздействия двух или более основных вкусов на вкусовые рецепторы. Однако, пробуя то или иное блюдо, мы испытываем не только вкусовые ощущения, но и ряд других, дающих в совокупности представление о продукте. Поэтому показатель, определяемый как вкус, является суммой собственно вкусовых, осязательных ощущений и запаха, воспринимаемых нами при дегустации.

Правила проведения бракеража

Органолептическая оценка блюд и кулинарных изделий может дать точные результаты при условии правильной методики ее проведения и соблюдения ряда правил:

- Количество блюд или изделий, подвергающихся проверке одновременно, должно быть небольшим, так как впечатлительность органов чувств быстро снижается под влиянием усталости, а также наблюдается их адаптация (привыкание) к определенному раздражителю.
- Большое влияние на впечатлительность органов вкуса оказывает температура воздуха в помещении: при температуре выше 36 °С снижается впечатлительность в отношении кислого и горького вкусов, при температуре ниже 15 °С затрудняется выявление соленого вкуса.
- Резко снижается чувствительность вкусовых нервов при охлаждении поверхности языка до О °С или при нагревании до 45 °С.
- Оптимальной для дегустации считаю температуру воздуха 20 °С, температура блюд должна быть такой, при которой их отпускают.
- Помещение, где проводится органолептическая оценка изделий, должно быть хорошо и равномерно освещено.
- Освещение должно быть естественным, так как искусственный свет может изменить натуральную окраску продукта, что особенно важно при обнаружении различий в оттенках цвета, появляющихся в мясных и рыбных полуфабрикатах в процессе хранения и упаковки.
- В помещение не должны проникать посторонние запахи, могущие повлиять на оценку качества изделий.
- При органолептической оценке, как и в любом анализе, точность получаемых результатов зависит от профессиональных навыков работников, знания методики,

тщательности ее выполнения. Поэтому работники, постоянно осуществляющие контроль качества продуктов питания, должны выработать в себе ярко выраженную чувствительность к вкусу, запаху, цвету и др.

- Перед тем как приступить к бракеражу, члены бракеражной комиссии (или работник лаборатории) должны ознакомиться с меню, рецептурой блюд и изделий, калькуляционными карточками или прейскурантом, технологией приготовления блюд (изделий), качество которых оценивается, а также с показателями их качества, установленными нормативно-техническими документами.
- Для проведения бракеража в распоряжении комиссии должны быть весы, ножи, поварская игла, черпаки, термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов; у каждого члена бракеражной комиссии, кроме того, — две ложки, вилка, нож, тарелка, стакан с холодным чаем (или водой), блокнот и карандаш.
- Перед началом работы члены бракеражной комиссии должны надеть санодежду, тщательно вымыть руки теплой водой с мылом, несколько раз ополоснуть их и вытереть насухо.
- Бракераж начинают с определения массы готовых изделий и отдельных порций первых, вторых, сладких блюд и напитков.
- Штучные изделия взвешивают одновременно по 10 шт. и определяют среднюю массу одной штуки, готовые блюда отбирают из числа подготовленных к раздаче, взвешивая их раздельно в количестве трех порций, и рассчитывают среднюю массу блюда.
- Основное изделие, входящее в состав блюда (мясо, рыбу, птицу, котлеты, блинчики, сырники, порции запеканок, рулетов и др.), взвешивают в количестве 10 порций. Масса одной порции может отклоняться от нормы в пределах ± 3 %, общая же масса 10 порций должна соответствовать норме. Так же устанавливают среднюю массу порций мяса, рыбы или птицы, с которыми отпускают первые блюда. Допустимые отклонения их массы от нормы ± 10 %.
- На раздаче проверяют температуру блюд при отпуске, пользуясь лабораторным термометром (в металлической оправе) со шкалой 0...100 °С.
- Отдельные показатели качества контролируемых блюд и изделий оцениваются в такой последовательности: показатели, оцениваемые зрительно (внешний вид, цвет), запах, консистенция и, наконец, свойства, оцениваемые в полости рта (вкус и некоторые особенности консистенции — однородность, сочность и др.).
- Жидкие блюда для органолептической оценки наливают в общую тарелку, оценивают внешний вид, затем члены комиссии отбирают пробу в свои тарелки одной ложкой, а с помощью другой — дегустируют
- Плотные блюда (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на куски, которые перекладывают в свои тарелки.
- Характеризуя внешний вид, обращают внимание на конкретные признаки этого важнейшего показателя, такие, как форма и ее сохранность в готовом блюде, состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), тщательность оформления блюда и др.
- При определении запаха отмечают его характер и интенсивность.
- Учитывая, что при длительном воздействии организм перестает воспринимать запах, следует принимать во внимание лишь первое свежее впечатление (ощущение).
- Очень важно заметить появление посторонних запахов, не свойственных изделиям, что практически всегда свидетельствует об их дефектности.
- Определяя вкус пищи, следует помнить, что органы чувств, возбуждаемые сильными раздражителями, теряют впечатлительность и на воздействие слабых раздражителей не реагируют.
- Поэтому вначале пробуют блюда, имеющие слабовыраженные запах и вкус (например, крупяные супы), а затем те, вкус и запах которых выражены отчетливо.
- Сладкие блюда дегустируют последними.

Рецепторы вкуса отличаются большой специфичностью и определенным образом группируются на поверхности языка.Кончик языка более всего чувствителен к сладкому, основание его — к горькому, края в задней части языка сильнее ощущают кислый вкус, а в передней — соленый

Чтобы составить правильное и полное представление о вкусе изделия, пробу надо хорошо разжевать, распределить ее по всей поверхности ротовой полости и задержать на 5-

10 с во рту, чтобы растворимые вещества пищи перешли в слюну и образующийся раствор воздействовал на вкусовые рецепторы.
Разнообразные вкусовые ощущения возникают в ротовой полости с разной скоростью: быстрее всего — соленый вкус и почти столь же быстро — сладкий, несколько медленнее кислый и медленнее всего горький.
Поэтому, чтобы обнаружить горечь, пищу следует пережевывать медленно, и находиться во рту она должна дольше, чем при определении сладкого и соленого вкуса.
Нельзя брать в рот одновременно большое количество холодного блюда, чтобы сильно не охладить поверхность ротовой полости.
Так же, как при определении запаха, пробуя блюдо, следует доверяться первому впечатлению. Оно, как правило, наиболее полное и яркое.
Не рекомендуется одно и то же блюдо пробовать несколько раз.
После каждого опробования прополаскивают рот кипяченой водой или закусывают слегка зачерствевшим пшеничным хлебом.
Этим снимают так называемую вкусовую инерцию, которая возникает при поглощении вкусовых и ароматических веществ слизистой оболочкой рта и может извратить вкус блюд, дегустируемых позже.

Каждый показатель качества продукции (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус) оценивается по пятибалльной системе:
5 — отлично; 4 — хорошо; 3 — удовлетворительно; 2 — неудовлетворительно; 1 — абсолютный брак, блюдо недоброкачественное.
Общая оценка выводится как среднее арифметическое с точностью до одного знака после запятой.
Блюдам (кулинарным изделиям), приготовленным в строгом соответствии с рецептурой и технологией, не имеющим по органолептическим показателям отклонений от установленных требований, дается **оценка«отлично».**
Если блюдо приготовлено с соблюдением рецептуры, но имеет незначительные отклонения от установленных требований, оно оценивается **как хорошее**. К таким отклонениям относят характерные, но слабовыраженные запах и вкус, наличие бесцветного или слабоокрашенного жира и неправильное соотношение жидкой и плотной частей в супах, недостаточно аккуратную или частично нарушенную форму нарезки, слегка переваренные, но сохранившие форму овощи, слегка пересоленный или недосоленный бульон, небрежное оформление блюда, недостаточно интенсивный или неравномерный цвет и т.д.
Блюда, имеющие более значительные отклонения от требований кулинарии, но годные для реализации без переработки, **оцениваются как удовлетворительные**. К недостаткам таких блюд относят несоблюдение соотношений компонентов, подсыхание поверхности изделий, их подгорание, нарушение формы изделий, крупную неравномерную нарезку овощей для салатов, привкусы осалившегося жира или сметаны повышенной кислотности, неоднородность соусов, слабый или чрезмерно резкий запах специй, наличие жидкости в салатах, переваренность круп (макаронных изделий), жестковатую консистенцию мяса, птицы и др.
Неудовлетворительную оценку получают изделия с посторонним, не свойственным им привкусом (сырой крупы, непассерованной муки, кислой капусты) и запахом (пареных или сильно пережаренных овощей и др.), пересоленные, резко кислые, с отчетливым привкусом горечи, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму, с не свойственной им консистенцией, а также неполновесные.
Если при органолептической оценке хотя бы один из показателей оценивается в 2 балла, то такое изделие реализации не подлежит и комиссия снимает его с продажи.
Если обнаруженные недостатки можно устранить, изделие направляют на доработку. При невозможности исправить недостатки продукцию используют для переработки или переводят в брак, оформляя это соответствующим актом.
Забракованная продукция может быть уничтожена после дополнительного ее обследования комиссией. Все нарушения технологии приготовления пищи обсуждаются с работниками цехов в ходе проведения бракеража, а лица, допустившие выпуск забракованной продукции, привлекаются к материальной и административной ответственности

При бракераже можно руководствоваться шкалами снижения балльных оценок качества продукции за несоблюдение технологии производства.
Размер снижения балльной оценки (при пятибалльной системе) определяется видом нарушения технологии, рецептуры, правил отпуска и колеблется от 0,2 до 3 баллов.
Результаты проверки качества кулинарной продукции записываются в бракеражный журнал до начала ее реализации и оформляются подписями всех членов комиссии.
Он должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью.
Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии
Контроль, осуществляемый на предприятии.
На предприятиях, где нет технологических пищевых лабораторий, качество продукции контролируют органолептически.
Если в результате органолептического исследования будет обнаружено расхождение между качеством сырья и данными сопроводительных документов, материально ответственное лицо и руководитель предприятия отражают это в специальном акте.

Блюда и изделия, органолептические показатели которых полностью соответствуют требованиям рецептуры и технологии, оценивают на «отлично» или пятью баллами.
Блюда и изделия с незначительными недостатками в оформлении, форме нарезки продуктов без отклонений от рецептуры и технологии оценивают на «хорошо» или четырьмя баллами.
Нарушения рецептуры или технологии изготовления блюда, не связанные с необходимостью его переработки, снижают оценку блюда до «удовлетворительно» или трех баллов.
Неудовлетворительную оценку или два балла ставят, если из-за грубого нарушения рецептуры или технологии блюда не могут поступать на реализацию без доработки или переработки (недоваренные, недожаренные, подгоревшие, сильно пересоленные, очень кислые или горькие.
Недоброкачественное блюдо оценивают в один балл и к реализации не допускают.
Результаты оценки качества изделий регистрируют в специальном бракеражном журнале до начала ее реализации.
Практическая часть
Задание 1. Ответьте на вопросы
1.Что называется бракеражем пищи?
2. По каким показателям определяют качество готовых блюд?
3. По какой шкале оцениваются готовые блюда?
4. В какой документ заносятся оценки за блюдо?
5.Какие блюда не допускаются к реализации?
Задание 2. Дайте оценку качества готовых блюд по предложенным показателям качества, используя информацию, приведённую в таблице 18.
Таблица 18. «Оценка качества блюд»

Блюдо	Показатели качества				Оценка качества
	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус	
Суп-пюре	Масса однород-ная, без кусоч-ков непотертых продуктов	Соответствует основному продукту	Эластичная	Посторонний вкус	
Рассольник ленинградский	На поверхности блёски жира, овощи сохрани-ли форму нарезки	Бесцветный	Овощи мягкие, огурцы слегка хрустящие, крупа хорошо разварена	Огуречного рассола, острый, в меру солёный	

Суп-лапша домашняя	Макаронные изделия, коренья сохранили форму частично. Бульон мутноватый.	Жёлтый	Коренья и макаронные изделия мягкие	В меру солёный	

Задание № 3. Заполните «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», таблица 19.

Таблица 19. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степень готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

Сделайте вывод по результатам работы.

Темы рефератов

Раздел 1. Основы микробиологии

1. «История развития микробиологии»
2. «Зоонозы»
3. «Пищевые инфекционные заболевания»
4. «Пищевые отравления»

Раздел 2. Основы физиологии питания

1. «Санитарная культура повара (кондитера)»
2. «Санитарные требования к процессу реализации готовой продукции и обслуживанию посетителей»

Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве

1. Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01
2. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Темы сообщений

1. «Пищевые инфекционные отравления»;
2. Причины, вызывающие острые кишечные инфекции и зоонозы;
3. Причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой;
4. Меры предупреждения ботулизма и стафилококка.

3.3. Контрольно-оценочные средства для итогового контроля (промежуточной аттестации по учебной дисциплине)

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДИФ ЗАЧЕТА

СОГЛАСОВАНО Руководитель МК _____ « » 202 г	**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЗ** **по дисциплине ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»** **для обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**	УТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по УПР _____ « » 202 г.

I вариант

1. Какие формы жизни можно отнести к микроорганизмам:

а) бактерии б) вирусы в) дрожжи

г) плесневые грибы д) все ответы верны

2. Свойство микроорганизмов, которое используют при консервировании продуктов сахаром (например при варке варенья) - это (вставь слово)

3. Соотнесите факторы внешней среды и их виды:

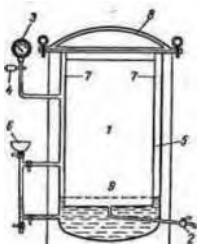
А) физические факторы; Б) Химические факторы;

В) Биологические факторы.

1) температура 2) влажность 3) симбиоз

4) кислотность среды 5) антагонизм 6) концентрация

4. Это один из аппаратов часто применяемых в микробиологической лаборатории. Дайте его название.



5. «Заболевание, возникающее при попадания микроба - палочки с пищей через рот в кишечник человека. Сопровождается повышенной температурой, многократным жидким стулом, иногда и кровью и слизью, болью в животе, слабостью. После выздоровления человек может остаться бактерионосителем. Часто заражение происходит от немытых рук и овощей»

Описание какого заболевания указано выше:

а) дизентерия б) сальмоноллез в) гепатит г) туберкулез

6. Отрасль науки, изучающая воздействие условий труда на организм работника - это (дополни предложение)

7. К какой группе по энергетическим затратам, относится труд поваров, кондитеров и официантов:

а) II б)Ш в) IV

8. В какое время в течение рабочего дня работоспособность максимальна:

а) через 1,5 часа после начала рабочего дня

б) перед обеденным перерывом

в) в конце рабочего дня

9.Основные факторы необходимые для оптимизации условий труда на пищевом производстве (3 верных ответа):

а) снижение температурного режима б) рационализация рабочего графика

в) снижение влажности г) снижение загрязненности воздуха

д) улучшение технологического оснащения е) улучшение вентиляции помещений

10. Механическое или тепловое повреждение ткани организма человека на производстве - это (дополни предложение)

11. В каких случаях повара, кондитеры и официанты должны не только мыть, но и дезинфицировать руки: (3 верных ответа)
а) при наличие ран и гнойничков б) перед разделкой рыбы в)после посещения туалета
г) при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи
д) в процессе приготовления пищи е) перед началом работы
12. Сколько комплектов санитарной одежды должно приходиться на 1 работника:
а) 1 б)2 в) 3
13. В каких случаях в течение рабочего дня повар или кондитер должен снимать или менять санитарную одежду:
а) перед выходом из производственного помещения б) перед посещением туалета
в) перед раздачей пищи г) все ответы верны
14. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник предприятий общественного питания? (перечислите известные вам виды обследований)
15. Сопоставь понятие и его определение:
А) дезинфекция Б) Дератизация В) Дезинсекция
1) комплекс мер по уничтожению грызунов
2) комплекс мер по уничтожению насекомых
3) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде
16. Возможны ли встречные или пересекающиеся потоки движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Почему?
17. Перечислите материалы, из которых возможно изготовление инвентаря и посуды.
18. Что из перечисленного относится к инвентарю на пищевом производстве:
а) шумовка б) плита в) морозилка
г) разделочная доска д) сито е) разрубочный стул
19. Перечислите признаки недоброкачественности тушки птицы.
20. Сопоставьте способ тепловой обработки и продукты:
А) рыба Б) мясо В) яйцо Г) творог
1) жарят 7-10 мин. 2) варят 2ч 3) жарят 15-20 мин. 4) жарочный шкаф 5-8 мин.
21. Как долго можно хранить паштет из печени в холодильнике при температуре 2-4°С
а) 12ч б)24ч в)36ч
22. Какой вид сырья является наиболее загрязненным микроорганизмами:
а) рыба б) овощи в) дичь г) молоко
23. Документ, подтверждающий качество транспортируемого продукта:
а) лицензия б) сертификат в) ордер
24. Для лучшего сохранения витамина С в киселях и компотах используют:
а) ванилин б) яблочный уксус в) сахар г) лимонную кислоту
25. Сопоставьте группы пищевых добавок с конкретными примерами:
А) запрещенные Б) разрешенные В) не разрешенные в РФ
1) Е 210 -бензойная кислота 2) Е 213-бензоат кальция 3) Е 240-формальдегид
26. Бракераж - это...
а) контроль за качеством готовой продукции
б) выявление бракованного товара на складе
в) контроль технологического процесса
27. Назовите федеральные службы осуществляющие надзор за санитарно-эпидемиологическим благополучием населения.

II вариант
1. Какие формы жизни можно отнести к микроорганизмам (несколько верных ответов):
а) бактерии б) клещи в) дрожжи
г) плесневые грибы д) вирусы е) сине-зеленые водоросли
2. Свойство микроорганизмов, которое используют при консервировании продуктов солью (например, при засолке огурцов) - это (вставь слово)
3. Соотнесите факторы внешней среды и их виды:
А) физические факторы; Б) Химические факторы;
В) Биологические факторы.
1) паразитизм 2) концентрация 3) ингибиторы

4) свет
5) метабиоз
6)давление

4. Это один из аппаратов часто применяемых в микробиологической лаборатории. Дайте его название.

5. «Заболевание, вызываемое микробами через 3-5 часов после приема пищи, обсемененной бактериями. В кишечнике вызывают воспалительный процесс, а при гибели бактерий выделяется токсин. Заболевание сопровождается рвотой, жидким стулом, болью в животе, повышенной температурой. Часто заражение происходит от яиц и молока »
Описание какого заболевания указано выше:
а) дизентерия б) сальмоноллез в) ящур г) сибирская язва

6. Отрасль науки, изучающая воздействие условий труда на организм работника - это (дополни предложение)

7. К какой группе по энергетическим затратам, относится труд поваров, кондитеров и официантов:
а) I б) V в) III

8. В какое время в течение рабочего дня работоспособность максимальна:
а) через 3 часа после начала рабочего дня
б) после обеденного перерыва
в) в конце рабочего дня

9. Основные факторы необходимые для оптимизации условий труда на пищевом производстве (3 верных ответа):
а) рационализация рабочего графика б) снижение температурного режима
в) снижение загрязненности воздуха г) снижение влажности
д) улучшение вентиляции помещений е) улучшение технологического оснащения

10. Механическое или тепловое повреждение ткани организма человека на производстве - это (дополни предложение)

11. В каких случаях повара, кондитеры и официанты должны не только мыть, но и дезинфицировать руки: (3 верных ответа)
а) перед началом работы б) в процессе приготовления пищи
в) при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи
г) после посещения туалета
д) перед разделкой рыбы е) при наличие ран и гнойничков

12. . Сколько комплектов санитарной одежды должно приходиться на 1 работника:
а) 3 б)4 в) 2

13. В каких случаях в течение рабочего дня повар или кондитер должен снимать или менять санитарную одежду:
а) перед выходом из производственного помещения б) перед посещением туалета
в) перед раздачей пищи г) все ответы верны

14. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник предприятий общественного питания? (перечислите известные вам виды обследований)

15. Сопоставь понятие и его определение:
А) дезинфекция Б) Дератизация В) Дезинсекция
1) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде
2) комплекс мер по уничтожению грызунов
3) комплекс мер по уничтожению насекомых

16. Возможны ли встречные или пересекающиеся потоки движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Почему?

17. Перечислите материалы, из которых возможно изготовление инвентаря и посуды.
18. Что из перечисленного относится к инвентарю на пищевом производстве:
а) морозилка б) сито в) шумовка
г) разделочная доска д) плита е) разрубочный стул
19. Перечислите признаки недоброкачественности рыбы.
20. Сопоставьте способ тепловой обработки и продукты:
А) творог Б) яйцо В) мясо Г) рыба
1) жарят 7-10 мин. 2) варят 2ч 3) жарят 15-20 мин. 4) жарочный шкаф 5-8 мин.
21. Как долго можно хранить студень в холодильнике при температуре 2-4°С
а) 12ч б)24ч в)36ч
22. Какой вид сырья является наиболее загрязненным микроорганизмами:
а) мясо б) рыба в) овощи г) творог
23. Для лучшего сохранения витамина С в киселях и компотах используют:
а) сахар б) лимонную кислоту в) ванилин г) яблочный уксус
24. Документ, подтверждающий качество транспортируемого продукта:
а) ордер б) накладная в) сертификат
25. Сопоставьте группы пищевых добавок с конкретными примерами:
А) запрещенные Б) разрешенные В) не разрешенные в РФ
1) Е 240-формальдегид 2) Е 213-бензоат кальция 3) Е 210 -бензойная кислота
26. Бракераж - это...
а) контроль технологического процесса
б) контроль за качеством готовой продукции
в) выявление бракованного товара на складе
27. Назовите федеральные службы осуществляющие надзор за санитарно-эпидемиологическим благополучием населения.

Оценка решения, выполнения тестового задания к дифференцированному зачету

Процент выполнения работы	**Оценка уровня подготовки балл (отметка) вербальный аналог**
90 - - 100	«5»-отлично
80 - - 89	«4»- хорошо
60 - - 79	«3 »- удовлетворительно
менее 59	«2»- неудовлетворительно

Эталон ответов

№ вопроса	1 вариант	2 вариант
А1	д	авг
А2	плазмолиз	плазмолиз
А3	А12Б46В35	А46Б23В15
А4	автоклав	Сушильный шкаф
А5	а	б
А6	гигиена труда	гигиена труда
А7	б	в
А8	а	б
А9	авг	бгв
А10	производственная травма	производственная травма
А11	вге	авг
А12	в	а
А13	г	г
А14	дерматовенеролог-2р/г, флюрография-1р/г, исследование крови на сифилис-1р/г, мазки на гонорею-2р/г, не реже 1 раза в год:	дерматовенеролог-2р/г, флюрография-1р/г, исследование крови на сифилис-1р/г, мазки на гонорею-2р/г, не реже 1 раза в год: исследование на

	исследование на бактерионосительство возбудителей кишечных инфекций, брюшной тиф и на наличие глистных заболеваний	бактерионосительство возбудителей кишечных инфекций, брюшной тиф и на наличие глистных заболеваний
А15	А3Б1В2	А1Б2В3
А16	Встречные или пересекающиеся потоки движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции строго запрещены, во избежание обсеменения микроорганизмов с одних объектов на другие	Встречные или пересекающиеся потоки движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции строго запрещены, во избежание обсеменения микроорганизмов с одних объектов на другие
А17	Сталь, алюминий, никель, стекло, фарфор, некоторые виды пластмасс и др.	Сталь, алюминий, никель, стекло, фарфор, некоторые виды пластмасс и др.
А18	агд	бгв
А19	поверхность со слизью и плесенью, беловато-желтая с серым оттенком; мышцы липкие и дряблые; впалое глазное яблоко, тусклый клюв	Поверхность со слизью, чешуя тусклая, бурые жабры, впалые глаза, легко отделяется от костей, вздутое брюхо, запах неприятный
А20	А3Б2В1Г4	А4Б1В2Г3
А21	б	а
А22	б	в
А23	б	б
А24	г	в
А25	А3Б1В2	А2Б3В2
А26	а	б
А27	центр эпидемиологии, санитарии и гигиены (СЭС); Роспотребнадзор	центр эпидемиологии, санитарии и гигиены (СЭС); Роспотребнадзор

БЛАНК ОТВЕТА
Тестовые задания к дифференцированному зачету
по учебной дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»
студента (студентки) 12 группы, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер_____
_____

ВАРИАНТ №

№ вопроса	Ответ	Замена ответа
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		

Количество правильных ответов_____
Оценка_____
Преподаватель

Критерии оценивания ФОС текущего и итогового контроля (промежуточной аттестации) по учебной дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».

1.Оценка устного ответа (теоретических знаний)

Оценка «5»

обучающийся свободно владеет изученным материалом, умело использует физическую или астрономическую терминологию, умеет обрабатывать научную информацию: находить новые факты, явления, идеи, самостоятельно использовать их в соответствии с поставленной целью, дает самостоятельно полный и правильный ответ; материал излагает в логической последовательности, литературным языком; при этом допускает одну-две несущественные ошибки, которые самостоятельно исправляет в ходе ответа.

Оценка «4»

обучающийся может объяснять физические или астрономические явления, исправлять допущенные неточности, обнаруживает знание и понимание основных положений (законов, понятий, формул, теорий), дает полный и правильный ответ; материал излагает в логической последовательности, при этом допускает две-три несущественные ошибки, исправляет ошибки по требованию преподавателя.

Оценка «3»

обучающийся с помощью преподавателя описывает явление или его части без объяснений соответствующих причин, называет физические или астрономические явления, различает буквенные обозначения отдельных физических или астрономических величин, знает единицы измерения отдельных физических или астрономических величин и формулы из темы, которая изучается.

Оценка «2»

обучающийся показывает непонимание основного содержания учебного материала или допускает существенные ошибки, которые не может исправить при наводящих вопросах учителя или отсутствует ответ на вопрос, задание и т.д.

2.Оценка умений решать расчетные задачи (практических занятий)

Определяющим показателем для оценки умения решать задачи является их сложность, которая зависит от:

1) количества правильных, последовательных, логических шагов и операций, осуществляемых обучающемся; такими шагами можно считать умение:

- уяснить условие задачи;
- записать её в кратком виде;
- сделать схему или рисунок (по необходимости);
- определить, каких данных не хватает в условии задачи, и найти их в таблицах или справочниках;
- выразить все необходимые для решения величины в единицах СИ;
- составить (в простых случаях выбрать) формулу для нахождения искомой величины;
- выполнить математические действия и операции;
- вычислять значения неизвестных величин;
- анализировать и строить графики;
- пользоваться методом размерностей для проверки правильности решения задачи;
- оценить полученный результат и его реальность;

2) рациональности выбранного способа решения;

3) типа задачи (с одной или нескольких тем (комбинированная), типовая (по алгоритму) или нестандартная).

Оценка «5»: обучающийся самостоятельно решает комбинированные типовые задачи стандартным или оригинальным способом, решает нестандартные задачи.

Оценка «4»: обучающийся самостоятельно решает типовые задачи и выполняет упражнения по одной теме, может обосновать избранный способ решения. В решении задачи допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ.

Оценка «3»: обучающийся решает типовые простые задачи (по образцу), обнаруживает способность обосновать некоторые логические шаги с помощью преподавателя. В логических рассуждениях нет ошибок, но допущена существенная ошибка в математических действиях.

Оценка «2»: Задача не решена. Допущены существенные ошибки в логических рассуждениях. Обучающийся не различает физические или астрономические величины и

единицы измерения по определенной теме, с ошибками осуществляет простейшие математические действия. При оценке знаний, умений и навыков обучающихся следует учитывать все ошибки (грубые и негрубые) и недочеты.

Грубыми считаются следующие ошибки**:**

1. незнание определения основных понятий, законов, правил, основных положений теории, незнание формул, общепринятых символов обозначений величин, единиц их измерения;
2. незнание наименований единиц измерения;
3. неумение выделить в ответе главное;
4. неумение применять знания для решения задач и объяснения явлений;
5. неумение делать выводы и обобщения;
6. неумение читать и строить графики и принципиальные схемы;
7. неумение подготовить установку или лабораторное оборудование, провести опыт, наблюдения, необходимые расчеты или использовать полученные данные для выводов;
8. неумение пользоваться первоисточниками, учебником и справочниками;
9. нарушение техники безопасности;
10. небрежное отношение к оборудованию, приборам, материалам.

К негрубым ошибкам следует отнести**:**

1. неточность формулировок, определений, понятий, законов, теорий, вызванная неполнотой охвата основных признаков определяемого понятия или заменой 1 -2 из этих признаков второстепенными;
2. ошибки при снятии показаний с измерительных приборов, не связанные с определением цены деления шкалы (например, зависящие от расположения измерительных приборов, оптические и др.);
3. ошибки, вызванные несоблюдением условий проведения опыта, наблюдения, условий работы прибора, оборудования;
4. ошибки в условных обозначениях на принципиальных схемах, неточность графика (например, изменение угла наклона) и др.;
5. нерациональный метод решения задачи или недостаточно продуманный план устного ответа (нарушение логики, подмена отдельных основных вопросов второстепенными);
6. нерациональные методы работы со справочной и другой литературой;
7. неумение решать задачи, выполнять задания в общем виде.

Недочетами являются**:**

1. нерациональные приемы вычислений и преобразований, выполнения опытов, наблюдений, заданий;
2. ошибки в вычисления;
3. небрежное выполнение записей, чертежей, схем, графиков;
4. орфографические и пунктуационные ошибки.

3. Оценка письменных контрольных работ.

Отметка «5»:

- ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка.

Отметка «4»:

- ответ неполный или допущено не более двух несущественных ошибок.

Отметка «3»:

- работа выполнена не менее чем наполовину, допущена одна существенная ошибка и при этом

две-три несущественные.

Отметка «2»:

- работа выполнена меньше чем наполовину или содержит несколько существенных ошибок.
- работа не выполнена.

При оценке выполнения письменной контрольной работы необходимо учитывать требования единого орфографического режима.

4. Оценка тестовых работ.

Тесты, состоящие из пяти вопросов можно использовать после изучения каждого материала (урока). Тест из 10—15 вопросов используется для периодического контроля. Тест из 20—30 вопросов необходимо использовать для итогового контроля.

При оценивании используется следующая шкала: для теста из пяти вопросов

- нет ошибок — оценка «5»;
- одна ошибка - оценка «4»;
- две ошибки — оценка «3»;
- три ошибки — оценка «2».

Для теста из 30 вопросов:

- 25—30 правильных ответов — оценка «5»;
- 19—24 правильных ответов — оценка «4»;
- 13—18 правильных ответов — оценка «3»;
- меньше 12 правильных ответов — оценка «2».

5. Оценка реферата, сообщений

Реферат и сообщение оценивается по следующим критериям:

- соблюдение требований к его оформлению;
- необходимость и достаточность для раскрытия темы приведенной в тексте реферата информации;
- умение обучающегося свободно излагать основные идеи, отраженные в реферате;
- способность обучающегося понять суть задаваемых членами аттестационной комиссии вопросов и сформулировать точные ответы на них.

4. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В ходе текущего контроля успеваемости осуществляется индивидуальное общение преподавателя с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося преподаватель в ходе текущего контроля успеваемости дублирует объяснение нового материала с учетом особенностей восприятия и усвоения обучающимся содержания материала дисциплины.

При проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

– для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (далее - индивидуальные особенности);

– проведение мероприятий по текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

– присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

– предоставление обучающимся при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (при наличии в штате образовательной организации такого специалиста или на основании договора с организациями системы социальной защиты по предоставлению таких услуг в случае необходимости);

– предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем).

Приложение 6.17 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

квалификация: повар, кондитер

Грозный - 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК Сферы услуг
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Оценочные средства к рабочей программе учебной дисциплины разработаны на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Оценочные средства учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Шакаева А.А., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

№	СОДЕРЖАНИЕ	стр
1.	Паспорт комплекта оценочных средств	4
2.	Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	4
3.	Оценка освоения учебной дисциплины	5
3.1	Формы и методы оценивания	5
3.2	Типовые задания для текущей аттестации по учебной дисциплине	6
3.3	Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине	21
4	Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	32

I. Паспорт комплекта оценочных средств

Назначение:

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины профессионального цикла ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии среднего профессионального образования **43.01.09. Повар кондитер.**

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

КОС разработан на основании положений: по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» программы учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**.**

В процессе освоения учебной дисциплины обучающийся получит возможность повысить уровень сформированности общих и профессиональных 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 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

2. Результаты освоения учебной дисциплины.

Результаты учебной дисциплины, подлежащие оценке

Таблица 1

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1	- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; - виды складских помещений и требования к ним; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков

Примечание: Возможно объединение З, У, ОК и ПК и проверка их одним показателем.

3. Оценка освоения учебной дисциплины

3.1 Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины

Таблица 2

№	Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Тип контроля	Формы контроля*		Коды формируемых знаний, умений, ОК, ПК
			текущий	рубежный	
1	Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	текущий	домашнее задание, тестирование, индивидуальные задания, реферат, защита отчетов по практическим занятиям		З.1.- З.6., У.1.- У.4. ОК 01-ОК04, ОК 07. ПК 1
2	Тема 2. Классификация продовольственных товаров	текущий	домашнее задание, устный опрос, индивидуальные задания, реферат, защита отчетов по практическим занятиям		З.1.- З.6., У.1.- У.4. ОК 01-ОК04, ОК 07. ПК 1
2	Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	текущий	домашнее задание, устный опрос, индивидуальные задания, реферат, защита отчетов по практическим занятиям		З.1.- З.6., У.1.- У.4. ОК 01-ОК04, ОК 07. ПК 1
3	Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров	текущий	домашнее задание, устный опрос, индивидуальные задания, реферат, защита отчетов по практическим занятиям		З.1.- З.6., У.1.- У.4. ОК 01-ОК04, ОК 07. ПК 1
4	Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	текущий	домашнее задание, устный опрос, индивидуальные задания, реферат, защита отчетов по практическим занятиям		З.1.- З.6., У.1.- У.4. ОК 01-ОК04, ОК 07. ПК 1
5	Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	текущий	домашнее задание, устный опрос, индивидуальные задания, реферат, защита отчетов по практическим занятиям		З.1.- З.6., У.1.- У.4. ОК 01-ОК04, ОК 07. ПК 1
6	Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	текущий	домашнее задание, устный опрос, индивидуальные задания, реферат, защита отчетов по практическим занятиям		З.1.- З.6., У.1.- У.4. ОК 01-ОК04, ОК 07. ПК 1
7	Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	текущий	домашнее задание, устный опрос, индивидуальные задания, реферат, защита отчетов по практическим занятиям		З.1.- З.6., У.1.- У.4. ОК 01-ОК04, ОК 07. ПК 1

8	Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	текущий	домашнее задание, устный опрос, индивидуальные задания, реферат, защита отчетов по практическим занятиям		З.1.- З.6., У.1.- У.4. ОК 01-ОК04, ОК 07. ПК 1
9	Итоговая аттестация	промежуточный	Дифференцированный зачет		

Примечание: Технология оценки У и З по дисциплине прописывается в соответствии со спецификой дисциплины;

3.2 Типовые задания для текущей аттестации по учебной дисциплине

3.2.1.Тестовые задания по учебной дисциплине «Основы товароведения продовольственных товаров»

Тема 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

7. В связи с процессами роста потребность в витаминах:

а) увеличивается

б) уменьшается

в) никак не изменяется

8. Решите задачу:

определите энергетическую ценность 100 г пастеризованного молока, если в 100 г содержится 2.8г белка, 3.2г жира, 4.7г углеводов

Ответ: энергетическая ценность 100г пастеризованного молока - 58

Вариант№2

Выберите правильный ответ:

1. Какие продукты содержат много воды:

а) манная крупа, рис;

б) огурцы, арбузы;

в) чай кофе.

2. Какие минеральные вещества необходимы организму человека для построения костей, зубов:

а) натрий, хлор;

б) кальций, фосфор;

в) магний, калий.

3. Какой углевод содержится в молоке:

а) глюкоза, фруктоза;

б) лактоза;

в) мальтоза, сахароза.

4. Какие углеводы относят к моносахаридам:

а) крахмал, клетчатку;

б) глюкозу, фруктозу;

в) сахарозу, мальтозу.

5. В каких продуктах содержатся полноценные белки:

а) в молоке, сливках;
б) в карамели, конфетах;
в) в моркови, свекле.

6. В каких продуктах содержится растительный жир:

а) в жирном мясе, тушке утки;
б) в орехах грецких, фундуке;
в) в масле сливочном, сыре.

7. В каких пищевых продуктах содержится каротин (провитамин А):

а) в пастиле, мармеладе;
б) в дынях, апельсинах;
в) в сосисках, колбасе Докторской.

8. Какова роль витаминов для организма человека:

а) в защитных свойствах от инфекции;
б) в повышении пищевой ценности;
в) принимают участие в процессе роста.

9. При производстве каких пищевых продуктов используют ферменты:

а) сычужных сыров;
б) карамели, конфет;
в) пива, вина.

10. Какие вещества обусловливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов:

а) ароматические;
б) дубильные;
в) красящие вещества.

Дополните предложения:

1. Вода находится в пищевых продуктах в состоянии... .
2. Минеральные вещества в зависимости от содержания в продуктах подразделяют на две группы: ... .
3. Моносахариды -это простые сахара, состоящие из ... .
4. Жиры при длительном хранении ...., при сильном нагревании ... .
5. Чай, кофе содержат ..., которые оказывают возбуждающее действие на нервную систему.
6. Мясо и рыба содержат ...., которые при варке легко растворяются в бульоне, придавая ему особые вкус и аромат.
7. В состав чеснока, лука, петрушки входят ..., которые обладают бактерицидными свойствами.
8. К красящим веществам относят ... и их используют для подкрашивания.

Ключ к тестам:

1.б
2.б
3.б
4.б
5.а
6.б
7.б
8.а
9.а
10.б
1.в свободном и связанном
2.макроэлементы, микроэлементы
3.из одной молекулы углевода
4.окисляются (прогоркают); дымят с образованием ядовитого вещества акролеина
5.алкалоиды
б.экстрактивные вещества
7.фитонциды
8.каротиноиды, хлорофилл, антоцианы, бетацианы и др

Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Выберите правильный ответ:

1. Какие овощи содержат больше всего крахмала:

а) морковь, свекла;

б) огурцы, кабачки;
в) картофель.

2. Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов:
а) помидоры, баклажаны;
б) лук, чеснок;
в) капуста, морковь.

3. Какие вещества обусловливают цвет моркови:
а) хлорофилл;
б) каротин;
в) антоцианы.

4. Какие овощи содержат эфирные масла в повышенных количествах:
а) свекла, арбузы;
б) петрушка, укроп, сельдерей;
в) томаты, баклажаны.

5. Какие свежие плоды содержат много дубильных веществ и имеют терпкий вкус:
а) абрикосы, персики;
б) айва, терн;
в) мандарины, вишня.

6. В каких продуктах содержится растительный жир:
а) в жирном мясе, тушке утки;
б) в орехах грецких, фундуке;
в) в масле сливочном, сыре.

7. Какие плоды содержат больше витамина С (аскорбиновой кислоты):
а) черная смородина, шиповник;
б) черешня, вишня;
в) виноград, абрикосы.

8. Какой тропический плод отличается повышенным содержанием жира:
а) ананасы;
б) авокадо;
в) бананы.

9. Какой сушеный виноград не имеет семян:
а) изюм;
б) кишмиш.

10. Из каких плодов получают курагу:
а) из винограда, вишни;
б) из абрикосов, персиков;
в) из сливы, черешни.

11. Какие грибы (по строению) относят к группе пластинчатых:
а) грузди, рыжики;
б) белые грибы, подосиновики;
в) лисички, сыроежки.

12. Какие грибы (по строению) относят к группе губчатых:
а) грузди, рыжики;
б) белые грибы, подосиновики;
в) лисички, сыроежки.

Дополните предложения:
1. К клубнеплодам относят ... .
2. К корнеплодам относят ... .
3. В зависимости от срока заготовки и отгрузки картофель делят на ... .
4. Морковь содержит следующие вещества ... .
5. К капустным овощам относят ... .
6. К пряным овощам относятся... .
7. Тыквенные овощи -это
8. По срокам созревания яблоки подразделяют на ... .
9. К цитрусовым плодам относят ... .
10. Ягоды по строению подразделяют ... .
11. К косточковым плодам относятся ... .
12. По строению орехи делят на ... .
13. В зависимости от строения нижней части шляпки грибы делят на ... .
14. К плодово-ягодным консервам относят ... .

Ключ к тесту:
1.в
2.б
3.б
4.б
5.б
6.б
7.а
8.б
9.б
10.б
11.а
12.б
1.картофель, топинамбур, батат
2.морковь, свекла, редис, редька, брюква, петрушка, сельдерей, пастернак, хрен
3.ранний и поздний
4.каротин, сахар в виде глюкозы, минеральные вещества в виде солей железа, фосфора, калия, микроэлементов
5.капуста белокочанная, краснокочанная, брюссельская, савойская, цветная, брокколи, кольраби, пекинская
6.укроп, эстрагон, майоран, базилик, чабер, кориандр и др.
7.огурцы, кабачки, патиссоны, тыквы, арбузы и дыни
8.летние, осенние, зимние
9.мандарины, апельсины, лимоны, грейпфруты
10.настоящие ягоды, сложные ягоды, ложные ягоды
11.вишни, черешни, сливы, алычу, терн, тернослив, абрикосы, персики, кизил
12.настоящие, костянковые
13. губчатые (трубчатые), пластинчатые и сумчатые

Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров
Выберите правильный ответ:
1. Какой сорт пшеничной муки имеет более светлый цвет:
а) Экстра;
б) первый сорт;
в) второй сорт.
2. От чего зависит сорт муки:
а) от содержания отрубей;
б) от вкуса и запаха;
в) от количества клейковины.
3. Какая мука содержит больше витаминов:
а) пшеничная обойная;
б) ржаная сеяная;
в) пшеничная сорта Экстра.
4. Какая из перечисленных круп -пшеничная:
а) рисовая, гречневая ядрица;
б) «Полтавская», «Артек»;
в) перловая, ячневая.
5. Какой из перечисленных сортов муки не относится к ржаным?
а) обойная;
б) крупчатка;
в) обдирная;
г) сеяная.
6. Какие крупы применяют в диетическом и детском питании:
а) горох, фасоль;
б) манная, рисовая;
в) перловая, кукурузная.
7. Какая крупа варится дольше других круп:
а) фасоль, перловая;
б) манная, рисовая;
в) пшено шлифованное, ядрица гречневая.
8. Какие из перечисленных изделий относят к трубчатым макаронным изделиям:
а) вермишель, лапшу;

б) ракушки, рожки;
в) перья, макароны.

9. К какому типу макаронных изделий относят вермишель:

а) к трубчатым;
б) к нитевидным;
в) к ленточным.

10. Из какой муки вырабатывают макаронные изделия:

а) из хлебопекарной пшеничной муки;
б) из муки высшего сорта;
в) из муки мягкой стекловидной пшеницы.

Дополните предложения:

1. Процесс производства муки включает следующие операции: ... .
2.Зольность характеризует... .
3. Сорта муки различаются ... .
4. Из проса крупяного вырабатывают ...
5. В зависимости от вида используемой пшеницы подразделяют на марки ... крупу.
6. Гречневая крупа ядрица отличается от продела ... .
7. Макаронные изделия в зависимости от качества и сорта муки делят на группы ... и классы
8. К трубчатым макаронным изделиям относят ... .
9. К лентообразным макаронным изделиям относят... , к нитеобразным ... .
10. Звездочки,ракушки, колечки относятся к .... группе макаронных изделий.

Ключ к тесту:

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

1.составление помольных партий, подготовка зерна к помолу, помол зерна
2.сорт муки
3.цветом, консистенцией, химическим составом, содержанием клейковины, хлебопекарными свойствами
4.пшено шлифованное
5.манную
6. по целости зерна
7. А, Б, В; 1, 2
8. макароны, рожки, перья, лом макаронный
9. лапшу, вермишель
10. фигурных

Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров

Выберите правильный ответ:

1. При производстве каких молочных продуктов используют пастеризацию:

а) молока, сливок;
б) молочных сгущенных консервов;
в) творога, молочных сгущенных консервов;
г) творога, творожных изделий.

2. В чем измеряется кислотность молока, сметаны:

а) в процентах измеряется только кислотность молока;
б) в градусах Тернера;
в) только в градусах.

3. Сливки, какой жирности вырабатывают для продажи:

а) 9,20,30,40%;
б) 8,10,15,20%;
в) 10,20,35%.

4. Каковы сроки хранения пастеризованного молока:

а) 36 ч при температуре 2°С;
б) 10 сут при температуре 20°С ;
в) 10сут при температуре 2°С.

5. Какой жирностью выпускают кефир:

а) 1, 2,5, 3,2, 3,5 %;
б) 10, 15, 20 %;
в) 14,5, 18 %.

6. При производстве каких молочных продуктов используют стерилизацию:

а) ряженка, бифилайф;
б) бифидок, молоко, кефир;
в) сливки, молоко, молочные консервы.

7. Какие виды брожения происходят в кефире:

а) спиртовое, молочнокислое, уксусное;
б) молочнокислое, уксуснокислое;
в) молочнокислое, спиртовое.

8. Какие кисломолочные продукты получают в результате только молочнокислого брожения:

а) кефир, кумыс, айран;
б) простокваша, ряженка, ацидофильное молоко;
в) кефир, ацидофильное молоко.

Дополните предложения:

1. Молоко -ценный продукт в питании человека. В состав молока входят.... вещества.
2. По способу тепловой обработки коровье молоко делят на
3. Не допускается к приемке молоко с ....
4. Сливки -наиболее жирная часть молока. Их получают путем... .
5. Сметану вырабатывают из....
6. Творог -это кисломолочный продукт, вырабатываемый... .
7. По содержанию жира творог подразделяют на ....( )%, ...( )%,...( )%, ...( )%
8. Дефектами творога являются... .
9. Простокваша производится следующих видов ... .
10. Йогурты- это продукты с повышенным содержанием ... .
11. Йогурт может быть по составу
12. Кефир вырабатывают из ... с .применением....
13. Кефир может быть (по содержанию жира)... .
14. Кумыс -это кисломолочный напиток, вырабатываемый из....

Ключ к тесту:

1.а
2.б
3.в
4.а
5.а
6.в
7.в
8.б

1. вода и сухие вещества (сухой остаток)
2. пастеризованное и стерилизованное
3. с горьким, кормовым, прогорклым и другими привкусами и запахами, с густой, слизистой, тягучей консистенцией, а также загрязненное
4. сепарирования молока в сепараторах (сливкоотделителях)
5. нормализованных пастеризованных сливок путем сквашивания чистыми культурами молочно-кислых стрептококков
6. из цельного или нежирного молока путем сквашивания только молочнокислыми или молочнокислыми бактериями совместно с сычужным ферментом с последующим удалением сыворотки из сгустка
7. жирный (не менее 18%), полужирный (не менее 9%), нежирный
8. кормовые привкусы, выраженный кисломолочный вкус, горечь, крупитчатость
9. обыкновенная, мечниковская, ацидофильная, Южная, ряженка, варенец
10. сухих веществ молока
11. сладкий, несладкий, плодово-ягодный
12. пастеризованного молока с применением закваски из кефирных грибков
13. 3,2%, 2,5%, 1,0 %

14. кобыльего молока, сквашенного чистыми культурами болгарской и ацидофильной молочнокислых
палочек и дрожжей

Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов
Выберите правильный ответ:

1. Какие рыбы относятся к семейству осетровых:
а) треска, минтай;
б) севрюга, минтай;
в) судак, окунь.

2. Какие рыбы относятся к семейству лососевых:
а) карась, лещ, толстолобик;
б) сазан, окунь, вобла;
в) севрюга, осетр, тарань.

3. Какие рыбы относятся к семейству лососевых:
а) осетр сибирский, пикша;
б) горбуша, чавыча, семга;
в) сазан, карп, лосось.

4. Какие рыбы относятся к семейству окуневых:
а) горбуша, семга, судак;
б) судак, окунь, ерш;
в) окунь, сазан, карась.

5. Какие рыбы относятся к семейству тресковых:
а) кета, омуль, лещ;
б) минтай, треска, навага;
в) окунь, сазан, горбуша

6. Каких рыб используют для вяления:
а) осетр, севрюга, кета;
б) лещ, тарань, вобла;
в) судак, треска, минтай.

7. Какие рыбы улучшают свои вкусовые качества после посола:
а) сельди, семга, кильки;
б) судак, карп, горбуша;
в) вобла, осетр, минтай.

8. Из каких рыб получают балычные изделия высокого качества:
а) щуки, судака, кильки;
б) трески, севрюги, карася;
в) осетра, севрюги, белуги.

9. Какую рыбу можно реализовать в живом виде:
а) карася, карпа, толстолобика;
б) кильку, сельдь, щуку;
в) треску, судака, окуня.

10. Какую рыбу реализуют в охлажденном виде:
а) кету, горбушу, лосося;
б) кильку, воблу, тарань;
в) леща, сельдь, карпа.

Дополните предложения:

1. В мясе рыбы содержатся ... .
2. Жиры рыб являются ценными веществами, потому что ... .
3. В зависимости от места обитания и образа жизни рыбы делят на ... .
4. К семейству осетровых рыб относятся ... .
5. К семейству лососевых рыб относятся ... .
6. К семейству карповых рыб относятся ... .
7. К семейству сельдевых рыб относятся ... .
8. К камбаловым рыбам относятся... .
9. Рыб семейства корюшковых (корюшка, мойва) используют ... .
10. В живом виде может поступать рыба ... .
11. Мороженой называется рыба, у которой температура внутри мышц ... .
12. Замораживают рыбу следующими способами: ... .
13. Мороженое рыбное филе готовят из ... .
14. Способы посола рыбы: ... .

Ключ к тесту:
1.б
2.а
3.б
4.б
5.б
6.б
7.а
8.в
9.а
10.а
I. белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины и др. соединения
2.отличаются повышенным содержанием ненасыщенных жирных кислот 24
3.морские, пресноводные, проходные, полупроходные
4.осетр, стерлядь, севрюга, шип, калуга, белуга
5. кета, горбуша, чавыча, нерка, кижуч и сима (дальневосточные лососи); семга, форель, нельма, белорыбица; омуль, сиг, ряпушка (сиговые рыбы)
6. сазан, карп, лещ, вобла, тарань, шемая, толстолобик и др.
7. сельдь волжская, каспийская, азово-черноморская, тихоокеанская, атлантическая, салака, килька, тюлька, сардина, сардинелла и др.
8. камбала, палтус
9. для соления, вяления
10. пресноводная прудовая (зеркальный карп, сазан, амур, толстолобик и др.), рыба из естественных водоемов, которая может жить в пресной воде (осетр, севрюга, стерлядь, сазан, сом, лещ, щука и др.), из морских рыб -треска
11. от -8 до -10 °С
12. естественным холодом, искусственным холодом (сухое замораживание), льдосолевой контактный и бесконтактный способы
13. из живой или охлажденной рыбы; вырабатывают филе рыб из семейства тресковых, осетровых и карповых
14. сухой, тузлучный, смешанный

Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов
Выберите правильный ответ:
1. Какие ткани мяса имеют низкую пищевую ценность?:
а) мышечная;
б) соединительная;
в) жировая;
г) костная.
2. Какое мясо имеет более высокие вкусовые свойства:
а) замороженное;
б) охлажденное;
в) размороженное;
г) парное.
3. Какой цвет мяса и жира имеет телятина:
а) розовато-красный, подкожный жир белого цвета;
б) от розовато-молочного до розового цвета, внутренний жир белого цвета;
в) ярко-красного цвета, цвет жира от белого до желтоватого.
4. На сколько категорий подразделяют свиные туши в зависимости от качества мяса:
а) на три;
б) на четыре;
в) на пять.
5. Из каких отрубов мяса свиней изготовляют буженину:
а) грудная часть;
б) спинной отруб;
в) тазобедренный отруб;
г) лопаточная часть.
6. Какие субпродукты по пищевой ценности и вкусовым свойствам относят к первой категории:
а) сердце, язык;
б) селезенка, желудок;
в) ножки свиные, уши.
7. По упитанности и качеству обработки тушки птицы делят на категории:
а) первую и вторую;

б) на три категории;
в) на четыре категории.

8. Какая маркировка соответствует тушке курицы потрошеной второй категории:

а) КЕ 2;
б) КЕЕ 2;
в) КР 2.

9. Какие полуфабрикаты относят к порционным натуральным:

а) лангет, антрекот;
б) гуляш, шашлык;
в) ромштекс, эскалоп.

10. Какие полуфабрикаты считают рубленными:

а) котлеты, шницели;
б) азу, бефстроганов;
в) рагу, шашлык.

Дополните предложения:

1. Мясо-ценный продукт питания, так как в его состав входят ... .
2. Мясо представляет собой совокупность тканей: ... .
3. По виду убойных животных различают мясо ...
4. По термическому состоянию мясо подразделяют на: ... .
5. Охлажденное мясо имеет ... корочку и температуру ... .
6. По кулинарному назначению свиные полутуши подразделяют ... .
7. По пищевой ценности к субпродуктам первой категории относят ... .
8. По способу обработки различают тушки птицы ... .
9. По упитанности и качеству обработки тушки птицы подразделяют... .
10. Мясные полуфабрикаты по виду сырья подразделяют ... .
11. По характеру обработки мясные полуфабрикаты делят на ... .
12. Натуральные полуфабрикаты подразделяют ... .
13. К порционным полуфабрикатам относят натуральные полуфабрикаты ... .
14. К рубленым полуфабрикатам относят ... .
15. Мясной фарш -это изделие ...

Ключ к тесту:

1.г
2.6
3.6
4. в
5. г
6. а
7. а
8. в
9. а
10. а

1. полноценные белки, жиры и другие вещества, необходимые для нормальной жизнедеятельности организма
2. мышечной, жировой, соединительной, костной
3. говядина, свинина, баранина, козлятина, конина, оленина, мясо кроликов, диких животных

4.остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное

5. плотную корочку подсыхания и 1от 0 до -4°С
6. к 1-му торговому сорту относят тазобедренный, поясничный, спинной, лопаточный, плечевой и грудной отрубы, ко 2-му —шейный и пашину, к 3-му—зарез, переднюю и заднюю голяшку
7. к 1-му сорту относят лопаточный, спинной (корейка), поясничный спашиной части туши, грудинку и окорок, ко 2-му —предплечье (рулька) и голяшку
8. полупотрошеные, потрошеные, потрошеные с комплектом потрохов и шеей
9. язык, печень, почки, мозги, сердце, вымя, хвосты говяжьи, бараньи, мясная обрезь
10. на I и II категории
11. натуральные, панированные, рубленные
12. говяжьи, бараньи, свиные
13. крупнокусковые, порционные, мелкокусковые
14. котлеты московские, домашние, киевские, ромштекс, бифштекс
15. из измельченного мяса, снятое с костей, освобожденное от сухожилий

Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров

Выберите правильный ответ:

1. Какое растительное масло получают из зародышей злаков:

а) соевое, рапсовое;
б) кукурузное;
в) подсолнечное, арахисовое.

2. Какое растительное масло получают из ядра косточек плодов:

а) оливковое;
б) кукурузное, хлопковое;
в) подсолнечное, соевое.

3. Какое растительное масло содержит больше витаминов, имеет выше пищевую ценность:

а) нерафинированное;
б) дезодорированное;
в) рафинированное;
г) гидратированное.

4. Как называют метод вытеснения масла из семян химическими растворителями?

а) рафинирование;
б) гидратирование;
в) экстрагирование;
г) прогоркание.

5. Какое сливочное масло имеет привкус и аромат орехов:

а) сливочное несоленое;
б) крестьянское, шоколадное;
в) вологодское;
г) бутербродное любительское.

6. Какое масло выпускают жирностью 72,5%:

а) сливочное несоленое;
б) крестьянское;
в) вологодское;
г) бутербродное любительское.

7. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется желтый налет (штафф):

а) при длительном хранении и при температуре 10°С -90 дней;
б) при хранении масла при температуре -18°С до 1 мес;
в) при хранении масла в темных помещениях при температуре -1°С до 10 дней.

8. Какой из перечисленных товаров относят к спредам:

а) масло из коровьего молока;
б) сливочно-растительная (топленая) смесь;
в) эмульсионный жировой твердый продукт.

9. Какие вещества майонеза обусловливают его высокую калорийность:

а) вкусовые добавки, сахар, тмин, перец;
б) содержание жира 40 -67%;
в) эмульгаторы -молочные продукты.

10. Животные топленые жиры получают:

а) методом вытапливания;
б) методом сепарирования;
в) методом сбивания.

Дополните предложения:

1. К группе пищевых жиров относят ... .
2. Пищевая ценность и свойства жиров зависят от ... .
3. В жидких растительных маслах преобладают кислоты ... .
4. По консистенции жиры подразделяют на ... .
5. Растительные масла получают из ... .
6. В зависимости от способа очистки растительные масла делят на: ... .
7. Хранят растительные масла при температуре ... .
8. Растительные масла содержат ...% жира.
9. Маргарин -это... .
10. Маргарин в зависимости от назначения подразделяют на группы: ... .
11. Выпускают животные топленые жиры: ... .
12. Кулинарные жиры -это ... .
13. Майонез представляет собой ... .
14. В зависимости от калорийности майонезы подразделяют на группы: ...

Ключ к тесту:

1.6
2. а
3. а
4. в
5. в
6.6
26
7. а
8. в
9.6
10. а
1. масло коровье, растительное масло, животные топленые жиры, маргарин и жиры кулинарные
2. соотношения в их составе насыщенных и ненасыщенных жирных кислот
3. ненасыщенные эфирные кислоты (олеиновая, линолевая)
4. жидкие, твердые, мазеобразные (свиной жир)
5. семян масличных растений, орехов и бобовых культур
6. нерафинированные, гидратированные, рафинированные
7. 4-5°С
8. 99,9%
9. высокодисперсная водножировая эмульсия. Это продукт, изготавливаемый на основе растительного масла, с добавлением воды, эмульгаторов и ароматизаторов.
10. бутербродные, столовые и для промышленной переработки
11. говяжий, бараний, свиной, костный, сборный
12. безводная смесь различных переработанных и натуральных жиров
13. сметанообразную мелкодисперсную эмульсию типа «масло в воде», приготовленную из рафинированных дезодорированных растительных масел с добавлением белковых, вкусовых компонентов и пряностей
14. высококалорийный, низкокалорийный, среднекалорийный

Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

Выберите правильный ответ:

1. Какие вещества обусловливают вяжущий (терпкий) вкус чая:

а) дубильные;
б) ароматические;
в) красящие.

2. По способу обработки чай делится на:

а) байховый, мелкий, гранулированный;
б) байховый, прессованный, экстрагированный;
в) крупный, мелкий, гранулированный.

3. На сколько сортов подразделяют черный байховый чай?

а) первый, второй, третий;
б) высший, первый, Букет;
в) Букет, высший, первый, второй, третий.

4. Какие вещества обусловливают аромат и вкус жареного кофе:

а) дубильные;
б) алкалоиды(кофеин);
в) вещества кафеоля.

5. Какой кофе имеет более вяжущий вкус:

а) зеленый (сырой);
б) жареный;
в) молотый.

6. Из какого ботанического вида кофе вырабатывают высший сорт кофе:

а) Сантос бразильский;
б) Арабика индийский;
в) Робуста индийский.

7. К какой группе пряностей относится тмин:

а) цветочной;
б) коричной;
в) листовой;
г) семенной.

8. Какие пряности используют в хлебопечении:

а) перец черный, лавровый лист;
б) кориандр, тмин;
в) гвоздику, перец душистый.

9. Какую пряность используют в изготовлении приправ:

а) ванилин;
б) горчицу;
в) шафран.

10. К какой группе пряностей относится гвоздика:

а) плодовой;
б) цветочной;
в) семенной.

11. К какой группе пряностей относится имбирь?

а) цветочной;
б) листовой;
в) корневой;
в) семенной.

12. Какую пряность используют в производстве колбас:

а) анис;
б) мускатный орех;
в) шафран.

13. Для чего используют столовую горчицу:

а) для улучшения вкуса пищи
б) для улучшения вида пищи;
в) для улучшения аромата пищи.

14. Какую кислоту используют в кондитерском производстве:

а) уксусную;
б) лимонную;
в) молочную.

Дополните предложения:

1. При производстве черного байхового чая лист ... .
2. При производстве зеленого чая разрушаются ... .
3. По способу обработки чай делят на: ... .
4. По виду и размеру чаинок чай вырабатывают ... .
5. Экстрагированный чай представляет собой ... .
6. Кофе -это продукт полученный ... .
7. Промышленное распространение получили три вида кофе: ... .
8. Пряности представляют собой ... .
9. Пряности содержат следующие вещества .... , которые обуславливают их специфические вкус и запах.
10. В зависимости от используемой в пищу части растения пряности делят на: ... .
11. К семенным пряностям относят: ... .
12. К листовым пряностям относят ...
13. К цветочным пряностям относят: ...
14. К плодовым пряностям относят: ...
15. Коровые пряности: ...
16. Корневые пряности: ...
17. В качестве приправы для улучшения вкуса пищи используют ... .
18. По способу обработки поваренную соль подразделяют на ... .

Ключ к тесту:

1. а
2.6
3. в
4.6
5. а
6. в
7. г

8.6
9.6
10.6
11.в
12.6
13.а
14.6
I. завяливают
2. ферменты
3.байховый, прессованный, кирпичный
4. крупный(листовой), мелкий, гранулированный
5.быстрорастворимый чайный экстракт (концентрат)
6. из сырых необжаренных кофейных зерен
7. аравийский, либерийский, робуста
8. высушенные продукты растительного происхождения
9.эфирные масла и гликозиды
10.листовые, цветочные, семенные, плодовые, коровые, корневые
II. горчица, мускатный орех,мускатный цвет, укроп
12. лавровый лист
13. шафран, гвоздика
14. анис, перец, тмин, ваниль, кардамон
15. корица
16. имбирь, колурия
17. майонез, маслины ,каперсы, оливки, хрен столовый, столовую горчицу
18. мелкокристаллическую (выварочную), молотую, немолотую, йодированную

3.2. 1. Перечень вопросов для устного опроса по учебной дисциплине «Основы товароведения продовольственных товаров».

Тема 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?

Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

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.
6. Охарактеризуйте корнеплоды по следующим показателям: химический состав; пищевая ценность.
7. Заполните таблицу: «Характеристика видов корнеплодов»

Вид корнеплода	Химический состав, сорта	Использование в кулинарии

8. Дайте требования к качеству предъявляемые к корнеплодам.
9. Перечислите болезни корнеплодов.
10. Каковы условия и сроки хранения клубнеплодов.
11. Охарактеризуйте пищевую ценность капустных овощей.
12. Заполните таблицу: «Характеристика видов капустных овощей»

Вид капустных овощей	Характерные признаки	Использование в кулинарии

13. Дайте требования к качеству предъявляемые к белокочанной капусте.
14. Дайте характеристику болезням капустных овощей.
15. Каковы правила упаковки и хранения капустных овощей.

1. Перечислите виды луковых овощей.
2. Заполните таблицу: Характеристика луковых овощей»

Вид луковых овощей	Пищевая ценность, сорта	Использование в кулинарии

3. Дайте требования к качеству луковых овощей
4. Охарактеризуйте болезни луковых овощей.
5. При каких условиях хранят луковые овощи.

Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров

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. Составьте схему «Виды макаронных изделий».
6. Укажите условия и сроки хранения круп, муки, макаронных изделий.

Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров

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.
6. Каковы условия и сроки хранения молока.

Тема 6. 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 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов

6. Охарактеризуйте пищевую ценность мяса.
7. Перечислите и охарактеризуйте ткани мяса.
8. Составьте схему «Классификация мяса».
9. Перечислите виды мясных полуфабрикатов.
10. Укажите требования к качеству и сроки хранения мяса.

Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров

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.
6. Каковы условия и сроки хранения яиц и яичных продуктов?
7. Охарактеризуйте химический состав энергетическую ценность сливочного масла.
8. Перечислите и охарактеризуйте дефекты сливочного масла.
9. условия и сроки хранения масла сливочного.

10 Что такое спред? Назовите сырьё для получения спредов.

11. Химический состав и пищевая ценность растительных масел?

12.Заполните таблицу: «Характеристика видов растительных масел».

Наименование растительных масел	Виды и сорта	Кулинарное назначение

Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых 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.
6. Назовите назначение лимонной и уксусной кислоты в общественном питании.

3.2.2 Темы рефератов по учебной дисциплине «Основы товароведения продовольственных товаров».

Тема 1. Химический состав пищевых продуктов
1.Химический состав пищевых продуктов
Тема 2. Классификация продовольственных товаров
1.Штриховое кодирование
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки
1. Методы переработки свежих овощей
2. Корнеплоды
3. Клубнеплоды
4. Капустные овощи
5. Томатные овощи
6. Бахчевые овощи
7. Орехоплодные
8. Субтропические и тропические плоды
9. Грибы свежие

Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров**.**
1. Мука: производство, классификация, требования к качеству, особенности применения
2. Макаронные изделия

Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров**.**
1. Кисломолочные напитки
2. Молоко и сливки

Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов. Промысловые семейства рыб
1. Икра и икорные товары
2. Балычные изделия

Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов
1. Вареные колбасы
2. Копченые колбасы
3. Мясные копченосги
4. Мясные консервы

Тема 8. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров
1. Товароведная характеристика яичных продуктов
2. Товароведная характеристика пищевых жиров

Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров
1. Фруктово-ягодные кондитерские изделия
2. Шоколад
3. Мучные кондитерские изделия
4. Мед
5. Сахар
6. Чай и чайные напитки
7. Кофе и кофейные напитки

3.2.4. Практические занятия

Практическая работа №1

Тема: Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.
Цель работы:
-приобрести навыки органолептической оценки качества корнеплодов и расчета их энергетической ценности;
- развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

Практическая работа №2

Тема: Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.
Цель работы:
-приобрести навыки органолептической оценки качества семечковых плодов и расчета их энергетической ценности;

- развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

Практическая работа №3

Тема: Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту

Цель работы:

-приобрести навыки органолептической оценки качества круп и макаронных изделий и расчета их энергетической ценности;
- развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

Практическая работа №4

Тема: Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.

Цель работы:

-приобрести навыки органолептической оценки качества молока, сливок, сыров и расчета их энергетической ценности;
- развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

Практическая работа №5

Тема: Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке

Цель работы:

-приобрести навыки органолептической оценки качества рыбы и расчета их энергетической ценности;
- развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

Практическая работа №6

Тема: Органолептическая оценка качества мяса

Цель работы:

-приобрести навыки органолептической оценки качества мяса и расчета их энергетической ценности;
- развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

Практическая работа №7

Тема: Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям.

Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.

Цель работы:

-приобрести навыки органолептической оценки качества яиц и расчета их энергетической ценности;
- развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

Практическая работа №8

Тема: Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту

Цель работы:

-приобрести навыки органолептической оценки качества пряностейи расчета их энергетической ценности;
- развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

3.3. Контрольно-оценочные средства для итогового контроля (промежуточной аттестации по учебной дисциплине)

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта проводится письменно в виде тестирования.

Основным источником подготовки к зачету является конспект лекций, где учебный материал дается в систематизированном виде. Тестовые задания к зачету приводятся в комплекте оценочных средств по дисциплине.

Тестовые задания к зачету

Вариант №1

1. К сырам, которые созревают и хранятся в рассоле относятся:
1) голландский, российский;
2) швейцарский, горноалтайский;
3) колбасный;
4) брынза, сулугуни.

2. По сортам молоко делится:
1) натуральное коровье - сырье
2) питьевое
3) пастеризованное
4) топленое

3. Не допускаются к реализации плавленые сыры с...
1) легкой деформацией формы;
2) небольшим количеством воздушных пустот;
3) небольшим количеством не расплавившихся частиц;
4) нарушением целостности упаковки.

4. В зависимости от используемого молочного сырья питьевое молоко может быть:
1) из натурального молока
2) из нормализованного и восстановленного молока
3) из рекомбинированного молока
4) пастеризованное, топленое, стерилизованное

5. Под действием центробежной силы в процессе сепарирования молоко разделяется на:
1) масло;
2) пахту;
3) обрат;
4) сливки;
5) сыворотку.

6. На основе смешанного брожения готовят кисломолочные напитки:
1) ряженку
2) кумыс
3) кефир
4) простоквашу

7. Твердую консистенцию при комнатной температуре имеют растительные масла:
1) кокосовое, пальмовое, пальмоядровое, масло какао
2) тунговое, льняное, хлопковое
3) оливковое, кукурузное, подсолнечное
4) горчичное, рапсовое, соевое

8. Растительные масла получают способами:
1) прессовым
2) вытопкой
3) гидрогенизацией
4) экстракцией
5) фильтрацией

9. Диетическое пищевое яйцо хранят не более дней:
1) 3
2) 7
3) 14
4) 25

10 Штамп видовой принадлежности ставится на:
1) конину, верблюжатину, крольчатину
2) конину, козлятину, крольчатину
3) верблюжатину, козлятину, оленину
4) конину, верблюжатину, оленину

11. Категория субпродуктов зависит от:

1) видовой принадлежности
2) пищевой ценности
3) сроков хранения
4) качества обработки

12. Наиболее подвержены загару:

1) свинина, мясо уток и гусей
2) говядина и баранина
3) баранина, конина, мясо кур и индеек
4) свинина, мясо кур и индеек

13. Пельмени хранят при температуре...^{0}С

1) -5...-10
2) 0.-10
3) не выше -5
4) не выше -10

14. Для промышленной переработки допускаются яйца со следующими дефектами:

1) насечка
1) красюк
2) миражные
4) выливка
5) большое пятно

15. Основными ассортиментными группами мясных полуфабрикатов являются:

1) натуральные, панированные
2) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые
3) рубленые, в тесте
4) панированные, непанированные

16. Диетическим является мясо:

1) кур
2) нутрий
3) индеек
4) цесарок

17. По характеру скелета все промысловые рыбы подразделяются на:

1) хрящевые и костистые
2) хрящевые и хрящекостные
3) хрящекостные и круглоротые
4) круглоротые и хрящевые

18. При маринованном посоле используют следующие компоненты смеси: соль,...

1) уксусная кислота, нитрат натрия
2) сахар, бензойнокислый натрий
3) сахар, пряности, уксусную кислоту
4) пряности, сахар, лавровый лист

19. Рыбу маринованную делят на сорта:

1) первый и второй
2) высший и первый
3) высшей, первый, второй
4) на сорта не делят

20. К натуральным рыбным полуфабрикатам относят:

1) филе рыбное
2) фарш рыбный
3) котлеты рыбные
4) шашлык рыбный

21. Икру лососевую изготавливают из следующих видов рыб:

1) горбуши
2) муксуна
3) щуки
4) кеты

22. Натуральные рыбные консервы вырабатывают:

1) в собственном соку
2) в маринаде
3) в бульоне
4) в желе

23. Крупу «Артек» подразделяют на:

1. марки

2. номера
3. категории
4. сорта

24. Пшеничное тесто готовят способом.

1. заварным и опарным
2. безопарным и опарным
3. на кислых закваскаx и безопарным
4. на кислых закваскаx и заварным

25. Крупу манную вырабатывают из:

1. ячменя
2. кукурузы
3. гречихи
4. пшеницы

26. К нитеобразным макаронным изделиям относятся

1. рожки
2. вермишель
3. перья
4. лапша

27. По рецептуре теста хлеб пшеничный бывает:

1. улучшенный и сдобный
2. простой и сдобный
3. простой и улучшенный
4. простой и комбинированный

28. К мелкоштучным хлебобулочным изделиям относятся:

1. сайки
2. калачи
3. баранки
4. бублики

29. Допустимыми дефектами шоколада являются:

1) мажущая консистенция
2) сахарное поседение
3) незначительное повреждение шоколадной молью
4) пузырьки, пятна, царапины на поверхности

30. При повышенной влажности меда возникает один из его дефектов:

1) появление темного слоя на поверхности
2) потемнение меда
3) брожение
4) невыраженный аромат

31. Сахару-песку присущи следующие дефекты:

1) комкование
2) слеживание
3) засахаривание
4) черствение
5) плесневение

32. Конфеты «Кара-Кум», «Белочка», «Маска» изготовлены из ... конфетной массы:

1) сбивной
2) пралиновой
3) молочной
4) ореховой

33. Коньяк классифицируют по следующим показателям:

1) в зависимости от региона, откуда поступили коньячные спирты, продолжительности и способов выдержки коньячных спиртов
2) в зависимости от способа производства и вида сырья
3) по цвету и массовой концентрации сахаров
4) по продолжительности выдержки, и давлению двуокиси углерода в бутылке.

34. Сырьем для производства пива является:

1) ячменный солод, хмель, вода, особые расы дрожжей, сахар, ферменты
2) питьевая вода, сахарный сироп, хмель, семена
3) ячменный солод, хмель, экстракты, продукты пчеловодства

4) настойки горькие, коктейли, водки, виски

35. Игристые вина по массовой концентрации сахаров подразделяют на:

1) брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое
2) брют, полусладкое, сладкое, сухое
3) брют, полусухое, сухое, розовое
4) сухое, полусухое, полусладкое, сладкое

36. Кофепродукты НЕ вырабатывают из:

1) кофе
2) злаковых
3) какао
4) цикория
5) дубовых желудей

37. Согласно ГОСТ различают пиво...

1) светлое
2) полутемное
3) темное
4) пастеризованное

38. При высушивании целых абрикосов без косточек получают

1) урюк
2) курагу
3) изюм
4) кишмиш

39. Сливы, абрикосы, персики относятся к группе свежих плодов:

1) семечковых
2) цитрусовых
3) ягод
4) косточковых

40. К настоящим ягодам относятся:

1) виноград, облепиха
2) малина, ежевика
3) смородина, крыжовник
4) облепиха и малина

41. Среди тыквенных овощей наиболее высоким содержанием воды и сахара отличается ...

1) кабачки
2) огурцы
3) баклажаны
4) арбузы

Вариант №2

1. Органолептические показатели качества сыра, его упаковку, маркировку оценивают:

1) по 25-бальной системе;
2) по 20-бальной системе;
3) по 100-бальной системе;
4) не оценивается по бальной системе.

2. К мягким сырам относится:

1) голландский
2) швейцарский
3) адыгейский
4) советский

3. Среднее содержание жира в цельном молоке коров %

1) 3,8
2) 2,5
3) 3,4
4) 3,2

4. В основе классификации питьевого молока лежат признаки:

1) используемое молочное сырье, режим термической обработки
2) содержание жира и белка
3) содержание белка, режим термической обработки
4) способ обработки, кислотность

5. К твердым сычужным с низкой температурой второго нагревания относятся сыры:
1) голландский круглый, голландский брусковый;
2) советский, швейцарский, алтайский;
3) костромской, ярославский, эстонский, степной, угличский;
4) латвийский;
5) брынза.

6. К кисломолочным продуктам относятся:
1) творог и творожные изделия;
2) сыр;
3) сметана;
4) кисломолочные напитки

7. При производстве сливочного масла классического допускается использовать:
1) пищевой краситель каротин
2) поваренную соль
3) пищевой краситель аннато
4) консерванты

8. К животным жирам относятся:
1) растительные масла
2) бараний, говяжий, свиной
3) кулинарный
4) топленые смеси

9. К субпродуктам 1 категории относятся языки, почки, печень, сердце:
1) говяжьи и свиные головы
2) легкие,
3) мозги
4) диафрагма

10 Согласно ГОСТ 779-55, мясо-говядину выпускают в:
1) полутушах и четвертинах
2) тушах и полутушах
3) тушах, полутушах и четвертинах
4) в тушах

11. Наименьшее количество влаги содержится в:
1) полукопченых колбасах
2) мясных хлебах
3) кровяных колбасах
4) зельцах и студнях

12. Стойкость мяса к микробной порче зависит от:
1) степени обескровливания
2) категории упитанности
3) термического состояния
4) возраста животного
5) пола животного

13. Не более 6 месяцев хранятся консервы:
1) пастеризованные
2) стерилизованные
3) тиндализованные
4) ультрапастеризованные

14. Не допускаются в свободную реализацию консервы с...
1) активным подтеком
2) раскатанным швом
3) физическим бомбажем
4) сульфидной коррозией

15. Категория тушки цыпленка-бройлера зависит от:
1) упитанности
2) термического состояния
3) качества технологической обработки
4) степени свежести

16. К субпродуктам 1 категории относятся:
1) говяжьи головы, мозги, вымя
2) мясная обрезь, легкие, язык
3) язык, печень, почки
4) диафрагма, калтыки, язык, сердце

17. К придонным и донным относятся следующие рыбы: палтус, камбала,....

1) треска, пикша, морской окунь
2) сельдь, тунец, скумбрия
3) треска, сельдь, сардина
4) пикша, скумбрия, сельдь

18. В зависимости от места обитания рыб делят на следующие группы: морские,...

1) пресноводные, питающие, полупроходные
2) речные, озерные, жирующие
3) пресноводные, проходные, полупроходные
4) речные, проходные, озерные

19. Сырьем для изготовления пресервов специального баночного посола является рыба...

1) специального пряного посола
2) маринованная
3) сырец
4) соленая

20. Качество мороженой рыбы оценивают по следующим показателям: внешнему виду,...

1) запаху, вкусу
2) качеству разделки, запаху, вкусу
3) качеству разделки, консистенции, запаху
4) консистенции, вкусу, запаху

21. Копчение по температурному режиму отличают:

1) горячее
2) охлажденное
3) полугорячие
4) холодное

22. При хранении пресервов в них происходят следующие изменения:

1) старение
2) вздутие
3) гниение
4) созревание

23. Для выработки высококачественной вяленой продукции используется только....рыбы:

1) жирные
2) тощие
3) полужирные
4) особожирные

24. Вид крупы определяется:

1. содержанием доброкачественного ядра
2. зерновой культурой
3. размерами крупинок
4. обработкой ядра зерна

25. К лентообразным макаронным изделиям относят:

1. макароны
2. соломку
3. лапшу
4. вермишель

26. По способам реализации хлеб пшеничный вырабатывают:

1. весовой и подовый
2. формовой и штучный
3. штучный и заварной
4. подовый и весовой

27. При сортовом помоле пшеницы кроме муки получают крупу:

1. пшеничную шлифованную
2. толокно
3. перловую
4. манную

28. **Тесто для выпечки пшеничного хлеба вырабатывают способом.**

1. заварным
2. опараным
3. безопарным
4. кислым

29. В рецептуру халвы входят:
1) карамельная масса, пенообразующие вещества и обжаренные маслосодержащие семена и орехи
2) ореховая конфетная масса и белок
3) маслосодержащие семена, ореховая масса и кондитерский жир
4) маслосодержащая масса и фруктово-ягодное сырье

30 Сырьем для производства сахара-рафинада служит ...
1) сахарная свекла
2) сахарный тростник
3) сахар-песок
4) сахаро-паточный сироп

31. В зависимости от технологии производства шоколад различают:
1) обыкновенный с добавлениями
2) с начинками
3) десертный
4) пористый

32. Срок хранения карамели зависит от:
1) температурно-влажностного режима
2) вида начинки
3) кислотности
4) массовой доли общей золы

33. Причиной дефекта «закал» у тортов является
1) нарушение рецептуры
2) нарушение температурного режима хранения
3) нарушение влажностного режима хранения
4) нарушение температурного режима выпекания

34. Виноградное вино - это:
1) напиток, который получают в результате стартового брожения виноградного сусла или мезги
2) вино, приготовленное путем физического насыщения обработанного виноматериала двуокисью углерода
3) вино, получаемое полным или неполным сбраживанием сусла или мезги, содержащее этиловый спирт только эндогенного происхождения
4) вино, получаемое полным или неполным сбраживанием сусла или мезги с добавлением этилового спирта

35. Сорта водок для экспорта выработанного из спирта этилового:
1) «Экстра» и «Люкс»
2) «Люкс» и «Альфа»
3) «Экстра» и «Альфа»
4) высшей очистки и «Люкс»

36. К цветочным пряностям относят:
1) корица и имбирь
2) гвоздика и шафран
3) куркума и кориандр
4) лавровый лист и мускатный орех

37. К семечковым плодам относятся яблоки, рябина, ...
1) груши, айва,
2) айва, вишня, черешня
3) груши, вишня, ирга
4) вишня, айва, груши

38. Лучшей желирующей способностью обладают плоды
1) моркови
2) свеклы
3) дыни
4) яблок

39. Топинамбур относится к группе овощей:
1) томатные
2) корнеплоды
3) тыквенные
4) клубнеплоды

40. Баклажаны относится к группе овощей:
1) томатные
2) корнеплоды

3) тыквенные
4) клубнеплоды

41. К орехоплодным плодам относятся

1) лещина
2) фисташки
3) ананас
4) гранат

Ключ к тесту

Вариант №1		Вариант №2	
1	4	1	3
2	1	2	3
3	4	3	1
4	1,2,3	4	1
5	3,4	5	1,3
6	2,3	6	1,3,4
7	1	7	1,2
8	1,4	8	2
9	2	9	3
10	4	10	1
11	2	11	1
12	1	12	1,3
13	4	13	1
14	1	14	1,2
15	1,3	15	1,3
16	1,3	16	3
17	1	17	1
18	3	18	3
19	4	19	3
20	1,4	20	3
21	1,4	21	1,3,4
22	1,3,4	22	1,4
23	1	23	1
24	2	24	2
25	4	25	3
26	2	26	2
27	3	27	4
28	1,2	28	2,3
29	4	29	1
30	3	30	3
31	2	31	2,4
32	4	32	1,2

33	1	33	4
34	1	34	1
35	1	35	1
36	3	36	2
37	1,2,3	37	1
38	2	38	4
39	4	39	4
40	1,3	40	3
41	4	41	1,2

Критерии оценки тестовых заданий

С помощью коэффициента усвоения К

К = А:Р, где А - число правильных ответов в тесте

Р - общее число ответов

Коэффициент К	Оценка
0,9-1	«5»
0,8-0,89	«4»
0,7-0,79	«3»
Меньше 0,7	«2»

Критерии оценок устных ответов

Исходя из поставленной цели, необходимо учитывать:

— правильность и осознанность изложения содержания, полноту раскрытия понятий, точность употребления научных терминов;

— степень сформированности знаний и умений;

— самостоятельность ответа;

— речевую грамотность и логическую последовательность ответа.

Отметка «5»:

— полно раскрыто содержание материала в объеме программы и учебника;

— четко и правильно даны определения и раскрыто содержание понятий; верно использованы научные термины;

— для доказательства использованы различные умения, выводы из наблюдений и практических работ;

— ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания.

Отметка «4»:

— раскрыто основное содержание материала;

— в основном правильно даны определения понятий и использованы научные термины;

— ответ самостоятельный;

— определения понятий неполные, допущены незначительные нарушения последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях из наблюдений и опытов.

Отметка «3»:

— усвоено основное содержание учебного материала, но изложено фрагментарно, не всегда последовательно;

— определения понятий недостаточно четкие;

— допущены ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определении понятий.

Отметка «2»:

— основное содержание учебного материала не раскрыто;

— не даны ответы на вспомогательные вопросы преподавателя;

— допущены грубые ошибки в определении понятий, при использовании терминологии.

Критерии оценки по подготовке, написанию, защите и оцениванию реферата как вида самостоятельной работы

Реферат -(нем. Referat- докладываю) краткое изложение (перед аудиторией или в письменной форме) содержания книги, статьи, рассмотрения различных источников информации и т.д.

Выбор темы реферата.
Предлагается преподавателем или выбирается самостоятельно обучаемым.
Поиск информации.
Если обучающемуся выдана только тема реферата, то поиски информации необходимо осуществлять в учебных и справочных источниках, энциклопедиях по основным (ключевым словам).
Отбор материала.
Следует выбрать наиболее важный материал, который отображает основные теоретические сведения по тематике реферата. Можно использовать обобщающие таблицы, схемы, диаграммы, графики, рисунки, чертежи и другие иллюстративные материалы.
Отобранный материал следует систематизировать, структурировать, построить в логической последовательности.
Для этого необходимо составить план, который включает такие элементы как:
1. Введение.
2. Основная часть (не менее 2 пунктов реферата).
3. Выводы.
4. Приложения (в случае необходимости).
5. Список использованной литературы.

Создание реферата.
Во *введении* должны быть раскрыты цель и основные задачи данной реферативной работы.
В *основной части* должны быть последовательно раскрыты задачи реферата. При этом предлагается в первом пункте представить теоретические моменты по теме реферата.
Во *втором пункте* практические моменты по теме реферата (последовательность осуществления действий, форма представления продукта деятельности, графики изменения деятельности).
В *заключении* необходимо продемонстрировать насколько решены поставленные задачи (во введении реферата).
В *приложениях* необходимо представить средства, которые позволяют визуализировать теоретические сведения (рисунки, графики, последовательность действий, фотографии).
Пункт реферата *список использованной литературы* должен содержать информацию об источниках, которые использовались при написании реферата.
*Правила оформления и защиты реферата***.** Реферат должен иметь титульную страницу, содержание, изложение основного материала, выводы, приложения (при необходимости), список использованной литературы.
Объем реферата составляет - 7-15 листов печатного текста, согласно следующих параметров: шрифт Т1тез Котап, 14 кегль, междустрочный интервал - 1,5 см; поля - 1,5 см; левое поле - 2 см.
Защита реферата представляет собой краткое, сжатое изложение самых основных положений, интересных и новых фактов, сделанных выводов. Для представления реферата необходимо подготовить сообщение, доклад продолжительностью до 5 минут.
После представления реферата обучающиеся и преподаватель могут задавать вопросы, которые у них возникли.
Оценивание реферата. Оценивается самостоятельная работа по подготовке и защите реферата в пределах 3-5 баллов.
5 баллов - реферат содержит не только теоретические сведения, но и практическую информацию по особенностям выполнения действий, представления продукта деятельности; подготовленный по реферату доклад, раскрывает и теоретические и практические вопросы;
4 балла - реферат содержит и теоретические и практические сведения, однако в докладе представляются только теоретические (практические) сведения;
3 балла - реферат представлен теоретической и практической информацией, доклад по реферату не представлен.
2 балла - содержание реферата не соответствует его теме.

Критерии оценки практических работ
Практические работы студента оцениваются по пятибалльной шкале:
Оценка «отлично» ставится в том случае, если студент:
- свободно применяет полученные знания при выполнении практических заданий;
- выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий;
- в письменном отчете по работе правильно и аккуратно выполнены все записи;
- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, дает точное определение и истолкование основных понятий, использует специальную терминологию дисциплины, не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы, сопровождает ответ примерами.

Оценка «хорошо» ставится, если:

- выполнены требования к оценке «отлично», но допущены 2-3 недочета при выполнении практических заданий и студент может их исправить самостоятельно или при небольшой помощи преподавателя;
- в письменном отчете по работе делает незначительные ошибки;
- при ответах на контрольные вопросы не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности, но затрудняется в применении знаний в новой ситуации, приведении примеров.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если:
- практическая работа выполнена не полностью, но объем выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы;
- в ходе выполнения работы студент продемонстрировал слабые практические навыки, были допущены ошибки;
- студент умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму;
- в письменном отчете по работе допущены ошибки;
- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, но в ответе имеются отдельные пробелы и при самостоятельном воспроизведении материала требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:
- практическая работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов, у студента имеются лишь отдельные представления об изученном материале, большая часть материала не усвоена;
- в письменном отчете по работе допущены грубые ошибки, либо он вообще отсутствует;
- на контрольные вопросы студент не может дать ответов, так как не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы.

4. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В ходе текущего контроля успеваемости осуществляется индивидуальное общение преподавателя с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося преподаватель в ходе текущего контроля успеваемости дублирует объяснение нового материала с учетом особенностей восприятия и усвоения обучающимся содержания материала дисциплины.

При проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

– для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (далее - индивидуальные особенности);

– проведение мероприятий по текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

– присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

– предоставление обучающимся при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (при наличии в штате образовательной организации такого специалиста или на основании договора с организациями системы социальной защиты по предоставлению таких услуг в случае необходимости);

– предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем).

Приложение 6.18 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

квалификация: повар, кондитер

Грозный - 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК Сферы услуг
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Оценочные средства к рабочей программе учебной дисциплины разработаны на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Оценочные средства учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Маутиева А.Н., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

№	СОДЕРЖАНИЕ	стр
1.	Паспорт комплекта оценочных средств	4
2.	Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	4
3.	Оценка освоения учебной дисциплины	5
3.1	Формы и методы оценивания	5
3.2	Типовые задания для текущей аттестации по учебной дисциплине	6
3.3	Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине	13
4	Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	17

I. Паспорт комплекта оценочных средств

Назначение:

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины профессионального цикла **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места** по профессии среднего профессионального образования **43.01.09. Повар кондитер.**

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

КОС разработан на основании положений: по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» программы учебной дисциплины **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.**

В процессе освоения учебной дисциплины обучающийся получит возможность повысить уровень сформированности общих и профессиональных 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 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

2. Результаты освоения учебной дисциплины.

Результаты учебной дисциплины, подлежащие оценке

Таблица 1

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**
ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1	1.организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; 2.определять вид, выбирать в	1.классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; 2.принципы организации обработки

	соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; 3.подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; 3.правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; 4.способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; 5.правила электробезопасности, пожарной безопасности; 6.правила охраны труда в организациях питания

Примечание: Возможно объединение З, У, ОК и ПК и проверка их одним показателем.

3 Оценка освоения учебной дисциплины
3.1 Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС *по дисциплине* **Техническое оснащение и организация рабочего места.** направленные *на формирование общих и профессиональных компетенций.*

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины

Таблица 2

Элементы учебной дисциплины **(разделы/темы)**	Проверяемые З, У, ОК и ПК ***(код)***	Показатели оценки **результата**	Форма и метод контроля
Раздел 1			
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания *Тема 1.2* Принципы организации кулинарного и кондитерского производства ***Раздел 2*** *Тема 2.1 Механическое*	ПК 1.1, ОК1 - ОК4,ОК7, У1-У3, З1-6.	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов*	***Текущий контроль при провидении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*

оборудование *Тема 2.2* *Тепловое оборудование* *Тема 2.3* *Холодильное оборудование*		*поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии*	***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*

Примечание: Технология оценки У и З по дисциплине прописывается в соответствии со спецификой дисциплины;

3.2 Типовые задания для текущей аттестации по учебной дисциплине

Раздел 1. Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания, Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

1) Задания в тестовой форме

Вариант-1

1.Особенностью п.о.п. является:

А) выполнение трех взаимосвязанных функций-производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции

Б) выполнение одной функции-производство кулинарной продукции

В) выполнение одной функции-реализация продукции.

2. П.О.П. общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням меню называется:

А) специализиованным кулинарным цехом

Б) столовой

В) рестораном

3.Птицегольевой цех осуществляет обработку и производство п/ф из:

А) птицы и субпродуктов Б) мяса В) рыбы

Г) субпродуктов Д) индеек

4.Размораживают тушки птицы в охлаждаемом помещении при температуре:

А) 4-6 С трое суток Б) 4-6 С 10-12 часов В) 10-15 С 2-3 часа

5. В мясо-рыбном цехе организовывают:

А) одну технологическую линию обработки мяса и рыбы

Б) две технологические линии обработки мяса и рыбы

6. Кем может производится обслуживание в ресторанах?

а) барменами б) официантами в) метрдотелями

г) сомелье д) кассиром

Вариант-2

1. В зависимости от характера производства п.о.п. подразделяются:

А) заготовочные

Б) доготовочные

В) с полным циклом производства

Г) заготовочные, доготовочные, с полным циклом производства

2. П.О. П. предназначенное для изготовления п\ф из мяса, рыбы, овощей и снабжения ими доготовочных предприятий называется:

А) специализиованным кулинарным цехом

Б) столовой

В) рестораном

3. Размораживают туши мяса в дефростере при температуре:

А) 4-6 С трое суток Б) 4-6 С 10-12 часов В) 10-15 С 2-3 часа

4. Для сохранения потерь при хранении, транспортировке, сохранения пищевой ценности рыбу выдерживают в растворе поваренной соли, этот процесс называют:

А) дефростацией Б) фиксацией В) размораживанием

5. Мясо-рыбные цехи организуются на п.о.п.:

А) средней мощности с полным производственным циклом

Б) заготовочных предприятиях

В) средней мощности с неполным производственным циклом

6. Деятельность торговых баз заключается:

А) организация процесса товародвижения из пунктов производства в пункты потребления

Б) Накапливают товары для продажи в места потребления

В) закупают товары у изготовителей, выходных и торгово-закупочных баз и продают их розничным предприятиям и п.о.п.

Раздел 2. Тема 2.1Механическое оборудование, Тема 2.2 Тепловое оборудование Тема 2.3 **Холодильное оборудование**

1. Для чего устанавливают манометр в электрических пищеварительных котлах –

А) для измерения температуры;

Б) для измерения давления;

В) для быстрого закипания жидкости;

Г) для регулирования механизма.

2.Централизованная доставка товаров на п.о.п:

А) осуществляется силами и средствами поставщика

Б) обеспечивается самим п.о.п.

3. Электрические сковороды предназначены для -

а) запекания; б) жарки; в) варки; г) пассирования.

4. помощью чего перемешивается фарш в МС8-150 -

а) рабочим валом; б) лопастями; в) толкателем; г) деревянным пестиком;

5. Назначение фритюрницы -

а) для пассирования; б) тушения; в) варки; г) жарки.

6.Кто утверждает график работы столовых при производственных предприятиях?

А) администрация города, района

Б) профсоюзный комитет предприятия

В) администрация предприятия

7. Жарочная поверхность находится на -

А) конфорке; Б) чугунном барабане; В) столе;

8.Что не является аппаратом включения машины:

А) рубильник Б) пакетные выключатели В) универсальные приводы

9. Для какого цеха предназначен универсальный привод ПМ – 1,1:

А) для овощного Б) для мучного В) для мясо-рыбного

10. Какого способа очистки картофеля не существует:

А) химического Б) физического В) механического

11.Универсальным приводом называется устройство:

А) состоящее из электродвигателя и двух, трех сменных механизмов.

Б) состоящее из электродвигателя и редуктора с комплектом сменных механизмов.

В) состоящее из редуктора с комплектом сменных механизмов.

12.В пароварочных аппаратах обогрев продуктов осуществляется:

А) горячей водой Б) насыщенным паром В) горячим воздухом

13. Механизм предназначенный для приготовления рыбного или мясного фаршей называется:

А) мясорыхлитель Б) фаршемешалка В) мясорубка

14.Во фритюрнице ФЭСМ-20 установлены **нагревательные** элементы:

А) закрытого типа без доступа воздуха

Б) закрытого типа с доступом воздуха

В) открытого типа

15. Для нарезки гастрономических продуктов на п.о.п. используют:

А) маслоделитьль Б) хлеборезку В) слайсер Г) фризер

16.Мармиты предназначены для:

А) демонстрации готовых блюд Б) кипячения воды

В) кратковременного хранения блюд Г) приготовления блюд.

17. Между двойными стенками камер находится -

а) пирожки; б) теплоизоляция; в) бумага; г) пустота.

18.Машина МП-800 предназначена для:

А) нарезки вареных овощей Б) приготовления картофельного пюре

В) протирания овощей, творога, печени, рыбы, мяса.

19. Универсальное тепловое оборудование с непосредственным обогревом –

А) водогрейное; Б) фритюрницы; В) плиты; Г) пароварочные аппараты.

20. Материал, изолирующий электроток -

А) металлическая лопатка; Б) лимонный сок;

В) минеральная вода; Г) обувь из диэлектрика, диэлектрические коврики.

21.Рабочим органом в тестомесильных машинах является:

А) планетарный механизм Б) месительный рычаг

В) дежа Г) электродвигатель

22. Жарочная камера шкафа обогревается тэнами -

А) тремя; Б) двумя; В) четырьмя; Г) пятью.

23. К водогрейному оборудованию относятся аппараты:

А) кипятильник Б) автоклав В) пищеварочный котел Г) водонагреватель.

24. Машинам для обработки овощей и картофеля относятся:

А) просеиватели; Б) взбиватели;

В) мясорубки; Г) сортировочные, резательные.

25. Для приготовления рыбного фарша и п/ф в рыбном цехе используют оборудование:

А) мясорубку Б) приспособление для протирания

В) фаршемешалку Г) опалочный горн

Д) размолочную машину Е) котлетоформовочную машину

Ж) взбивальную машину

26. Кем может производится обслуживание в ресторанах?

а) барменами б) официантами в) метрдотелями г) сомелье д) кассиром

27. Назначение мармитов, тепловых шкафов и термостатов –

А) улучшение обслуживания потребителей;

Б) для приготовления горячих блюд;

В) для варки заправочных супов, вторых и третьих блюд;

Г) поддержание готовой продукции в горячем состоянии.

28.Первичной обработки овощей:

А) сульфитация Б) сортировка В) доочистка

Г) калибровка Д) измельчение Е) мытье Ж) очистка

Вариант-2

1. В овощерезательной машине МРО -50-200 толщина нарезки регулируется –
А) плоским ножом; Б) гайкой;
В) кнопкой «пуск» и «стоп»; Г) не регулируется.

2. План-меню составляется на:
А) 1день Б) 7-10дней В) на месяц

3.Насыпной способ хранения предполагает:

А) продукция хранится на подтоварниках (когда можно складывать в штабель)
Б) продукты хранят навалом в закормах, ларях.
В) продукция хранится на полках, стеллажах, шкафах.

4. Для чего устанавливают манометр в электрических пищеварительных котлах –
А) для измерения температуры;
Б) для измерения давления;
В) для быстрого закипания жидкости;
Г) для регулирования механизма.

5. К какому типу п.о.п. относится кафе-молочное
А) специализированное Б) специальное В) узкоспециализированное

6. Привод называется универсальным т.к.
А) может выполнять разные технологические операции;
Б) может выполнять одну технологическую операцию.

7. Механизм предназначенный для приготовления рыбного или мясного фарш называется: А) мясорыхлитель Б) фаршемешалка В) мясорубка.

8 .Сменный механизм, предназначенный для нарезания кусочков мяса перед его обжариванием, называется:

А) фаршемешалка Б)мясорыхлитель В)мясорубка.

9.В пароварочных аппаратах образующийся конденсат на дне камеры:

А) остается на дне
Б) убирается поваром вручную
В) отводится по трубопроводу в канализацию.

10. Противни устанавливаются в камере на -
А) шкаф; Б) направляющие; В) поддон; Г) дно.

11. При подключении тенов к работе у фритюрницы ФЭСМ-20 загорается:
А) красная лампочка Б) желтая лампочка В) зеленая лампочка.

12. Расшифруйте что означает буквенная индексация на разделочной доске?
а) ОС б) ОК в) МГ д) РВ

13. На какие группы в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов делится механическое оборудование -
А) машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов;
Б) машины для обработки мяса и рыбы;

В) машины для обработки муки и теста;
Г) все ответы верны.

14. Расшифруйте маркировку машины МФК -2240 –

А) мясо рыхлительная машина;
Б) хлеборезка;
В) машина для формовки котлет и биточков;
Г) овощерезка.

15. Несоусные блюда размещают для хранения:

А) непосредственно в мармитах
Б) на противнях в тепловом шкафу
В) в функциональных емкостях

16. Способ очистки картофеля, при котором картофель обрабатывают паром в автоклавах под давлением, а затем в роликовой моечно-очистительной машине называется:

А) щелочным Б) паровым В) комбинированным Г) термическим Д) механическим

17. Как открывают крышку котла -

А) к себе; Б) на себя; В) от себя; Г) в сторону;

18. Нарезка овощей происходит за счет продавливания их поршнем через неподвижную ножевую решетку в машинах:

А) дискового типа Б) роторного типа
В) пуансонного типа Г) комбинированного типа

19. Во взбивальных машинах сменные механизмы взбивателей крепятся к:

А) кронштейну Б) рабочему валу В) платформе

20. К какому виду оборудования относят плиты:

А) универсальному Б) специализированному. Выберите номера правильного ответа:

21. По виду энергоносителя водогрейное оборудование классифицируется:

А) паровые Б) автоматизированные В) газовые
Г) непрерывные Д) электрические Е) твердотопливные.

22. Что является рабочей камерой во взбивальной машине –

А) бачок; Б) сменные взбиватели;
В) электродвигатель; Г) редуктор.

23. Холодильные агенты –

А) бутан; Б) хлор; В) фреон – 22; Г) метан.

24. Оптимальная температура горячего цеха?

а) не более 10 °С б) не более 23 °С в) не более 30 °С

25. Между двойными стенками камер находится -

А) пирожки; Б) теплоизоляция; В) бумага; Г) пустота.

26.Хлеборезательныемашины предназначены для -

А) нарезки хлеба ломтиками;
Б) изготовления хлебной крошки;
В) нарезки хлеба соломкой;

Г) нарезки хлеба кружочками.

КЛЮЧ ОТВЕТОВ

№ вопроса	1 вариант	2 вариант
Раздел 1 *Тема 1.1*Классификация и характеристика основных типов организаций питания *Тема 1.2* Принципы организации кулинарного и кондитерского производства		
1	в	в
2	б	а
3	а	а
4	б	б
5	б	а
6	б	в
Раздел 2 *Тема 2.1*Механическое оборудование *Тема 2.2* Тепловое оборудование *Тема 2.3* Холодильное оборудование		
7	а	в
8	б	б
9	А,б	а
10	г	б
11	в	в
12	а	в
13	в	а
14	в	в
15	б	б
16	б	г
17	б	б
18	в	в
19	в	ОС-овощи сырые, МР-мясная гастр, РВ-рыба вареная
20	в	Б,в
21	в	в
22	б	г
23	в	б
24	а	б
25	б	б
26	г	в
27	б	б
28	а	а
29	А,г	В,д
30	г	А
31	А,в,е	в
32	б.	б
33	г	Б
34	Б,г,е,ж,в,д,а	а

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

89% - 100% - «5»

75% - 88% - «4»

60% - 74% - «3»

Менее 60% - «2»

3.3 Типовые задания для промежуточной аттестации по учебной дисциплине

Вариант № 1

1.Универсальный привод общего назначения ПУ -0,6 выпускается с частотой вращения вала-

а) 170 и 1400 об/мин.; б) 90 и 300 об/мин.;

в) 150 и 1600 об/мин.; г) 200 1400 об/мин.

2. В овощерезательной машине МРО -50-200 толщина нарезки регулируется –

а) плоским ножом; б) гайкой;

в) кнопкой «пуск» и «стоп»; г) не регулируется.

3. Расшифруйте маркировку машины МФК -2240 –

а) мясорыхлительная машина; б) хлеборезка;

в) машина для формовки котлет и биточков; г) овощерезка.

4. Что является рабочей камерой в взбивальной машине –

а) бачок; б) сменные вбиватели;

в) электродвигатель; г) редуктор.

5. Холодильные агенты –

а) бутан; б) хлор;

в) фреон – 22; г) метан.

6. Назначение мармитов, тепловых шкафов и термостатов –

а) улучшение обслуживания потребителей;

б) для приготовления горячих блюд;

в) для варки заправочных супов, вторых и третьих блюд;

г) поддержание готовой продукции в горячем состоянии;

7. Для чего устанавливают манометр в электрических пищеварительных котлах –

а) для измерения температуры; б) для измерения давления;

в) для быстрого закипания жидкости; г) для регулирования механизма.

8. Универсальное тепловое оборудование с непосредственным обогревом –

а) водогрейное; б) фритюрницы;

в) плиты; г) пароварочные аппараты.

9. Указать причину, по которой фарш выходит из мясорубки нагретый –

а) неправильно установлены двухсторонние ножи;

б) ослабло крепление нажимной гайки;

в) неправильная сборка рабочих органов;

г) решетки и ножи не очищены от пленок и сухожилий затуплены

10. На какие группы в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов делится механическое оборудование -

а) машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов;

б) машины для обработки мяса и рыбы;

в) машины для обработки муки и теста;

г) все ответы верны.

11. Для образования тепла электронагревательному элементу требуется

а) природный газ; б) теплоноситель;

в) переменный ток; г) топливо.

12. Горелка-установлена в

а) тостере; б) саламандре;

в) микроволновой печи; г) газовой плите.

13. Поплавок контролирует -
а) температуру в установленном режиме;
б) поступления воды из водопровода;
в) безопасную эксплуатацию;
г) визуальную работу оборудования.
14. Дренажная трубка предназначена для контроля -
а) температуры в установленном режиме
б) за работой оборудования;
в) уровня воды и связана с канализацией;
г) времени приготовления.
15. На какие группы в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов делится механическое оборудование -
а) машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов;
б) машина для обработки мясо и рыбы;
в) машины для обработки муки и теста;
г) все ответы верны.
16. Какой тип картофелеочистительной машины используется на фабриках – заготовочных крупных предприятиях питания и в поточных линиях -
а) мок-400; б) мок-250;
в) кна-600м; г) мок-125.
17. Напряжение сети понижают или повышают с помощью -
а) трансформатора; б) стабилизатора;
в) генератора; г) реостата.
18. Ременная передача состоит из двух -
а) катков; б) дисков;
в) шкивов; г) шестерен.
19. Место установки электрокотла -
а) на кухне; б) на балконе;
в) в сервизной; г) на летней площадке.
20. Оптимальный объем, который занимает загружаемый в рабочую камеру для очистки картофель -
а) 2/3 объема рабочей камеры машины;
б)2/4 объема рабочей камеры машины;
в)1/3 объема рабочей камеры машины;
г)1/4 объема рабочей камеры машины.

Техническое оснащение и организация рабочего места

Вариант № 1

Эталон ответов

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

Вариант № 2

1.Хлеборезательные машины предназначены для -
а) нарезки хлеба ломтиками;
б) изготовления хлебной крошки;
в) нарезки хлеба соломкой;
г) нарезки хлеба кружочками

2. Вода, залитая в парогенератор электрокотла, должна быть -
а) холодная трубопроводная;
б) трубопроводная горячая;
в) кипяченная, отстоянная в течение 12 часов;
г) трубопроводная холодная, отстоянная в течение 6 часов.

3. Зуммер-это
а) звуковой сигнал;
б) электроблокировка;
в) пакетный переключатель;
г) электронагревательный элемент.

4. Материал, изолирующий электроток -
а) металлическая лопатка;
б) лимонный сок;
в) минеральная вода;
г) обувь из диэлектрика диэлектрические коврики.

5. Какова емкость бункера для котлетной массы -
а) 10 кг; б) 400 г; в) 40 кг; г) 100 кг.

6. Сколько ячеек на формирующем столе -
а) 1; б) 2; в) 3; г) 4.

7. Что является рабочим органом котлетоформовочной машины -
а) ячейки с поршнями; б) формирующий стол с ячейками;
в) вал с лопастями; г) резиновый патрубок.

8. Для процеживания теста в бачке имеется -
а) корзинка; б) решетка;
в) фильтр; г) фиксирующий винт.

9. Жарочная поверхность находится на -
а) конфорке; б) чугунном барабане;
в) столе; г) в рабочей камере.

10. Привод жаровни состоит из -
а) шлицевого соединения; б) клиноременной передачи;
в) цепной передачи; г) червячного редуктора.

11. Жарочная камера шкафа обогревается тенами -
а) тремя; б) двумя; в) четыремя; г) пятью.

12. Противни устанавливаются в камере на -
а) шкаф; б) направляющие; в) поддон; г) дно.

13. Между двойными стенками камер находится -
а) пирожки; б) теплоизоляция; в) бумага; г) пустота.

14. На передней панели находятся -
а) кнопочное устройство; б) 2 пакетных переключателя;
в) лимбы терморегуляторов; г) 4 пакетных переключателя.

15. В верхнем отсеке имеется -
а) вентилятор; б) опрокидывающий механизм;
в) сетка-фильтр; г) регулятор мощности.

16. Хлеб выпекается на -
а) листах; б) противнях; в) формах г) сковородах;

17. Для вращения тележки имеется -
а) карусель; б) диск; в) механизм; г) поддон.

18. Назначение МС 18-160 -
а) для нарезки овощей; б) для рыхления сырых овощей;
в) для нарезки вареных овощей; г) для нарезки сырых овощей

19. С помощью чего фиксируется положение тележки -
а) педали; б) ручки; в) маховика; г) рассекателя.

20. Как открывают крышку котла -
а) к себе; б) на себя; в) от себя; г) в сторону;

Техническое оснащение и организация рабочего места

Вариант № 2
Эталон ответов

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

4. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В ходе текущего контроля успеваемости осуществляется индивидуальное общение преподавателя с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося преподаватель в ходе текущего контроля успеваемости дублирует объяснение нового материала с учетом особенностей восприятия и усвоения обучающимся содержания материала дисциплины.

При проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

– для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (далее - индивидуальные особенности);

– проведение мероприятий по текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

– присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

– предоставление обучающимся при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (при наличии в штате образовательной организации такого специалиста или на основании договора с организациями системы социальной защиты по предоставлению таких услуг в случае необходимости);

– предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем).

Приложение 6.19 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

квалификация: повар, кондитер

Грозный - 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК социально-экономического цикла
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Оценочные средства к рабочей программе учебной дисциплины разработаны на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Оценочные средства учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Яндарова Ф.Д., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

№	СОДЕРЖАНИЕ	стр
1.	Паспорт комплекта оценочных средств	4
2.	Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	4
3.	Оценка освоения учебной дисциплины	5
3.1	Формы и методы оценивания	5
3.2	Типовые задания для текущей аттестации по учебной дисциплине	6
3.3	Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине	20
4	Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	39

1. Общие положения

Комплект оценочных средств по ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности (КОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу данной учебной дисциплины.

КОС по учебной дисциплине включает контрольно - оценочные средства (КОС) для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

КОС программы учебной дисциплины Экономические и правовые основы профессиональной деятельности разработаны в соответствии с образовательной программой по профессии СПО: 43.01.09 Повар, кондитер.

В процессе освоения учебной дисциплины обучающийся получит возможность повысить уровень сформированности ОК.03.

2. Результаты освоения учебной дисциплины.
Результаты учебной дисциплины, подлежащие оценке

Таблица 1

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**
ОК 3	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. Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по кредитам	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 Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации

		Виды кредитных банковских продуктов

3. Оценка освоения учебной дисциплины
3.1 Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, направленные на формирование общих компетенций.

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины

Таблица 2

№	Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Тип контроля	Формы контроля*		Коды формируемых знаний, умений, ОК
			текущий	рубежный	
1	Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности	текущий	домашнее задание, устный опрос, тестирование, индивидуальные задания, защита отчетов по практическим занятиям		З.1-З.7., У.1.- У.3. ОК 01 -ОК 07, ОК 09-ОК 10. ПК 1-ПК 5.
2.	Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда	текущий	домашнее задание, устный опрос, тестирование, защита отчетов по практическим занятиям		З.8.-З.10 У.4.- У.6., ОК 01 -ОК 07, ОК 09-ОК 10. ПК 1-ПК 5.
3.	Итоговая аттестация	промежуточный	дифференцированный зачет		

3.2 Типовые задания для текущей аттестации по учебной дисциплине

Тестовые задания по учебной дисциплине «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Раздел1. Экономические и правовые основы производственной деятельности

Вариант 1

1. Что относится к нематериальному производству?

а) Сельское хозяйство и строительство;
б) Торговля и строительство;
в) Здравоохранение и образование;
г) Промышленность;

2. Что входит в понятие богатства?

а) Материальные и культурные блага;
б) Стоимость всех вещей;
в) Обладание человеком всеми благами;
г) Нет правильного ответа.

3. Экономика - это:

а) Совокупность материальных и культурных благ, которыми располагает человек, а также стоимость всех вещей которыми он владеет;
б) Область деятельности людей, в которой создается богатство для удовлетворения их разнообразных потребностей;
в) Процесс создания полезных продуктов, в ходе которого люди приспосабливают вещество и силы природы для удовлетворения своих потребностей;
г) Возможности предприятия.

4. Какой фактор относится к материальному производству?

а) Рыночный;
б) Вещественный;
в) Духовный;
г) Нематериальный.

5. Совокупность видов хозяйств, обеспечивающих общие условия производства и жизнедеятельности людей - это...

а) Экономика;
б) Инфраструктура;
в) Торговля;
г) Материальное производство.

6. Какого вида потребности не существует?

а) Материальная;
б) Нематериальная;
в) Духовная;
г) Социальная

7. Материальное производство - это:

а) Область деятельности людей, в которой создается богатство для удовлетворения их разнообразных потребностей;
б) Совокупность материальных и культурных благ, которыми располагает человек, а также стоимость всех вещей которыми он владеет;
в) Процесс создания полезных продуктов, в ходе которого люди приспосабливают вещество и силы природы для удовлетворения своих потребностей;
г) Совокупность видов хозяйств, обеспечивающих общие условия производства и жизнедеятельности людей.

8. К чему привело крупномасштабное использование природных ресурсов?

а) К их истощению;
б) К их исчезновению;
в) К их полному истреблению;
г) К возможности их большего использования.

9. Наибольший объем производства, которого каждая страна способна достичь при использовании всех своих ресурсов.

а) Природные ресурсы;

б) Полезные ископаемые;
в) Производственные возможности;
г) Материальное производство

10. Организационно-экономические отношения между людьми решают три главные проблемы:

а) Кто обладает экономической властью; как, при каких условиях и сколько трудится работник; кому достаются продукты труда?
б) Что следует производить; как будут создаваться полезные продукты; для кого предназначаются продукты и услуги?
в) Как будут создаваться полезные продукт; кто обладает экономической властью?
г) Что производить, где размещать, когда продавать?

11. Социально-экономические отношения между людьми решают 3 важнейшие проблемы:

а) Кто обладает экономической властью; как, при каких условиях и сколько трудится работник; кому достаются продукты труда?
б) Что следует производить; как будут создаваться полезные продукты; для кого предназначаются продукты и услуги?
в) Как будут создаваться полезные продукт; кто обладает экономической властью?
г) Что производить, где размещать, когда продавать?

12. К какому виду инфраструктуры вы отнесете следующие виды организаций: техникум, музей, театр, поликлиника, дом престарелых?

а) Производственная инфраструктура;
б) Социальная инфраструктура;
в) Материальная инфраструктура;
г) Нет такой инфраструктуры.

13. Область экономики, исследующая деятельность отдельных экономических субъектов в отрасли:

а) Макроэкономика;
б) Микроэкономика;
в) Мировая экономика;
г) Структура экономики;

14. Кому принадлежит экономическая власть, кто является тем хозяином, в чьих интересах все работают на предприятии?

а) Собственнику средств производства
б) Государству;
в) Фирме;
г) Коллективу.

15. Собственность - это:

а) Арендованные средства и предметы труда;
б) Предоставление имущества во временное пользование другому лицу за определенную плату;
в) Это присвоенные людьми природные вещества и энергия для пользы людей, а также движимое и недвижимое имущество;
г) Временное использование средств производства

Вариант 2

1. Спрос - это:

а) Количество товаров, произведенных изготовителем по договорной цене;
б) Потребность в товаре, независимо от обеспечения денежными средствами покупателя;
в) Потребность в товаре, обеспеченная денежными средствами покупателя;
г) Нужда в товаре.

2. Какого вида конкуренции не существует?

а) Свободная конкуренция;
б) Занятая конкуренция;
в) Ценовая конкуренция;
г) Несовершенная конкуренция.

3. Для чего применяется антимонопольная политика?

а) Для снижения цен;
б) Для объединения фирм;
в) Для снижения конкуренции;
г) Для ведения бизнеса.

4. Если предложение товаров превышает спрос покупателей, какая будет цена?

а) Повышенная;
б) Пониженная;
в) Пониженная или прежняя;
г) Повышенная или прежняя.

5. К какому виду антимонопольной политики можно отнести это определение?

Метод политики, который нацелен на то, чтобы сделать монополистическое поведение для крупного бизнеса невыгодным.

а) Организационный механизм;
б) Административный контроль;
в) Антимонопольное законодательство;
г) Антиинфляционная политика.

6. Конкуренция - это....

а) Независимость от хозяйствующих субъектов;
б) Соперничество за лучшие условия производства, купли и продажи товаров;
в) Объединение фирм для образования одной крупной компании на рынке;
г) Исключительное право производства, промысла, торговли.

7. Количество товаров, которое производитель готов продать по договорной цене:

а) Спрос;
б) Предложение;
в) Возможность;
г) Производство.

8. Какой товар в прошлом выполнял роль всеобщего эквивалента?

а) Мех;
б) Рыба;
в) Золото;
г) Металл.

9. Электронный вид денег

а) Монеты;
б) Кредитные карточки;
в) Сберегательная книжка;
г) Визитная карточка.

10. Для чего нужна конкуренция?

а) Чтобы потребитель имел выбор;
б) Для борьбы с соперниками;
в) Для образования монополий;
г) Для увеличения цены.

11. Что не является монополией?

а) Исключительное право производства, промысла, торговли принадлежащее одному лицу, группе лиц или государству;
б) Внутреннее строение, расположение, порядок отдельных элементов рынка, их удельный вес в общем объеме рынка;
в) Рыночное господство одного продавца, любое господствующее положение одного лица (или группы лиц) в какой-либо сфере деятельности;
г) Когда продавец имеет полный контроль над количеством продаваемого товара и его ценой, исключает возможных конкурентов на рынке товаров и услуг.

12. Метод борьбы, при котором средством поражения противника служит понижение цены:

а) Чистая конкуренция;
б) Абсолютная монополия;
в) Ценовая конкуренция;

г) Неценовая конкуренция.

13. Что было создано в 1992 году в России во время реформы отношений собственности?

а) Агентство частной собственности;
б) Агентство интеллектуальной собственности;
в) Агентство смешанной собственности;
г) Агентство общей собственности.

14. Что такое реорганизация?

а) переустройство хозяйства или его части в АО и другие коллективные заведения;
б) когда зарубежные предприниматели могут участвовать в приватизации государственной собственности;
в) предпринимательская деятельность с применением наемного труда;
г) когда предприятия частного сектора переходят в руки государства.

15. Совокупность внутренних и внешних сил, которые побуждают человека тратить усилия на достижение определенных целей.

а) потребности;
б) мотивация;
в) нужда;
г) старательность

Вариант 3

1. Предпринимательство - это:

а) Деятельность людей, осуществляемая на свой страх и риск с целью получения прибыли;
б) Соперничество между участниками рыночного хозяйства за лучшие условия производства, купли и продажи товаров;
в) Исключительное право производства, промысла, торговли;
г) Внутреннее строение, расположение, порядок отдельных элементов рынка, их удельный вес в общем объеме рынка

2. Признаком предпринимательства не является:

а) Систематическое получение прибыли;
б) Обязательная регистрация лиц, принявших решение заниматься предпринимательской деятельностью;
в) Помощь коммерческих структур, нет самостоятельности предпринимателя;
г) Деятельность осуществляется на свой страх и риск.

3. На чем основан неформальный метод принятия управленческого решения?

а) на обсуждении в группе и принятии решения;
б) на интуиции менеджера;
в) на обработке больших массивов информации путем использования информационных технологий;
г) на разделении труда в организациях.

4. На чем основан неформальный метод принятия управленческого решения?

а) на обсуждении в группе и принятии решения;
б) на интуиции менеджера;
в) на обработке больших массивов информации путем использования информационных технологий;
г) на разделении труда в организациях.

5. Основное правило коммерческого расчета:

а) Не снижать темпы;
б) Получать возрастающий экономический эффект;
в) Раздавать долги;
г) Увеличивать задолженности у своих кредиторов.

6. Что выгодно применять предпринимателю для увеличения прибыли на предприятии?

а) ускорять производственный процесс;

б) замедлять производственный процесс;
в) использовать амортизационные отчисления;
г) нанимать больше трудовых ресурсов.

7. Что не входит в пути ускорения оборота

а) Уменьшение времени обращения;
б) Увеличение расстояния доставки;
в) Сокращение времени производства;
г) Улучшение состава производственного капитала.

8. К основному капиталу не относится:

а) Здания;
б) Инструменты, сроком годности до 1 года;
в) Машины, оборудование;
г) Техника.

9. К оборотным средствам относится:

а) Предметы труда;
б) Оборудование;
в) Техника;
г) Земля.

10. Денежный фонд, в котором накапливаются средства для восстановления выбывших основных средств:

а) Стоимостной;
б) Амортизационный;
в) Производственный;
г) Инвестиционный.

11. Потеря объектами своих физических и технико-экономических качеств:

а) Амортизация;
б) Износ;
в) Воспроизводство;
г) Поломка.

12. Часть производственного капитала, которая длительное время используется в производственном процессе и переносит свою стоимость на стоимость готовой продукции в денежной форме по частям по мере износа.

а) Основной капитал;
б) Оборотный капитал;
в) Предметы труда и инструменты сроком годности не более 1 года;
г) Сырье и материалы.

13. Другая часть производственного капитала, которая используется в течение одного производственного цикла и переносит свою стоимость на стоимость готовых изделий сразу:

а) Основной капитал;
б) Оборотный капитал;
в) Средства труда;
г) Здания, сооружения.

14. Чтобы предприниматель имел возможность получать чаще свои деньги от продажи товарооборота и пускать их снова в производство, необходимо:

а) Сокращать время на производство товаров, сокращать время обращения;
б) Увеличивать расстояние доставки товаров;
в) Увеличивать время оборота капитала;
г) Не менять качества производственного капитала.

15. Кругооборот капитала - это:

а) Отклонение капитала от состояния равновесия;
б) Один цикл его движения, начиная от затраченной суммы денег на производство товаров до его возвращения в той же денежной форме, но возросшей на величину прибыли;
в) Часть производственного капитала, которая используется в течении одного производственного цикла и переносит свою стоимость на стоимость готовых изделий сразу;

г) Денежная форма перенесенной на продукцию стоимости действующих основных фондов.

Вариант 4

1. Вознаграждение за вложенный труд работника - это:
а) Компенсация;
б) Заработная плата;
в) Дотация;
г) Налоговый вычет.

2. Какой формы оплаты труда не существует:
а) Сдельной;
б) Предметной;
в) Повременной;
г) Аккордно-премиальной.

3.Что не относится к факторам, влияющим на увеличение оплаты труда?
а) Величина спроса на рабочую силу;
б) Уровень квалификации;
в) Размер пенсии;
г) Сложность работ.

4. За что не выплачивается премия рабочим?
а) За экономию материалов;
б) За перевыполнение плана;
в) За хорошую работу;
г) За отличную работу.

5. На каких условиях выдается кредит?
а) Обязательность;
б) Возвратность;
в) Прибыльность;
г) Многократность;

6. Выберите правильный ответ.
Валовая прибыль банка образуется за счет:
а) Превышения ссудного процента над процентом вкладчиков;
б) Превышения процента вкладчиков над процентом ссуды;
в) Превышения процента вкладчиков над процентом кредита банка;
г) Понижением ставки по кредитам и повышение ставки по вкладам.

7. Свободный рынок ценных бумаг-это:
а) Магазин;
б) Фондовая биржа;
а) Банк;
г) Рынок.

8. Чем не определяется доходность акции?
а) Получение части прибыли;
б) Предложением;
в) Возможностью продать на фондовой бирже;
г) А и В.

9. Прибыль - это ...
а) Важнейший финансово-экономический показатель результативной деятельности любой производственной или коммерческой организации, цель и основа социально-экономического развития предприятия;
б) Сумма расходов предприятия в разрезе экономически однородных элементов;
в) Превышение доходов над прибылью;
г) Механизм принятия решений о поведении предприятия на основных типах рынков для достижения поставленных целей хозяйственной деятельности.

10. Акция - это:
а) Ценная бумага, свидетельствующая о внесении ее владельцем пая в капитал предприятия, и дает ему право на получение дивиденда;
б) Письменное обязательство заемщика уплатить долг через определенное время;

в) Долговое обязательство предприятий, местных органов и государства, по которому его владельцу выплачивается ежегодный доход в форме %;

г) Объединение, денежные средства для которого образуются путем продажи акций.

11 Менеджмент в переводе с английского означает:

а) организация;

б) управление;

в) систематизация;

г) вероятность.

12. Внутренняя среда организации - это:

а) все то, что принадлежит ей, находится в ее ведении и под ее контролем;

б) совокупность объективных условий, в которых осуществляется деятельность фирмы;

в) комплекс факторов, оказывающих непосредственное влияние на производственную и финансово-хозяйственную деятельность компании

г) совокупность прямой и косвенной среды воздействия.

13. Совокупность внутренних и внешних сил, которые побуждают человека тратить усилия на достижение определенных целей.

а) потребности;

б) мотивация;

в) нужда;

г) старательность.

14. Что не входит в процесс стратегического планирования?

а) цели предприятия;

б) анализ потребителей;

в) реализация стратегии;

г) выбор стратегии.

15. Что нельзя отнести к негативному последствию конфликта?

а) прекращение взаимодействия решений между участниками конфликта;

б) снижение производительности труда;

в) создание дополнительных возможностей для обсуждения актуальных проблем до начала работы;

г) придание большего значения победе в конфликте, чем решению реальных проблем.

Ключ к тестам по дисциплине «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Раздел1. Экономические и правовые основы производственной деятельности

Вариант 1		Вариант 2		вариант3		вариант 4	
1.	б	1.	а	1.	б	1.	б
2.	в	2.	б	2.	а	2.	а
3.	а	3.	б	3.	а	3.	а
4.	а	4.	а	4.	б	4.	б
5.	б	5.	а	5.	б	5.	б
6.	в	6.	б	6.	б	6.	б
7.	в	7.	б	7.	в	7.	в
8.	а	8.	в	8.	в	8.	в
9.	в	9.	в	9.	а	9.	а
10.	а	10.	а	10.	б	10.	б
11.	в	11.	в	11.	в	11.	в
12.	б	12.	а	12.	б	12.	б
13.	б	13.	в	13.	а	13.	а
14.	в	14.	б	14.	б	14.	б
15.	а	15.	в	15.	б	15.	б

Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда

Вариант 1

1. Администрация предприятия вправе требовать при приёме на работу следующие документы:

а. Свидетельство о браке и паспорт.
б. Трудовую книжку, паспорт, военный билет.
в. Автобиографию, характеристику
г. Диплом, военный билет, характеристику

2. Три вида отпусков, предусмотренных трудовым законодательством:
1. Ежегодный основной. 2. Ежегодный дополнительный. 3. Ежегодный добавочный. 4. Отпуск

а. 1,3,4
б. 1,2,4
в. 1,2,3
г. 2,3,4

3. Действия, регулируемые трудовым правом?

а. Выплата зарплаты.
б. Покупка путёвки в дом отдыха.
в. Управление имуществом.
г. Продажа товаров.

4. Три вида дисциплинарных взысканий, установленных трудовым законодательством: 1. Замечание. 2. Штраф. 3. Выговор. 4. Увольнение.

а. 2,3,4.
б. 1, 2, 3.
в. 1,2,4.
г. 1,3,4.

5. Право на отдых закреплено в статье Конституции

а. ст. 37.
6. ст. 47.
в. ст. 33.
г. ст. 17.

6. Минимальная продолжительность ежегодного основного отпуска?

а. 36 рабочих дней.
б. 12 рабочих дней.
в. 24 рабочих дня.
г. 28 рабочих дней.

7. Будет ли прекращено действие трудового договора по истечении срока в случае, если одна из сторон не потребовала его прекращения?

а. Будет, если договор был заключён на один год.
б. Будет.
в. Не будет.
г. Будет, если договор был заключён на три года.

8. Допустимо ли увольнение работника по инициативе администрации в период его пребывания в ежегодном отпуске?

а. Допустимо в случаях полной ликвидации организации.
б. Допустимо в случае реорганизации.
в. Допустимо.
г. Недопустимо.

9. Приём на работу подростков допускается

а. с 12 лет.
б. с 14 лет.
в. с 15 лет.
г. с 16 лет.

10. Заключение договора возможно

а. Не более 3-х лет.
б. Не более 8 лет.
в. Не более 10 лет.

Вариант 2

1. Срок регистрации трудового договора между физическим лицом и работодателем составляет...

а. 7 дней
б. 3 дня
в. 10 дней с момента заключения
г. 1 месяц

2. Трудовой договор не обязателен в письменной форме, если.

а. это особая форма договора - контракт
б. трудовой договор заключается с несовершеннолетним работником
в. он заключается с набором работников
г. трудовой договор заключается с молодым специалистом

3. Сторонами заключения коллективного договора являются.

а. работодатель (физическое лицо) и работник
б. председатель профсоюзного комитета и работники
в. собственник или лицо, им уполномоченное и трудовой коллектив
г. комитет по трудовым спорам и работники

4. 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

5. Испытания при приеме на работу не применимо к.

а. лицам пенсионного возраста
б. военнообязанным
в. инвалидам
г. работникам до 18 лет

6. По срокам действия трудовой договор по бывает.

а. срочный, бессрочный, на время определенной работы
б. срочный, бессрочный
в. краткосрочный, среднесрочный, на время определенной работы
г. краткосрочный, сезонный, долгосрочный

7. 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

8. 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

9. 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

10. Администрация расторгает трудовой договор с работником.

а. в случае невозможности продолжения им работы (зачисление в учебное заведение)
б. в случае нарушения им правил внутреннего трудового распорядка предприятия
в. в случае реорганизации предприятия
г. в случае ликвидации предприятия, учреждения, организации

Вариант 3

1. 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

2. Видами времени отдыха являются..

а. перерывы в течение рабочего дня
б. праздничные нерабочие дни
в. все варианты верны

3. Для работников, работающих в холодное время года предоставляется...

а. специальный перерыв для обогрева и отдыха
б. дополнительный отпуск
в. повышение заработной платы

4. Нормальная продолжительность рабочего времени составляет.

а. 36 часов в неделю
б. 38 часов в неделю
в. 40 часов в неделю

5. Нормальная продолжительность рабочего времени для работников в возрасте до 16 лет сокращается на.

а. 16 часов в неделю
6. 5 часов в неделю
в. 4 часа в неделю

6. К работе в ночное время не допускаются.

а. беременные женщины
б. женщины, имеющие детей в возрасте до 12 лет
в. все варианты верны

7. Продолжительность ежегодного основного оплачиваемого отпуска составляет...

а. 28 дней
б. 30 дней
в. 25 дней

8. Отпуск без сохранения заработной платы работникам в случаях рождения ребенка, регистрации брака предоставляется на срок.

а. 5 дней
б. 2 дня
в. 3 дня

9. Привлечение к сверхурочным работам производится работодателем с письменного согласия работника.

а. при производстве работ, необходимых для устранения производственной аварии
б при производстве работ, необходимых для обороны страны
в. все ответы верны

10. При восстановлении механизмов, когда неисправность их может вызвать прекращение работ для значительного числа работников, применяется

а. сверхурочная работа
б. работа в ночное время
в. работа по совместительству

11. Размер минимальной оплаты труда работника устанавливается...

а. ТК РФ
б. Конституцией РФ
в. Федеральным законом

Вариант 4

1. Система оплаты труда основного работника в зависимости от выработанной им продукции является.

а. косвенной сдельной
б. прямой сдельной
в. сдельной

2. Оплата труда работника может быть.

а. почасовой и премиальной
б. аккордной и сдельной

в. почасовой и сдельной

3. Доплаты к заработной плате устанавливаются за:

а. профессиональное мастерство

б. совмещение должностей, профессий

в. длительный непрерывный стаж

г. работу в многосменном режиме

4. 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

5. Минимальная заработная представляет собой.

а. максимальный предел, выше которого не может быть установлена оплата труда ни одного работника, выполняющего меру труда

6. 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

6. 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

7. Порядок и условия применения стимулирующих и компенсационных выплат (доплат, надбавок, премий и других) в организациях, финансируемых из федерального бюджета, устанавливаются.

а. органами государственной власти соответствующего субъекта Российской Федерации

б. правительством Российской Федерации

в. Администрацией предприятия

г. коллективным договором

8. Если работник не может получить заработную плату в месте работы, начисленные денежные суммы по его просьбе…

а. пересылаются ему

б. выдаются по доверенности другому лицу

в. Депонируются

г. может перечисляться на указанный им лицевой счет в отделения Сбербанка

9. 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

10. Размер минимальной оплаты труда работника устанавливается.

а. ТК РФ

б. Конституцией РФ

в. Федеральным законом

г. подзаконным актом

Ключ к тестам по дисциплине «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда

вариант 1	вариант 2	вариант 3	вариант 4

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

3.2.1. Перечень вопросов для устного опроса по учебной дисциплине «Экономические и правовые основы производственной деятельности».

Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности

1. Дайте определение понятия предприятия.
2. Назовите признаки предприятия.
3. Перечислите организационно-правовые формы предприятия.
4. Охарактеризуйте правовой режим имущества предприятий.
5. В чем заключается юридическая и экономическая собственность.
6. Решите ситуационную задачу:

Кондитерский комбинат обратился в арбитражный суд с иском к мукомольному заводу о внесении изменений в договор на поставку муки. Покупатель предлагал установить в договоре санкции за каждый случай неявки представителя завода по вызову покупателя в случае обнаружения им недостачи или недоброкачественности муки. Завод возражал против установления в договоре такой санкции, однако арбитражный суд удовлетворил требование истца и включил в договор условие о штрафе за каждый случай неявки, полагая, что это будет способствовать улучшению сохранности муки.

1. Каков порядок установления в договоре поставки дополнительных санкций?
2. Правильное ли решение принял арбитражный суд?

7. Решите ситуационную задачу:

Предприниматель Золотов, выращивающий кукурузу, по договору обязался передать выращенную и кукурузу консервному заводу «Початок», осуществляющему закупки такой продукции для переработки.

1. Какой договор заключили между собой предприниматель Золотов и завод «Початок»?
2. Кто может быть продавцом, а кто - заготовителем в данном договоре?
3. Кто может выступить в качестве покупателя в данном договоре в случае закупки кукурузы для государственных нужд?

8. Решите ситуационную задачу:

Завод - изготовитель кондитерского оборудования обязался передавать возмездно в конце каждого месяца в течение 2015 г. оборудование равномерными партиями по 250 штук оптовому магазину для последующей реализации.

1. Какой договор заключили между собой завод - изготовитель кондитерского оборудования и оптовый магазин?
2. Правомерно ли выступление завода - изготовителя оборудования в качестве поставщика в данном договоре?
3. Соответствует ли цель приобретения оборудования оптовым магазином цели, с которой Заключается договор поставки?

9. Решите ситуационную задачу:

В Глинковском районе предприятие Днепр в 1991 году заключило с колхозом им. Горького договор на аренду земельного участка сроком на 30 лет для организации садоводческого товарищества для выращивания овощей с последующей переработкой для собственного кафе. В настоящее время колхоз реорганизовался в акционерное общество,

которое не признает ранее заключенный договор. Объясните правомерность сложившейся ситуации.

Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда

1.Объясните понятие трудового договора и его виды.
2.Раскажите о правилах заключения трудового договора.
3. Каков порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности?
4. Расскажите о порядке рассмотрения трудовых споров в КТС.
5. В чем заключаются трудовые правоотношения?
6. Решите ситуационную задачу:
При приеме на работу Кульковой И.Ю. 17 лет администрация ООО «Кречет» потребовало предоставить справку о прохождение медицинского осмотра в поликлинике. Кулькова И.Ю. отказалась проходить медосмотр, заявив, что состояние ее здоровья хорошее и в медосмотре она не нуждается. После этого инспектор отдела кадров ООО «Кречет» отказался оформлять Кулькову И.Ю. на работу.
Объясните правомерность сложившейся ситуации.
7. Решите ситуационную задачу:
За неоднократное опоздание на работу повару ООО «Виктория» Семеновой Г.А. были сделаны замечания в устной форме. После того как Семенова Г.А. не появилась на работе по неизвестной причине в течение рабочего дня, она была уволена за систематическое неисполнение трудовых обязанностей без уважительных причин. Ознакомившись с Приказом на следующий после увольнения день, Семенова Г.А. пояснила, что весь день она прождала телевизионного мастера и потому причину невыхода на работу нельзя считать неуважительной. Однако Администрация приказ не отменила. Возник спор.
Объясните правомерность меры взыскания.
8. Решите ситуационную задачу:
Повар-кондитер ООО «Десна» Федорова Е.С. 10 февраля
2014 года не вышла на работу без уважительных причин, чем совершила прогул. За совершение прогула Федоровой Е.С. был объявлен выговор. А при подведении итогов за квартал была лишена квартальной премии. Полагая, что ее дважды подвергли дисциплинарному взысканию Федорова Е.С. обратилась в КТС.
На основании ТК РФ объясните правомерность сложившейся ситуации.
9. Решите ситуационную задачу:
Повар-кондитер Попов М.С. без разрешения директора
кафе «Семь слонов» вышел на работу во вторую смену вместо не явившегося повара Иванова М.И. Поскольку Иванов М.И. был в нетрезвом состоянии, то к работе он допущен не был. И Попов М.С. и Иванов М.И. были подвергнуты дисциплинарному взысканию в виде выговора. Оба не согласились с выговорами. Попов М.С. на том основании, что вышел на работу за товарища, а Иванов М.И. объяснил невыход на работу болезнью жены.

3.2.2.Темы рефератов по учебной дисциплине «Экономические и правовые основы производственной деятельности».

Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности

1. Земельные отношения. Плата за землю: земельный налог, арендная плата, нормативная цена земли.
2. Современный уровень эффективности использования земли в организациях (предприятиях) различных форм хозяйствования.
3. Бюджетное финансирование: дотации, компенсации, субсидии в аграрном секторе.
4. Унитарные предприятия (на праве хозяйственного ведения и на праве оперативного управления) и объединения организаций (предприятий): финансово-промышленные группы, ассоциации, холдинги, комбинаты, агрофирмы.
5. Принципы рациональной организации производственных процессов в сельскохозяйственных организациях (предприятиях), их эффективность.
6. Опыт зарубежного менеджмента.
7. Международные фирмы и их юридическая принадлежность.
8. Формы производственных конфликтов: интрига, забастовка, саботаж. Стратегии преодоления и управления конфликтом.
9. Системы маркетинга в зарубежных странах.
10. Основные законы, регулирующие деятельность предпринимателей в сфере маркетинга.

Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда

1. Социальное партнерство в сфере труда.
2. Значение и общая характеристика трудового договора: понятие, стороны, содержание, порядок заключения.
3. Срочный трудовой договор и сфера его применения.
4. Переводы по трудовому праву и изменение определенных условий трудового договора.
5. Основания прекращения трудового договора и их классификация.
6. Порядок расторжения трудового договора по инициативе работодателя.
7. Защита персональных данных работников.
8. Правовое регулирование рабочего времени: понятие, виды и работа за пределами нормальной продолжительности.
9. Режим и учет рабочего времени.
10. Понятие и методы правового регулирования заработной платы.
11. Право работников на оплату труда и основные государственные гарантии по оплате труда работников.
12. Гарантийные и компенсационные выплаты.

3.2.3. Практические работы

Практическая работа: Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач).
Цель работы: Ознакомится с организационно-правовыми формами юридических лиц

Практическая работа: Классификация предприятий общественного питания.
Цель работы: Изучение признаков классификации общественного питания в соответствии с Национальным стандартом РФ ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания"

Практическая работа: Заполнение документов налогового учета.
Цель работы: Овладение методикой расчета налога на прибыль

Практическая работа: Составление трудового договора. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора.
Цель работы: получить практические навыки заполнения трудового договора

Практическая работа: Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач.
Цель работы: Получить практические навыки определения материальной ответственности работодателей и работников.

Практическая работа: Анализ трудовых споров.
Цель работы: основе знаний о трудовом законодательстве, трудовом договоре сформировать умения применять правовые знания при устройстве на работу и увольнении, отпуске и болезни.

Практическая работа: Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда.
Цель работы: Получить практические навыки расчета заработной платы при различных формах оплаты труда.

3.3 Типовые задания для промежуточной аттестации по учебной дисциплине
Тестовые задания по вариантам

Вариант 1

1. Что относится к нематериальному производству?
а) Сельское хозяйство и строительство;
б) Торговля и строительство;
в) Здравоохранение и образование;
г) Промышленность;

2. Что входит в понятие богатства?
а) Материальные и культурные блага;
б) Стоимость всех вещей;
в) Обладание человеком всеми благами;
г) Нет правильного) ответа

3. Экономика - это:
а) Совокупность материальных и культурных благ, которыми располагает человек, а также стоимость всех вещей которыми он владеет;
б) Область деятельности людей, в которой создается богатство для удовлетворения их разнообразных потребностей;
в) Процесс создания полезных продуктов, в ходе которого люди приспосабливают вещество и силы природы для удовлетворения своих потребностей;
г) Возможности предприятия.

4. Какой фактор относится к материальному производству?
а) Рыночный;
б) Вещественный;
в) Духовный;
г) Нематериальный.

5. Совокупность видов хозяйств, обеспечивающих общие условия производства и жизнедеятельности людей - это...
а) Экономика;
б) Инфраструктура;
в) Торговля;
г) Материальное производство.

6. Какого вида потребности не существует?
а) Материальная;
б) Нематериальная;
в) Духовная;
г) Социальная

7. Материальное производство - это:

а) Область деятельности людей, в которой создается богатство для удовлетворения их разнообразных потребностей;

б) Совокупность материальных и культурных благ, которыми располагает человек, а также стоимость всех вещей которыми он владеет;

в) Процесс создания полезных продуктов, в ходе которого люди приспосабливают вещество и силы природы для удовлетворения своих потребностей;

г) Совокупность видов хозяйств, обеспечивающих общие условия производства и жизнедеятельности людей.

8. К чему привело крупномасштабное использование природных ресурсов?

а) К их истощению;

б) К их исчезновению;

в) К их полному истреблению;

г) К возможности их большего использования.

9. Наибольший объем производста, которого каждая страна способна достичь при использовании всех своих ресурсов.

а) Природные ресурсы;

б) Полезные ископаемые;

в) Производственные возможности;

г) Материальное производство.

10. Организационно-экономические отношения между людьми решают три главные проблемы:

а) Кто обладает экономической властью; как, при каких условиях и сколько трудится работник; кому достаются продукты труда?

б) Что следует производить; как будут создаваться полезные продукты; для кого предназначаются продукты и услуги?

в) Как будут создаваться полезные продукт; кто обладает экономической властью?

г) Что производить, где размещать, когда продавать?

11. Социально-экономические отношения между людьми решают 3 важнейшие проблемы:

а) Кто обладает экономической властью; как, при каких условиях и сколько трудится работник; кому достаются продукты труда?

б) Что следует производить; как будут создаваться полезные продукты; для кого предназначаются продукты и услуги?

в) Как будут создаваться полезные продукт; кто обладает экономической властью?

г) Что производить, где размещать, когда продавать?

12. К какому виду инфраструктуры вы отнесете следующие виды организаций: техникум, музей, театр, поликлиника, дом престарелых?

а) Производственная инфраструктура;

б) Социальная инфраструктура;

в) Материальная инфраструктура;

г) Нет такой инфраструктуры

13. Область экономики, исследующая деятельность отдельных экономических субъектов в отрасли:

а) Макроэкономика;

б) Микроэкономика;

в) Мировая экономика;

г) Структура экономики;

14. Кому принадлежит экономическая власть, кто является тем хозяином, в чьих интересах все работают на предприятии?

а) Собственнику средств производства;

б) Государству;

в) Фирме;

г) Коллективу.

15. Собственность - это:

а) Арендованные средства и предметы труда;

б) Предоставление имущества во временное пользование другому лицу за определенную плату;
в) Это присвоенные людьми природные вещества и энергия для пользы людей, а также движимое и недвижимое имущество;
г) Временное использование средств производства.

Вариант 2

1. Спрос - это:
а) Количество товаров, произведенных изготовителем по договорной цене;
б) Потребность в товаре, независимо от обеспечения денежными средствами покупателя;
в) Потребность в товаре, обеспеченная денежными средствами покупателя;
г) Нужда в товаре.

2. Какого вида конкуренции не существует?
а) Свободная конкуренция;
б) Занятая конкуренция;
в) Ценовая конкуренция;
г) Несовершенная конкуренция.

3. Для чего применяется антимонопольная политика?
а) Для снижения цен;
б) Для объединения фирм;
в) Для снижения конкуренции;
г) Для ведения бизнеса.

4. Если предложение товаров превышает спрос покупателей, какая будет цена?
а) Повышенная;
б) Пониженная;
в) Пониженная или прежняя;
г) Повышенная или прежняя.

5. К какому виду антимонопольной политики можно отнести это определение? Метод политики, который нацелен на то, чтобы сделать монополистическое поведение для крупного бизнеса невыгодным.
а) Организационный механизм;
б) Административный контроль;
в) Антимонопольное законодательство;
г) Антиинфляционная политика.

6. Конкуренция - это....
а) Независимость от хозяйствующих субъектов;
б) Соперничество за лучшие условия производства, купли и продажи товаров;
в) Объединение фирм для образования одной крупной компании на рынке;
г) Исключительное право производства, промысла, торговли.

7. Количество товаров, которое производитель готов продать по договорной цене:
а) Спрос;
б) Предложение;
в) Возможность;
г) Производство.

8. Какой товар в прошлом выполнял роль всеобщего эквивалента?
а) Мех;
б) Рыба;
в) Золото;
г) Металл.

9. Электронный вид денег
а) Монеты;
б) Кредитные карточки;
в) Сберегательная книжка;
г) Визитная карточка.

10. Для чего нужна конкуренция?
а) Чтобы потребитель имел выбор;
б) Для борьбы с соперниками;

в) Для образования монополий;
г) Для увеличения цены.

11. Что не является монополией?

а) Исключительное право производства, промысла, торговли принадлежащее одному лицу, группе лиц или государству;
б) Внутреннее строение, расположение, порядок отдельных элементов рынка, их удельный вес в общем объеме рынка;
в) Рыночное господство одного продавца, любое господствующее положение одного лица (или группы лиц) в какой-либо сфере деятельности;
г) Когда продавец имеет полный контроль над количеством продаваемого товара и его ценой, исключает возможных конкурентов на рынке товаров и услуг.

12. Метод борьбы, при котором средством поражения противника служит понижение цены:

а) Чистая конкуренция;
б) Абсолютная монополия;
в) Ценовая конкуренция;
г) Неценовая конкуренция.

13. Что было создано в 1992 году в России во время реформы отношений собственности?

а) Агентство частной собственности;
б) Агентство интеллектуальной собственности;
в) Агентство смешанной собственности;
г) Агентство общей собственности.

14. Что такое реорганизация?

а) переустройство хозяйства или его части в АО и другие коллективные заведения;
б) когда зарубежные предприниматели могут участвовать в приватизации государственной собственности;
в) предпринимательская деятельность с применением наемного труда;
г) когда предприятия частного сектора переходят в руки государства.

15. Совокупность внутренних и внешних сил, которые побуждают человека тратить усилия на достижение определенных целей.

а) потребности;
б) мотивация;
в) нужда;
г) старательность.

Вариант 3

1. Предпринимательство - это:

а) Деятельность людей, осуществляемая на свой страх и риск с целью получения прибыли;
б) Соперничество между участниками рыночного хозяйства за лучшие условия производства, купли и продажи товаров;
в) Исключительное право производства, промысла, торговли;
г) Внутреннее строение, расположение, порядок отдельных элементов рынка, их удельный вес в общем объеме рынка

2. Признаком предпринимательства не является:

а) Систематическое получение прибыли;
б) Обязательная регистрация лиц, принявших решение заниматься предпринимательской деятельностью;
в) Помощь коммерческих структур, нет самостоятельности предпринимателя;
г) Деятельность осуществляется на свой страх и риск.

3. На чем основан неформальный метод принятия управленческого решения?

а) на обсуждении в группе и принятии решения;
б) на интуиции менеджера;
в) на обработке больших массивов информации путем использования информационных технологий;

г) на разделении труда в организациях.

4. На чем основан неформальный метод принятия управленческого решения?

а) на обсуждении в группе и принятии решения;

б) на интуиции менеджера;

в) на обработке больших массивов информации путем использования информационных технологий;

г) на разделении труда в организациях.

5. Основное правило коммерческого расчета:

а) Не снижать темпы;

б) Получать возрастающий экономический эффект;

в) Раздавать долги;

г) Увеличивать задолженности у своих кредиторов.

6. Что выгодно применять предпринимателю для увеличения прибыли на предприятии?

а) ускорять производственный процесс;

б) замедлять производственный процесс;

в) использовать амортизационные отчисления;

г) нанимать больше трудовых ресурсов.

7. Что не входит в пути ускорения оборота

а) Уменьшение времени обращения;

б) Увеличение расстояния доставки;

в) Сокращение времени производства;

г) Улучшение состава производственного капитала.

8. К основному капиталу не относится:

а) Здания;

б) Инструменты, сроком годности до 1 года;

в) Машины, оборудование;

г) Техника.

9. К оборотным средствам относится:

а) Предметы труда;

б) Оборудование;

в) Техника;

г) Земля.

10. Денежный фонд, в котором накапливаются средства для восстановления выбывших основных средств:

а) Стоимостной;

б) Амортизационный;

в) Производственный;

г) Инвестиционный.

11. Потеря объектами своих физических и технико-экономических качеств:

а) Амортизация;

б) Износ;

в) Воспроизводство;

г) Поломка.

12. Часть производственного капитала, которая длительное время используется в производственном процессе и переносит свою стоимость на стоимость готовой продукции в денежной форме по частям по мере износа.

а) Основной капитал;

б) Оборотный капитал;

в) Предметы труда и инструменты сроком годности не более 1 года;

г) Сырье и материалы.

13. Другая часть производственного капитала, которая используется в течение одного производственного цикла и переносит свою стоимость на стоимость готовых изделий сразу:

а) Основной капитал;

б) Оборотный капитал;

в) Средства труда;

г) Здания, сооружения.

14. Чтобы предприниматель имел возможность получать чаще свои деньги от продажи товарооборота и пускать их снова в производство, необходимо:

а) Сокращать время на производство товаров, сокращать время обращения;
б) Увеличивать расстояние доставки товаров;
в) Увеличивать время оборота капитала;
г) Не менять качества производственного капитала.

15. Кругооборот капитала - это:

а) Отклонение капитала от состояния равновесия;
б) Один цикл его движения, начиная от затраченной суммы денег на производство товаров до его возвращения в той же денежной форме, но возросшей на величину прибыли;
в) Часть производственного капитала, которая используется в течении одного производственного цикла и переносит свою стоимость на стоимость готовых изделий сразу;
г) Денежная форма перенесенной на продукцию стоимости действующих основных фондов.

Вариант 4

1. Вознаграждение за вложенный труд работника - это:

а) Компенсация;
б) Заработная плата;
в) Дотация;
г) Налоговый вычет.

2. Какой формы оплаты труда не существует:

а) Сдельной;
б) Предметной;
в) Повременной;
г) Аккордно-премиальной.

3. Что не относится к факторам, влияющим на увеличение оплаты труда?

а) Величина спроса на рабочую силу;
б) Уровень квалификации;
в) Размер пенсии;
г) Сложность работ.

4. За что не выплачивается премия рабочим?

а) За экономию материалов;
б) За перевыполнение плана;
в) За хорошую работу;
г) За отличную работу.

5. На каких условиях выдается кредит?

а) Обязательность;
б) Возвратность;
в) Прибыльность;
г) Многократность;

6. Выберите правильный ответ. Валовая прибыль банка образуется за счет:

а) Превышения ссудного процента над процентом вкладчиков;
б) Превышения процента вкладчиков над процентом ссуды;
в) Превышения процента вкладчиков над процентом кредита банка;
г) Понижением ставки по кредитам и повышение ставки по вкладам.

7. Свободный рынок ценных бумаг-это:

а) Магазин;
б) Фондовая биржа;
а) Банк;
г) Рынок.

8. Чем не определяется доходность акции?

а) Получение части прибыли;
б) Предложением;
в) Возможностью продать на фондовой бирже;

г) А и В.

9. Прибыль - это ...

а) Важнейший финансово-экономический показатель результативной деятельности любой производственной или коммерческой организации, цель и основа социально- экономического развития предприятия;

б) Сумма расходов предприятия в разрезе экономически однородных элементов;

в) Превышение доходов над прибылью;

г) Механизм принятия решений о поведении предприятия на основных типах рынков для достижения поставленных целей хозяйственной деятельности.

10. Акция - это:

а) Ценная бумага, свидетельствующая о внесении ее владельцем пая в капитал предприятия, и дает ему право на получение дивиденда;

б) Письменное обязательство заемщика уплатить долг через определенное время;

в) Долговое обязательство предприятий, местных органов и государства, по которому его владельцу выплачивается ежегодный доход в форме %;

г) Объединение, денежные средства для которого образуются путем продажи акций.

11. Менеджмент в переводе с английского означает:

а) организация;

б) управление;

в) систематизация;

г) вероятность.

12. Внутренняя среда организации - это:

а) все то, что принадлежит ей, находится в ее ведении и под ее контролем;

б) совокупность объективных условий, в которых осуществляется деятельность фирмы;

в) комплекс факторов, оказывающих непосредственное влияние на производственную и финансово-хозяйственную деятельность компании

г) совокупность прямой и косвенной среды воздействия.

13. Совокупность внутренних и внешних сил, которые побуждают человека тратить усилия на достижение определенных целей.

а) потребности;

б) мотивация;

в) нужда;

г) старательность.

14. Что не входит в процесс стратегического планирования?

а) цели предприятия;

б) анализ потребителей;

в) реализация стратегии;

г) выбор стратегии.

15. Что нельзя отнести к негативному последствию конфликта?

а) прекращение взаимодействия решений между участниками конфликта;

б) снижение производительности труда;

в) создание дополнительных возможностей для обсуждения актуальных проблем до начала работы;

г) придание большего значения победе в конфликте, чем решению реальных проблем.

Вариант 5

1. Чего не касаются отношения собственности?

а) Присвоения;

б) Хозяйственной реализации;

в) Миграции;

г) Экономической реализации

2. Собственник средств производства не имеет право на:

а) владение, пользование и распоряжение средствами производства;

б) распоряжение доходом предприятия;

в) владение трудовыми ресурсами;

г) принимать и увольнять работников на предприятии.

3. Объединенные в коллектив люди, относящиеся к средствам производства или другим жизненным средствам как к совместно и нераздельно им принадлежащим - это...

а) Частная собственность;
б) Общая собственность;
в) Смешанная собственность;
г) Все три ответа вместе.

4. Рациональное разделение труда не способствует:

а) Улучшению качества работ и выпускаемой продукции;
б) Сокращению времени на освоение трудовой квалификации;
в) Увеличению времени на освоение трудовой квалификации;
г) Увеличению объемов производимой продукции.

5. Предпринимательство - это:

а) Деятельность людей, осуществляемая на свой страх и риск с целью получения прибыли;
б) Соперничество между участниками рыночного хозяйства за лучшие условия производства, купли и продажи товаров;
в) Исключительное право производства, промысла, торговли;
г) Внутреннее строение, расположение, порядок отдельных элементов рынка, их удельный вес в общем объеме рынка

6. Какой товар в прошлом выполнял роль всеобщего эквивалента?

а) Мех;
б) Рыба;
в) Золото;
г) Металл.

7. Электронный вид денег

а) Монеты;
б) Кредитные карточки;
в) Сберегательная книжка;
г) Визитная карточка.

8. Для чего нужна конкуренция?

а) Чтобы потребитель имел выбор;
б) Для борьбы с соперниками;
в) Для образования монополий;
г) Для увеличения цены.

9. Что относится к нематериальному производству?

а) Сельское хозяйство и строительство;
б) Торговля и строительство;
в) Здравоохранение и образование;
г) Промышленность;

10. Пути уменьшения инфляции не включают в себя:

а) Оздоровление финансовой системы;
б) Кредитная экспансия;
в) Ограничение эмиссии денег;
г) Сдерживание роста цен.

11.Что не входит в задачи менеджмента?

а) повышение качества продукции;
б) снижение затрат на производство;
в) получение прибыли;
г) внедрение новейших наукоемких технологий.

12. Творческий акт субъекта управления, направленный на устранение проблем, которые возникли в объекте управления - это...

а) этап делового общения;
б) уяснение проблемы;
в) управленческое решение;
г) коммуникация.

13. Справедливое вознаграждение за труд работника (в стоимостном выражении) является.

а) моральной мотивацией;

б) материальной мотивацией;

в) социальной мотивацией;

г) духовной мотивацией.

14. Процесс формирования у работника необходимых стимулов, являющихся внешним побуждением к труду, которое развивается на основе осознания, как своих личных потребностей, так и потребностей других людей.

а) стимулирование;

б) активация;

в) мотивация;

г) координирование

15. В чем заключается сущность материальной потери?

а) процесс предпринимательской деятельности идет медленнее, чем было намечено;

б) прямой денежный ущерб, связанный с непредусмотренными платежами;

в) непредусмотренные дополнительные затраты или прямые потери оборудования, имущества, продукции;

г) потеря имиджа фирмы.

Вариант 6

1. Какие виды рыночных регуляторов не существуют.

а) Рыночный;

б) Государственно-плановый;

в) Плановый;

г) Рыночный, государственно-плановый.

2. Какая модель не входит в государственно-плановое регулирование:

а) Либеральная;

б) Кейнсианская;

в) Командно-административная;

г) Либеральная, командно-административная.

3. Чем характеризуется цикличность экономики всех развитых стран?

а) Возможностью что-либо изменить в стране;

б) Отклонением экономики от состояния равновесия;

в) Спад, подъем, финансовый крах, возрождение;

г) Подходами к определению причин циклов.

4. Основная причина спада производства:

а) Падение занятости;

б) Сокращение совокупного спроса;

в) Сокращение расходов;

г) Безработица.

5. К формам безработицы можно отнести:

а) Текучую, скрытую, вялую;

б) Застойную, скрытую, убывающую;

в) Скрытую, застойную, текучую;

г) А и В.

6. Какого фактора не существует в причинах безработицы.

а) Рыночного;

б) Покупательского;

а) Производственного;

г) А и В.

7. По отношению к чему обесцениваются деньги во время инфляции?

а) К золоту, товару, квартирам;

б) К товару, иностранной валюте;

в) К золоту, товару, иностранной валюте;

г) А и Б.

8. Причины инфляции не имеют:

а) Внутренних причин;

б) Внешних причин;

в) Смешанных причин;

г) Внутренних причин и внешних причин;

9. Замена одних денежных знаков другими или одной системы другой, добиваясь сокращения массы денег - это...

а) Инфляция;

б) Денежная реформа;

в) Безработица;

г) Арендная плата.

10. Пути уменьшения инфляции не включают в себя:

а) Оздоровление финансовой системы;

б) Кредитная экспансия;

в) Ограничение эмиссии денег;

г) Сдерживание роста цен.

11. Инфляция в зависимости от темпов роста цен бывает:

а) Переходящая, изменяющаяся, накатывающаяся;

б) Ползучая, галопирующая, гиперинфляция;

в) Плавающая, стремительная, замедляющая;

г) Ползучая, плавающая, галопирующая.

12. Увеличение масштабов предоставления банками кредитов сверх нормальных потребностей хозяйства - это:

а) Чрезмерная эмиссия денег;

б) Кредитная экспансия;

в) Денежная реформа;

г) Финансовый крах.

13. Безработным считается человек, который:

а) Является нетрудоспособным;

б) Хочет и может работать, но не имеет рабочего места;

в) Хочет и может работать, при этом находится на пенсии (по возрасту);

г) не хочет работать, но является трудоспособным.

13. Американский экономист Пол Самуэльсон утверждал: « Рыночный механизм определяет цены и производство во многих сферах, в то время как государство»

а) регулирует рынок по средствам программирования;

б) использует антимонопольную политику;

в) регулирует рынок по средствам налогообложения, расходов, регулирования;

г) контролирует и распределяет на рынке средства производства.

14. Инфляция - это:

а) переполнение сферы обращения денежными знаками сверх действительной потребности народного хозяйства, что ведет к их обесценению;

б) выпуск денег;

в) замена одних денежных знаков другими или одной системы другой, добиваясь сокращения массы денег;

г) эмиссия денег.

Вариант 7

1. Основными функциями управления являются:

а) планирование, организация, контроль;

б) организация, мотивация, контроль;

в) планирование, организация, мотивация, контроль.

г) расчет, анализ, организация, координирование.

2. Что не входит в процесс стратегического планирования?

а) миссия предприятия;

б) цели предприятия;
в) контроль предприятия;
г) обследование слабых и сильных сторон.

3. Сколько существует стадий управленческого решения?

а) три;
б) четыре;
в) пять;
г) две.

4. Творческий акт субъекта управления, направленный на устранение проблем, которые возникли в объекте управления - это...

а) этап делового общения;
б) уяснение проблемы;
в) управленческое решение;
г) коммуникация.

5. Справедливое вознаграждение за труд работника (в стоимостном выражении) является.

а) моральной мотивацией;
б) материальной мотивацией;
в) социальной мотивацией;
г) духовной мотивацией.

6. К основным типам рисков, возникающих в процессе хозяйственной деятельности, относятся риски:

а) уничтожения, порчи, хищения имущества;
б) стихийных бедствий, политических конфликтов, финансовой и коммерческой неудачи;
в) и то, и другое.
г) потери времени, нанесения вреда здоровью и имиджу.

7. Основными этапами делового общения являются:

а) подготовительный, заключительный;
б) подготовительный, ознакомительный, основной;
в) вводный, ознакомительный, заключительный.
г) этапов делового общения не существует.

8. Сколько уровней включает в себя управленческое решение?

а) 3;
б) 4;
в) 5;
г) 2.

9. Столкновение взглядов, интересов, отсутствие согласия между участниками обмена мнениями - это...

а) спор;
б) инцидент;
в) конфликт;
г) конфликтная ситуация.

10. Что такое лидерство?

а) способность оказывать воздействие на людей с целью достижения намеченных целей;
б) наличие существенных признаков или особенностей, которыми лидер отличается от других сотрудников;
в) возможность оказывать определенное влияние на поведение людей с помощью права распоряжаться чем-либо, авторитета, подчинения своей воле.
г) профессионализм, приобретенный с опытом работы.

11. К оборотным производственным фондам относят:

а) производственные запасы
б) готовую продукцию
в) расходы будущих периодов
г) незавершённое производство

12. Какой рынок, скорее всего, станет монополистическим:

а) рынок зерна

б) рынок цветов
в) продажа шоколадных изделий
г) бензоколонка в сельской местности

13. Чем, выше первоначальная стоимость, тем больше:

а) переносимая стоимость
б) ликвидационная стоимость
в) остаточная стоимость
г) среднегодовая стоимость

14. Процесс обособления производства, характеризующийся выпуском определённой продукции, применением особой технологии специального оборудования с использованием соответствующих профессиональных кадров:

а) кооперирование
б) концентрация
в) специализация
г) комбинирование

15. Фонды обращения - это:

а) дебиторская задолженность
б) товары отгруженные
в) незавершённое производство
г) кредиторская задолженность

Вариант 8

1. Система программно-целевого управления, перспективного и текущего планирования, организация производства и реализации продукции - это...

а) маркетинг;
б) управление;
в) менеджмент;
г) планирование.

2. Условно менеджеров делят на три группы. Это.

а) малый, средний и большой уровень;
б) высший, средний и низший уровень;
в) дальний, средний и ближний уровень;
г) базовый, средний, окончательный.

3. Комплекс факторов, оказывающих непосредственное влияние на производственную и финансово-хозяйственную деятельность компании - это.

а) среда предприятия;
б) внешняя среда предприятия;
в) внутренняя среда предприятия;
г) ни одного правильного ответа здесь нет.

4. Один из основных для любого предприятия факторов, так как именно он определяет, какую продукцию производить и по какой цене ее можно продать.

а) конкуренты;
б) поставщики;
в) потребители;
г) власть.

5. Они решаются для достижения поставленных целей на предприятии. Бывают такие как: работа с персоналом; работа с предметами и средствами труда; работа с информацией.

а) задачи;
б) технологии;
в) цели;
г) моменты.

6. Совокупность процессов, совершаемых в течение определенного времени. В процессе производства продукции он обычно осуществляется непрерывно и имеет тенденцию к возобновлению.

а) кругооборот;

б) цикл;
в) мотив;
г) планирование.

7. Что такое планирование?

а) отличительная особенность, которой обладает предприятие;
б) формирование образа будущего в сознании субъекта;
в) внешний образ предприятия, его имидж;
г) определение задач и целей предприятия.

8. В каком планировании меньше ответственных специалистов за составление плана.

а) долгосрочном;
б) среднесрочном;
в) краткосрочном;
г) оперативном.

9. Процесс формирования у работника необходимых стимулов, являющихся внешним побуждением к труду, которое развивается на основе осознания, как своих личных потребностей, так и потребностей других людей.

а) стимулирование;
б) активация;
в) мотивация;
г) координирование

10. В чем заключается сущность материальной потери?

а) процесс предпринимательской деятельности идет медленнее, чем было намечено;
б) прямой денежный ущерб, связанный с непредусмотренными платежами;
в) непредусмотренные дополнительные затраты или прямые потери оборудования, имущества, продукции;
г) потеря имиджа фирмы.

11. Нанесение ущерба здоровью и жизни людей, окружающей среде, престижу предпринимателя - это...

а) финансовые потери;
б) специальные потери;
в) трудовые потери;
г) материальные потери.

12. Что не является стадией управленческого решения?

а) создание проблемы;
б) составление плана решения;
в) выполнение решения;
г) уяснение проблемы.

13. Сколько существует методов принятия управленческого решения?

а) 2;
б) 5;
в) 3;
г) 4.

14. Какой уровень принятия управленческого решения самый трудный, требует абсолютно нового подхода в решении проблем, вплоть до создания новой отрасли в науке?

а) адаптивный;
б) селективный;
в) инновационный;
г) рутинный

15.Что можно отнести к позитивному последствию решения конфликта?

а) придание большего значения победе в конфликте, чем решению социальных проблем на предприятии;
б) стремление к сотрудничеству;
в) рост текучести кадров;
г) прекращение взаимодействия решений между участниками хозяйства.

Вариант 9

1. Какой вид не относится к индивидуально-групповому конфликту?

а) межфункциональный;
б) межличностный;
в) межгрупповой;
г) внутриличностный.

2. Источником конфликта являются:

а) деньги;
б) люди;
в) неудовлетворительные коммуникации;
г) любое живое существо.

3. Уровень принятия решения, на котором менеджер ведет себя как компьютер, т.е. все действия заранее предписаны и не требуют творческого подхода - это...

а) адаптивный уровень;
б) рутинный уровень;
в) селективный уровень;
г) инновационный уровень.

4. Сколько существует этапов стратегического планирования?

а) 8;
б) 12;
в) 6;
г) 10.

5. Что пытается сделать менеджер, когда начинает прогнозировать работу предприятия?

а) заглянуть в будущее, предвидеть имеющиеся возможности;
б) произвести качественную оценку альтернатив, сравнить их с точки зрения доходности и выбрать более подходящий вариант;
в) упорядочить серию предстоящих действий;
г) проводить расчет затрат.

6. Наблюдение за ходом производственных процессов и выявление отклонения от них - это...

а) организация;
б) контроль;
в) изучение потребностей;
г) планирование.

7. К среде косвенного воздействия не относятся:

а) состояние экономики, политика;
б) законы и гос. органы, профсоюзы;
в) научно-технический прогресс;
г) политика, социальные факторы.

8. Какими качествами не должен обладать менеджер?

а) напористость, смелость, целеустремленность;
б) новаторство, изобретательность;
в) предприимчивость, медлительность, хитрость;
г) знания в области человеческих отношений.

9. Где используется метод поощрения и наказания?

а) при расчете заработной платы;
б) при мотивации;
в) при организации;
г) при планировании.

10. На чем основан коллективный метод принятия управленческого решения?

а) на обсуждении в группе и принятии решения;
б) на интуиции менеджера;
в) на обработке больших массивов информации путем использования ин формационных технологий;
г) нет правильного ответа.

11. Перенесение по частям стоимости основных фондов в течение срока их службы на производимую продукцию и последующее использование этой стоимости для возмещения потреблённых основных фондов:

а) фондоотдача
б) моральный износ
в) амортизация
г) фондоёмкость

12. Выручка - себестоимость, по такой формуле находится:

а) прибыль
б) балансовая прибыль
в) чистая прибыль
г) прибыль от реализованной продукции

13. В финансово-кредитном производстве объектом купли продаж является:

а) деньги
б) золото
в) валюта
г) ценные бумаги

14. К сельскохозяйственным основным производственным фондам относятся:

а) оборудование
б) медицинские учреждения
в) производственные здания
г) производственные запасы

15. Интенсивность изменения спроса или предложения на изменение цены является:

а) эластичность цен
б) прибыль
в) цена
г) себестоимость

Вариант 10

1. Объект управления - это:

а) физическое или юридическое лицо, от которого исходит властное воздействие;
б) то, на что направлено властное воздействие (физические и юридические лица, системы, процессы);
в) нечто или некто, оказывающее воздействие;
г) нет правильного ответа.

2. Субъект управления - это:

а) физическое или юридическое лицо, от которого исходит властное воздействие;
б) то, на что направлено властное воздействие(физические и юридические лица, системы, процессы);
в) нечто или некто, испытывающее воздействие;
г) «а» и «б».

3. Коренное обновление производственной базы организации - это:

а) стратегическая цель;
б) тактическая цель;
в) краткосрочная цель;
г) оперативная цель.

4. Укрепление финансовой устойчивости предприятия - это:

а) технологическая цель;
б) экономическая цель;
в) социальная цель;
г) стратегическая цель.

5. Для наведения дисциплины в коллективе необходимо использовать в первую очередь методы:

а) экономические;
б) административные;

в) социально-психологические;
г) организационные.

6. Какой порядок выполнения этапов управленческого решения правильный?

а) составление плана решения, уяснение проблемы, выполнение решения;
б) уяснение проблемы, составление плана решения, выполнение решения;
в) выполнение решения; составление плана решения; уяснение проблемы.
г) «а» и «б».

7. Что относится к факторам внешней среды?

а) структура управления предприятием;
б) способности руководителя;
в) конкуренция;
г) цели предприятия.

8. Существуют следующие последствия конфликтов:

а) негативные;
б) позитивные;
в) и те и другие;
г) только негативные последствия.

9. Этот вид контроля состоит в том, чтобы выяснить, готова ли организация или ее подразделение к выполнению тех или иных задач

а) предварительный контроль;
б) текущий контроль;
в) заключительный контроль;
г) вводный контроль.

10. Этот вид делового общения, обычно применяется, когда одно лицо не может принять решения самостоятельно.

а) деловая беседа;
б) совещание;
в) переговоры.
г) собрание.

11. Какая из приведённых целей фирмы является наиболее важной:

а) получение прибыли
б) максимизация продаж
в) повышение качества продукции
г) увеличение заработной платы работников

12. Транспортные средства - это:

а) машины и оборудование
б) водный транспорт
в) автомобильный транспорт
г) воздушный транспорт

13. Отношение стоимости валовой продукции к среднегодовой стоимости основных фондов:

а) фондоёмкость
б) фондоотдача
в) фондовооружённость
г) фондооснащённость

14. К какому определению подходит: цена приобретения данного вида основных фондов, транспортные расходы на доставку, стоимость монтажа и наладки:

а) остаточная стоимость
б) первоначальная стоимость
в) среднегодовая стоимость
г) ликвидационная стоимость

15. Сосредоточение на одном предприятии или в его подразделениях больших количества средств производства, рабочей силы и выпуска продукции характеризуют:

а) кооперирование
б) концентрацию
в) комбинирование

г) специализация

Ключи к тестам

Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3	Вариант 4	Вариант 5
16. б	16. в	16. а	16. б	1. б
17. в	17. б	17. б	17. а	2. в
18. а	18. б	18. б	18. а	3. б
19. а	19. б	19. а	19. б	4. а
20. б	20. а	20. а	20. б	5. в
21. в	21. б	21. б	21. б	6. б
22. в	22. б	22. б	22. в	7. в
23. а	23. а	23. в	23. в	8. в
24. в	24. в	24. в	24. а	9. б
25. а	25. в	25. а	25. б	10. в
26. в	26. б	26. в	26. в	11. а
27. б	27. а	27. а	27. б	12. а
28. б	28. в	28. в	28. а	13. в
29. в	29. в	29. б	29. б	14. в
30. а	30. б	30. в	30. б	15. а

Вариант 6		Вариант 7		Вариант 8		Вариант 9		Вариант 10	
1.	б	1.	в	1.	в	1.	б	1.	б
2.	а	2.	б	2.	б	2.	а	2.	в
3.	в	3.	б	3.	б	3.	б	3.	б
4.	а	4.	б	4.	а	4.	б	4.	а
5.	а	5.	а	5.	а	5.	б	5.	в
6.	б	6.	б	6.	б	6.	б	6.	б
7.	б	7.	б	7.	б	7.	в	7.	в
8.	в	8.	а	8.	в	8.	в	8.	в
9.	в	9.	в	9.	в	9.	а	9.	б
10.	а	10.	в	10.	а	10.	б	10.	в
11.	в	11.	б	11.	в	11.	в	11.	а
12.	в	12.	а	12.	а	12.	б	12.	а
13.	б	13.	в	13.	в	13.	а	13.	в
14.	б	14.	в	14.	б	14.	б	14.	в
15.	в	15.	б	15.	в	15.	б	15.	а

Критерии оценки тестовых заданий

Количество правильных ответов	**Оценка**
90-100%	5 (отлично)
75-80%	4 (хорошо)
56-74%	3 (удовлетворительно)
менее 55%	2 (неудовлетворительно)

Критерии оценок устных ответов

Исходя из поставленной цели, необходимо учитывать:

— правильность и осознанность изложения содержания, полноту раскрытия понятий, точность употребления научных терминов;

— степень сформированности знаний и умений;

— самостоятельность ответа;

— речевую грамотность и логическую последовательность ответа.

Отметка «5»:

— полно раскрыто содержание материала в объеме программы и учебника;

— четко и правильно даны определения и раскрыто содержание понятий; верно использованы научные термины;

— для доказательства использованы различные умения, выводы из наблюдений и практических работ;

— ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания.

Отметка «4»:

— раскрыто основное содержание материала;

— в основном правильно даны определения понятий и использованы научные термины;

— ответ самостоятельный;

— определения понятий неполные, допущены незначительные нарушения последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях из наблюдений и опытов.

Отметка «3»:

— усвоено основное содержание учебного материала, но изложено фрагментарно, не всегда последовательно;

— определения понятий недостаточно четкие;

— допущены ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определении понятий.

Отметка «2»:

— основное содержание учебного материала не раскрыто;

— не даны ответы на вспомогательные вопросы преподавателя;

— допущены грубые ошибки в определении понятий, при использовании терминологии.

Критерии оценки по подготовке, написанию, защите и оцениванию реферата как вида самостоятельной работы

Реферат - (нем. Referat- докладываю) краткое изложение (перед аудиторией или в письменной форме) содержания книги, статьи, рассмотрения различных источников информации и т.д.

Выбор темы реферата.

Предлагается преподавателем или выбирается самостоятельно обучаемым.

Поиск информации.

Если обучающемуся выдана только тема реферата, то поиски информации необходимо осуществлять в учебных и справочных источниках, энциклопедиях по основным (ключевым словам).

Отбор материала.

Следует выбрать наиболее важный материал, который отображает основные теоретические сведения по тематике реферата. Можно использовать обобщающие таблицы, схемы, диаграммы, графики, рисунки, чертежи и другие иллюстративные материалы.

Отобранный материал следует систематизировать, структурировать, построить в логической последовательности.

Для этого необходимо составить план, который включает такие элементы как:

1. Введение.
2. Основная часть (не менее 2 пунктов реферата).
3. Выводы.
4. Приложения (в случае необходимости).
5. Список использованной литературы.

Создание реферата.

Во *введении* должны быть раскрыты цель и основные задачи данной реферативной работы.

В *основной части* должны быть последовательно раскрыты задачи реферата. При этом предлагается в первом пункте представить теоретические моменты по теме реферата.

Во *втором пункте* практические моменты по теме реферата (последовательность осуществления действий, форма представления продукта деятельности, графики изменения деятельности).
В *заключении* необходимо продемонстрировать насколько решены поставленные задачи (во введении реферата).
В *приложениях* необходимо представить средства, которые позволяют визуализировать теоретические сведения (рисунки, графики, последовательность действий, фотографии).
Пункт реферата *список использованной литературы* должен содержать информацию об источниках, которые использовались при написании реферата.
Правила оформления и защиты реферата. Реферат должен иметь титульную страницу, содержание, изложение основного материала, выводы, приложения (при необходимости), список использованной литературы.
Объем реферата составляет - 7-15 листов печатного текста, согласно следующих параметров: шрифт Т1тез Котап, 14 кегль, междустрочный интервал - 1,5 см; поля - 1,5 см; левое поле - 2 см.
Защита реферата представляет собой краткое, сжатое изложение самых основных положений, интересных и новых фактов, сделанных выводов. Для представления реферата необходимо подготовить сообщение, доклад продолжительностью до 5 минут.
После представления реферата обучающиеся и преподаватель могут задавать вопросы, которые у них возникли.
Оценивание реферата. Оценивается самостоятельная работа по подготовке и защите реферата в пределах 3-5 баллов.
5 баллов - реферат содержит не только теоретические сведения, но и практическую информацию по особенностям выполнения действий, представления продукта деятельности; подготовленный по реферату доклад, раскрывает и теоретические и практические вопросы;
4 балла - реферат содержит и теоретические и практические сведения, однако в докладе представляются только теоретические (практические) сведения;
3 балла - реферат представлен теоретической и практической информацией, доклад по реферату не представлен.
2 балла - содержание реферата не соответствует его теме.

Критерии оценки практических работ
Практические работы студента оцениваются по пятибалльной шкале:
Оценка «отлично» ставится в том случае, если студент:
- свободно применяет полученные знания при выполнении практических заданий;
- выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий;
- в письменном отчете по работе правильно и аккуратно выполнены все записи;
- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, дает точное определение и истолкование основных понятий, использует специальную терминологию дисциплины, не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы, сопровождает ответ примерами.

Оценка «хорошо» ставится, если:
- выполнены требования к оценке «отлично», но допущены 2-3 недочета при выполнении практических заданий и студент может их исправить самостоятельно или при небольшой помощи преподавателя;
- в письменном отчете по работе делает незначительные ошибки;
- при ответах на контрольные вопросы не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности, но затрудняется в применении знаний в новой ситуации, приведении примеров.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если:
- практическая работа выполнена не полностью, но объем выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы;
- в ходе выполнения работы студент продемонстрировал слабые практические навыки, были допущены ошибки;
- студент умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму;

- в письменном отчете по работе допущены ошибки;
- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, но в ответе имеются отдельные пробелы и при самостоятельном воспроизведении материала требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов, у студента имеются лишь отдельные представления об изученном материале, большая часть материала не усвоена;
- в письменном отчете по работе допущены грубые ошибки, либо он вообще отсутствует;
- на контрольные вопросы студент не может дать ответов, так как не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы.

4. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В ходе текущего контроля успеваемости осуществляется индивидуальное общение преподавателя с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося преподаватель в ходе текущего контроля успеваемости дублирует объяснение нового материала с учетом особенностей восприятия и усвоения обучающимся содержания материала дисциплины.

При проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

– для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (далее - индивидуальные особенности);

– проведение мероприятий по текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

– присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

– предоставление обучающимся при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (при наличии в штате образовательной организации такого специалиста или на основании договора с организациями системы социальной защиты по предоставлению таких услуг в случае необходимости);

– предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем).

Приложение 6.20 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы калькуляции и учета

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

квалификация: повар, кондитер

Грозный - 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК Сферы услуг
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Оценочные средства к рабочей программе учебной дисциплины разработаны на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Оценочные средства учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Шакаева А.А., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

№	СОДЕРЖАНИЕ	стр
1.	Паспорт комплекта оценочных средств	4
2.	Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	4
3.	Оценка освоения учебной дисциплины	5
3.1	Формы и методы оценивания	5
3.2	Типовые задания для текущей аттестации по учебной дисциплине	6
3.3	Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине	17
4	Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	20

I. Паспорт комплекта оценочных средств

Назначение:

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины профессионального цикла ОП.05 Основы калькуляции и учета по профессии среднего профессионального образования **43.01.09. Повар кондитер.**

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

КОС разработан на основании положений: по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» программы учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета. В процессе освоения учебной дисциплины обучающийся получит возможность повысить уровень сформированности общих и профессиональных компетенций:

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.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

2. Результаты освоения учебной дисциплины.

Результаты учебной дисциплины, подлежащие оценке

Таблица 1

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 9 ОК 3 ПК.1.1	-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять план меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.	-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;

		-методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями

Примечание: Возможно объединение З, У, ОК и ПК и проверка их одним показателем.

3. Оценка освоения учебной дисциплины

3.1 Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины

Таблица 2

№	Наименование раздела или темы	Тип контроля	Формы контроля*	
			текущий	Рубежный
1.	Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	текущий и рубежный	домашнее задание, устный опрос, индивидуальные задания	Тестирование
2.	Тема 2. Ценообразование в общественном питании	текущий и рубежный	домашнее задание, устный опрос, индивидуальные задания	Тестирование
3	Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	текущий и рубежный	домашнее задание, устный опрос, индивидуальные задания	контрольная работа
4	Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	текущий и рубежный	домашнее задание, устный опрос, индивидуальные задания	контрольная работа
5	Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	текущий	домашнее задание, устный опрос, индивидуальные задания	
6	Итоговая аттестация	промежуточный	Дифференцированный зачет	

Примечание: Технология оценки У и З по дисциплине прописывается в соответствии со спецификой дисциплины;

3.2 Типовые задания для текущей аттестации по учебной дисциплине

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета

Тестовый контроль № 1

Вариант 1.

Укажите правильный вариант ответа.

1. Бухгалтерский учет - это:

А) система быстрого, своевременного отражения хозяйственных процессов с целью воздействия на них;

Б) система сплошного, непрерывного, взаимосвязанного отражения хозяйственной деятельности организаций;

В) система количественного и качественного отражения массовых явлений и хозяйственных операций.

2. Основным для бухгалтерского учета является измеритель:

А) денежный; Б) трудовой; В) натуральный.

3. К какому виду учета относятся данные определения: наблюдение, измерение, регистрация и обобщение хозяйственных операций и их результатов:

А) хозяйственный; Б) бухгалтерский; В) статистический.

4. Что такое инвентаризация:

А) группировка результатов учета по определенным признакам материальных ценностей;

Б) проверка и контроль за сохранностью материальных ценностей;

В) письменное свидетельство о совершенной хозяйственной операции.

5. Что учитывают в натуральных измерителях:

А) рабочее время; Б) количество работников на предприятии; В) материальные ценности.

6. Кем назначается на должность и освобождается от нее главный бухгалтер:

А) общим собранием работников предприятия;

Б) руководителем предприятия;

В) начальником отдела кадров.

7. Будут ли приняты документы к исполнению в случае разногласий между руководителем и главным бухгалтером:

А) да;

Б) нет;

В) будут, после издания соответствующего приказа директора.

8. На предприятии общественного питания проводят хозяйственные операции по:

А) приему заказов на проведение банкета;

Б) размещению гостей за столиками;

В) передаче продуктов из кладовой на кухню.

9. Если значение старшего отбрасываемого разряда больше 5, то число округляют так:

А) последнюю сохраняемую в числе цифру уменьшают на единицу;

Б) последнюю оставшуюся в числе цифру увеличивают на единицу;

В) последняя оставшаяся в числе цифра сохраняет свое значение.

10. Для повара заготовочного цеха (мясной, рыбный, овощной) при первичной обработке продуктов за начальное число (100%) принимается:

А) вес брутто; Б) вес нетто; В) отходы при первичной обработке.

11.Определить необходимое количество продукта для изготовления 80 порций изделия, если на одну порцию по норме расходуется 525 г продукта:

А) 4200 кг; Б) 420 кг; В) 42 кг.

12. При оформлении документа нельзя:

А) использовать ручку синего или черного цвета;

Б) допущенную ошибку подчистить или замазать корректирующей жидкостью;

В) итоговые суммы дублировать прописью.

13. К документам производства не относится:

А) план - меню; Б) товарная книга; В) накладная на внутреннее перемещение.

14. Нормы закладки продуктов на 1000 г выхода не установлены на:

А) салаты; Б) супы; В) блюда из яиц и творога.

15. Запишите последовательность проведения расчетов. Вычислите, используя клавиши калькулятора: процента, суммы, разности, умножения.

А) вычислите 30% от числа 1210;
Б) определите разность числа 1210 и 13% от него;
В) определите сумму числа 1210 и 15% от этого числа.

16. Решите задачу.

Трехдневная выручка столовой составила 400 800 руб. В первый день в столовой обедало 450 человек, во второй - 400, в третий - 350. Определите выручку столовой от обедов за каждый день.

Тестовый контроль № 1
Вариант 2.

Укажите правильный вариант ответа.

1. Каковы цели бухгалтерского учета?

А) содействие конкуренции на рынке с целью получения максимальной прибыли;
Б) формирование полной и достоверной информации о деятельности организации за отчетный период;
В) контроль за сохранностью товаров.

2. Для учета товарно-материальных ценностей и применения количественно-суммового учета используются измерители:

А) трудовой; Б) натуральный; В) денежный; Г) натуральный и денежный.

3. Какие требования предъявляются к бухгалтерскому учету:

А) точность и объективность;
Б) сдача документов не в срок;
В) произвольная форма учета.

4. Какой измеритель не существует:

А) натуральный; Б) денежный; В) бухгалтерский.

5. Какой вид учета обеспечивает непосредственное наблюдение за отдельными операциями в момент их совершения или сразу же после их осуществления:

А) статистический; Б) оперативно-технический; В) бухгалтерский.

6. Для кого обязательны требования главного бухгалтера при оформлении документов:

А) для руководителя;
Б) всех работников предприятия;
В) материально-ответственных работников предприятия.

7. Кому подчиняется главный бухгалтер:

А) менеджеру; Б) руководителю; В) начальнику отдела кадров.

8. Под термином «округлить число» понимается:

А) сохранение в нем такого количества знаков, которое соответствует заданной точности вычислений;
Б) добавление к числу после запятой нулей, количество которых соответствует заданной точности вычислений;
В) отбрасывание в числе дробной части.

9. **Для повара доготовочного цеха (горячий) при тепловой обработке продуктов за начальное число (100%) принимается**:

А) вес брутто; Б) вес нетто; В) выход готового изделия.

10. К реквизитам документа не относится:

А) наименование документа;
Б) наименование должностей и личные подписи;
В) количество продукта весом брутто и нетто.

11. Документ, который не используется для оформления поступления товаров на склад, называется:

А) счет - фактура; Б) закупочный акт; В) требование - накладная.

12. В Сборнике рецептур не указан:

А) Расход сырья на 1 порцию**;** Б) Расход сырья на 5 порций; В) Расход сырья на 1000г.

13. Нормы закладки продуктов на выход одной порции не установлены на:

А) кисели и компоты; Б) мясные блюда; В) блюда из картофеля.

14. Нормы закладки продуктов в Сборнике даны в:

А) граммах и килограммах; Б) килограммах и штуках; В) граммах и штуках.

15. Запишите последовательность проведения расчетов. Вычислите, используя клавиши калькулятора: процента, суммы, разности, умножения.

А) вычислите 60% от числа 2310;
Б) определите разность числа 2310 и 12% от него;
В) определите сумму числа 2310 и 25% от этого числа.

16. Решите задачу.

Бригада кондитеров за неделю изготовила кондитерских изделий на сумму 183 000 руб. Первый кондитер работал 5 дней, изготавливая ежедневно 300 шт. изделий, второй - 6 дней и изготавливал ежедневно 350 шт. изделий, третий - 4 дня и изготавливал ежедневно 400 шт. изделий. На какую сумму изготовил изделий каждый кондитер?

Тема 2. Ценообразование в общественном питании

Тестовый контроль №2.

Вариант 1.

Выберите правильный ответ.

1.Размер торговой наценки зависит от:
А) объема товарооборота предприятия общественного питания;
Б) числа посадочных мест;
В) спроса и предложения;
Г) числа работающих на предприятии общественного питания.

2.При составлении калькуляции пользуются:
А) ГОСТами «Общественное питание»; Б) ТУ;
В) Сборниками рецептур и ТТК; Г) Технологическими картами.

3. При составлении плана - меню не учитывают:
А) производственные возможности и пропускную способность торгового зала;
Б) желания производственного персонала;
В) ассортиментный перечень продукции, соответствующий предприятию данной категории;
Г) сезонность.

4. Прием товара от поставщика по количеству на предприятии общественного питания осуществляется на основании:
А) накладной на внутреннее перемещение;
Б) товарно - транспортной накладной;
В) закупочного акта;
Г) счет - фактуры.

5. Товарные потери в кладовых ПОП не возникают в процессе:
А) транспортировки; Б) хранения; В) обработки; Г) отпуска.

6. В заготовочный цех непосредственно от поставщика, минуя кладовую, получают:
А) овощи; Б) мясо; В) муку; Г) специи.

7. Передачу готовой продукции из производства на раздачу оформляют:
А) накладной на внутреннее перемещение; Б) счет - фактурой;
В) дневным заборным листом; Г) товарной накладной.

8. В состав рабочей комиссии для проведения инвентаризации не входит:
А) представитель налоговой службы;
Б) представитель администрации;
В) материально - ответственное лицо;
Г) работник бухгалтерии.

- Материальная ответственность на ПОП не устанавливается за продукцию собственного производства, покупные товары музыкальную программу столовую и кухонную посуду.
- Договор о полной материальной ответственности заключают с кассиром и старшим кассиром учениками и практикантами
- выпускниками специальных учебных заведений в течение первого года их работы работниками экономических служб

Ответьте на вопросы.
А) Каков порядок блюд в плане-меню?
Б) В каком документе составляют калькуляцию?
Проставьте номер соответствия цены и ее определения в таблице.

Цена	Определение	Номер соответствия
Оптовая	1.Цена, которая устанавливается продавцом с учетом конъюнктуры рынка	
Розничная	2.Цена, по которой приобретается товар	

Свободная	3.Цена, устанавливаемая по договоренности между продавцом и покупателем.	
Договорная	4.Цена, по которой предприятие-изготовитель реализует свою продукцию оптовым предприятиям	
Покупная	5.Цена, по которой товары продаются конечным потребителям (населению)	
Продажная	6.Цена, по которой реализуется товар с торговой наценкой	

Установите последовательность расчета необходимого количества продуктов, если рецептура дана на 1000 г выхода, вписав в ответе вместо многоточия соответствующую букву:
А. находим рецептуру в Сборнике рецептур блюд;
Б. определяем количество кг. готового изделия, для этого выход одной порции умножают на запланированное количество порций;
В. определяем количество порций;
Г. устанавливаем выход одной порции;
Д. определяем необходимое количество продуктов, для этого
Норму закладки каждого продукта, указанную в рецептуре на 1000 г выхода, умножают на количество кг готового изделия
ОТВЕТ:

Тестовый контроль №2.
Вариант 2.

Выберите правильный ответ.

1. Торговая наценка не покрывает расходы на:
А) издержки производства;
Б) развитие предприятия;
В) выплату заработной платы работникам;
Г) возмещение недостачи на предприятии общественного питания.

2. Калькуляционный расчет составляют на:
А)100 порций и 10 кг; Б) 1 кг и 10 кг; В) 100 порций и 1 кг; Г) 1 порцию и 10кг.

3. План - меню составляет:
А) директор; Б) бухгалтер - калькулятор;
В) начальник снабжения; Г) заведующий производством.

4. Прием товара по качеству на предприятии общественного питания не осуществляется на основании:
А) сертификата соответствия; Б) удостоверения о качестве;
В) справки из санэпидстанции; Г) ветеринарного свидетельства.

5. Кладовщик сдает в бухгалтерию товарный отчет:
А) каждый день; Б) 1 раз в 1 - 5 дней; В) 1 раз в 5 - 10 дней; Г) 1 раз в месяц.

6. Оформление отпуска продукции из производства на раздачу зависит от:
А) формы раздачи; Б) графика работы;
В) количества поваров - раздатчиков; Г) места расположения раздачи.

7. Инвентаризацию на предприятии общественного питания не проводят при:
А) смене материально - ответственного лица; Б) назначении нового директора;
В) установлении факта краж, хищений, ограблений; Г) ликвидации, реорганизации предприятия.

8. **К нормативно-технологической документации предприятия общественного питания не относится**:
А) сборник рецептур блюд; Б) технико-технологическая карта;
В) ассортиментный перечень продукции; Г) технологическая карта.

9. - Бригадная материальная ответственность на производстве применяется, если невозможно разграничить ответственность каждого работника
- работа осуществляется в несколько смен так решает заведующий производством или это решение работника

10. При обнаружении недостачи материально - ответственные лица должны
- найти виновных в ней возместить недостачу
- списать недостачу на издержки производства внести изменения в документы

Ответьте на вопросы.
А) Кем и когда составляется план-меню?
Б) Какие документы служат основанием для установления норм вложения сырья при расчете стоимости блюд?
Установите последовательность калькуляционного расчета, вписав в ответе вместо многоточия соответствующую букву:
А. определяется ассортимент блюд по плану-меню;
Б. исчисляется величина наценки; В. указывается выход блюда;
Г. исчисляется стоимость сырьевого набора;
Д. определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье на основании приходных документов;
Е. устанавливаются нормы вложения сырья на каждое блюдо на основании Сборника рецептур или ТТК;
Ж. устанавливается продажная цена блюда путем сложения стоимости сырьевого набора и наценки в денежном выражении.
ОТВЕТ:

Установите последовательность группировки блюд в плане-меню, вписав вместо многоточия букву:
А. сладкие блюда;
Б. напитки;
В. холодные закуски;
Г. вторые блюда;
Д. первые блюда;
Е. кондитерские изделия.
ОТВЕТ:

Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация
Контрольная работа
Составление договора о материальной ответственности
1.Заполнить Договор об индивидуальной материальной ответственности;
2.Определить взаимные обязательства сторон: работника перед работодателем и работодателя перед работником.

Вариант 1

Бригадная материальная ответственность вводится в том случае, когда невозможно разграничить ответственность каждого работника, и обязательно с согласия всех членов бригады. Договор о бригадной материальной ответственности администрация предприятия ОП заключает со всеми членами бригады. Численность бригады не должна превышать 15 человек.
ТИПОВАЯ ФОРМА ДОГОВОРА
О ПОЛНОЙ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ МАТЕРИАЛЬНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ
(наименование организации)
далее именуемый "Работодатель", в лице руководителя
(фамилия, или его заместителя имя, отчество) (фамилия, имя, отчество), действующего на основании (устава, положения, доверенности) с одной стороны, и (наименование должности)
(фамилия, имя, отчество) именуемый в дальнейшем "Работник", с другой стороны, заключили настоящий Договор о нижеследующем.
1. Работник принимает на себя полную материальную ответственность за недостачу вверенного ему Работодателем имущества, а также за ущерб, возникший у Работодателя в результате возмещения им
ущерба иным лицам, и в связи с изложенным обязуется:
а) бережно относиться к переданному ему для осуществления возложенных на него функций (обязанностей) имуществу Работодателя и принимать меры к предотвращению ущерба;
б) своевременно сообщать Работодателю либо непосредственному руководителю о всех обстоятельствах, угрожающих обеспечению сохранности вверенного ему имущества;
в) вести учет, составлять и представлять в установленном порядке товарно-денежные и другие отчеты о движении и остатках вверенного ему имущества;
г) участвовать в проведении инвентаризации, ревизии, иной проверке сохранности и состояния вверенного ему имущества.
2. Работодатель обязуется:

а) создавать Работнику условия, необходимые для нормальной работы и обеспечения полной сохранности вверенного ему имущества;
б) знакомить Работника с действующим законодательством о материальной ответственности работников за ущерб, причиненный работодателю, а также иными нормативными правовыми актами (в т.ч. локальными) о порядке хранения, приема, обработки, продажи (отпуска), перевозки, применения в процессе производства и осуществления других операций с переданным ему имуществом;
в) проводить в установленном порядке инвентаризацию, ревизии и другие проверки сохранности и состояния имущества.
3. Определение размера ущерба, причиненного Работником Работодателю, а также ущерба, возникшего у Работодателя в результате возмещения им ущерба иным лицам, и порядок их возмещения производятся в соответствии с действующим законодательством.
4. Работник не несет материальной ответственности, если ущерб причинен не по его вине.
5. Настоящий Договор вступает в силу с момента его подписания. Действие настоящего Договора распространяется на все время работы с вверенным Работнику имуществом Работодателя.
6. Настоящий Договор составлен в двух имеющих одинаковую юридическую силу экземплярах, из которых один находится у Работодателя, а второй - у Работника.
7. Изменение условий настоящего Договора, дополнение, расторжение или прекращение его действия осуществляются по письменному соглашению сторон, являющемуся неотъемлемой частью настоящего Договора.

Адреса сторон Договора: Работодатель Работник
Подписи сторон Договора:

Вариант 2.

Бригадная материальная ответственность вводится в том случае, когда невозможно разграничить ответственность каждого работника, и обязательно с согласия всех членов бригады. Договор о бригадной материальной ответственности администрация предприятия ОП заключает со всеми членами бригады. Численность бригады не должна превышать 15 человек.

ТИПОВАЯ ФОРМА ДОГОВОРА О ПОЛНОЙ КОЛЛЕКТИВНОЙ (БРИГАДНОЙ) МАТЕРИАЛЬНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

(наименование организации) далее именуемый "Работодатель", в лице руководителя (фамилия, или его заместителя, имя, отчество) (фамилия, имя, отчество), действующего на основании (устава, положения, доверенности), с одной стороны, и члены коллектива(бригады)_(наименование, цеха, отдела, отделения, фермы, участка, иного подразделения) именуемые в дальнейшем "Коллектив (бригада)", в лице руководителя Коллектива (бригадира) (фамилия, имя, отчество; занимаемая должность) заключили настоящий Договор о нижеследующем.

Предмет Договора

Коллектив (бригада) принимает на себя коллективную (бригадную) материальную ответственность за не обеспечение сохранности имущества, вверенного ему для, (наименование вида работ) а также за ущерб, возникший у Работодателя в результате возмещения им ущерба иным лицам, а Работодатель обязуется создать Коллективу (бригаде) условия, необходимые для надлежащего исполнения принятых обязательств по настоящему Договору.

Общие положения

Решение Работодателя об установлении полной коллективной (бригадной) материальной ответственности оформляется приказом (распоряжением) Работодателя и объявляется Коллективу (бригаде).

Приказ (распоряжение) Работодателя об установлении полной коллективной (бригадной) материальной ответственности прилагается к настоящему Договору.

Комплектование вновь создаваемого Коллектива (бригады) осуществляется на основе принципа добровольности. При включении в состав Коллектива (бригады) новых работников принимается во внимание мнение Коллектива (бригады).

1. Руководство Коллективом (бригадой) возлагается на руководителя Коллектива(бригадира).

Руководитель Коллектива (бригадир) назначается приказом (распоряжением) Работодателя. При этом принимается во внимание мнение Коллектива (бригады).

При временном отсутствии руководителя Коллектива (бригадира) его обязанности возлагаются Работодателем на одного из членов Коллектива (бригады).

При смене руководителя Коллектива (бригадира) или при выбытии из Коллектива (бригады) более 50 процентов от его первоначального состава настоящий Договор должен быть перезаключен. Настоящий Договор не перезаключается при выбытии из состава Коллектива (бригады) отдельных работников или приеме в Коллектив (бригаду) новых работников. В этих случаях против подписи выбывшего члена Коллектива (бригады) указывается дата его выбытия, а вновь принятый работник подписывает Договор и указывает дату вступления в Коллектив(бригаду).

Права и обязанности Коллектива (бригады) и Работодателя Коллектив (бригада) имеет право:
а) участвовать в приеме вверенного имущества и осуществлять взаимный контроль за работой по хранению, обработке, продаже (отпуску), перевозке или применению в процессе производства вверенного имущества;
б) принимать участие в инвентаризации, ревизии, иной проверке сохранности состояния вверенного Коллективу (бригаде) имущества;
в) знакомиться с отчетами о движении и остатках вверенного Коллективу (бригаде) имущества;
г) в необходимых случаях требовать от Работодателя проведения инвентаризации вверенного Коллективу (бригаде) имущества;
д) заявлять Работодателю об отводе членов Коллектива (бригады), в том числе руководителя Коллектива (бригадира), которые, по их мнению, не могут обеспечить сохранность вверенного Коллективу (бригаде) имущества.
Коллектив (бригада)обязан:
а) бережно относиться к вверенному Коллективу (бригаде) имуществу и принимать меры по предотвращению ущерба;
б) в установленном порядке вести учет, составлять и своевременно представлять отчеты о движении и остатках вверенного Коллективу (бригаде)
имущества;
в) своевременно ставить в известность Работодателя о всех обстоятельствах, угрожающих сохранности вверенного Коллективу (бригаде) имущества.
1. Работодатель обязан:
а) создавать Коллективу (бригаде) условия, необходимые для обеспечения полной сохранности имущества, вверенного Коллективу (бригаде);
б) своевременно принимать меры по выявлению и устранению причин, препятствующих обеспечению Коллективом (бригадой) сохранности вверенного имущества, выявлять конкретных лиц, виновных в причинении ущерба, и привлекать их к установленной законодательством ответственности;
в) знакомить Коллектив (бригаду) с действующим законодательством о материальной ответственности работников за ущерб, причиненный работодателю, а также с иными нормативными правовыми актами (в т.ч. локальными) о порядке хранения, обработки, продажи (отпуска), перевозки, применения в процессе производства и осуществления других операций с переданным ему имуществом;
г) обеспечивать Коллективу (бригаде) условия, необходимые для своевременного учета и отчетности о движении и остатках вверенного ему имущества;
д) рассматривать вопрос об обоснованности требования Коллектива (бригады) о проведении инвентаризации вверенного ему имущества;
е) рассматривать в присутствии работника заявленный ему отвод и в случае обоснованности отвода принимать меры к выводу его из состава Коллектива (бригады), решать вопрос о его дальнейшей работе в соответствии с действующим законодательством;
ж) рассматривать сообщения Коллектива (бригады) об обстоятельствах, угрожающих сохранности вверенного ему имущества, и принимать меры по устранению этих обстоятельств.
Порядок ведения учета и отчетности
Прием имущества, ведение учета и представление отчетности о движении имущества осуществляется в установленном порядке руководителем Коллектива(бригадиром).
Плановые инвентаризации вверенного Коллективу(бригаде)
имущества проводятся в сроки, установленные действующими правилами. Внеплановые инвентаризации проводятся при смене руководителя Коллектива (бригадира), при выбытии из Коллектива (бригады) более 50 процентов его членов, а также по требованию одного или нескольких членов
Коллектива (бригады).

1. Отчеты о движении и остатках вверенного Коллективу (бригаде) имущества подписываются руководителем Коллектива
(бригадиром) и в порядке очередности одним из членов Коллектива (бригады).
Содержание отчета объявляется всем членам Коллектива (бригады).

II. Возмещение ущерба

1. Основанием для привлечения членов Коллектива (бригады) к материальной ответственности является прямой действительный ущерб, непосредственно причиненный Коллективом (бригадой) Работодателю, а также и ущерб, возникший у Работодателя в результате возмещения им ущерба иным лицам.
2. Коллектив (бригада) и / или член Коллектива(бригады)
освобождаются от материальной ответственности, если будет
установлено, что ущерб причинен не по вине членов (члена) Коллектива (бригады).
3. Определение размера ущерба, причиненного Коллективом (бригадой) Работодателю, а также порядок его возмещения регулируются действующим законодательством.
4. Настоящий Договор вступает в силу с
и действует на весь период работы Коллектива (бригады) с вверенным ему имуществом у Работодателя.

Наименование сырья, способы и срок обработки	Масса брутто, г	Отходы и потери при холодной обработке, % к массе брутто	Масса сырья нетто и полуфабриката, г	Потери при тепловой обработке, % к массе нетто
Картофель свежий продовольственный				
Картофель: молодой сырой очищенный до 1 сентября молодой очищенный отварной до 1 сентября	125 133	20 20	100 106	- 6
Картофель очищенный отварной: с 1 сентября до 31 октября с 1 ноября по 31 декабря 1 января по 28-29 февраля с 1 марта	137 147 158 172	25 30 35 40	103 103 103 103	3 3 3 3
Картофель жаренный брусочками, дольками, ломтиками, кубиками: с 1 сентября до 31 октября с 1 ноября по 31 декабря с 1 января по 28-29 февраля с 1 марта	193 207 223 242	25 30 35 40	45 145 145 145	31 31 31 31
Картофель жаренный брусочками во фритюре брусочками: с 1 сентября до 31 октября с 1 ноября по 31 декабря с 1 января по 28-29 февраля с 1 марта	267 286 308 333	25 30 35 40	200 200 200 200	50 50 50 50
Наименование сырья, способы и срок обработки	Масса брутто, г	Отходы и потери при холодной обработке, % к массе брутто	Масса сырья нетто и полуфабриката, г	Потери при тепловой обработке, % к массе нетто

5. Настоящий Договор составлен в двух имеющих одинаковую юридическую силу экземплярах, один из которых находится у Работодателя, а второй - у руководителя Коллектива(бригадира).
6. Изменение условий настоящего Договора, дополнение, расторжение или прекращение его действия осуществляются по письменному соглашению сторон, являющемуся неотъемлемой частью настоящего Договора.
Адреса сторон Договора: Подписи сторон Договора:
Работодатель Руководитель Коллектива
(бригадир)

Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания.

Контрольная работа

Задание 1. Решение задач с помощью таблицы

1. Какое количество картофеля необходимо для приготовления 20 кг картофеля, жаренного ломтиками 18 ноября и 7 апреля?
2. Какое количество свеклы столовой (свежей) потребуется для приготовления 7 кг пассированной свеклы в феврале?
3. Сколько отходов получится при обработке 10 кг перца свежего сладкого?
4. сколько отходов получится при обработке 12 кг огурцов теплично-парниковых и 15 кг огурцов грунтовых?
5. Какое количество грибов белых маринованных (в банках) необходимо для 100 порций «Винегрета с грибами», если на одну порцию расходуется 40г грибов массой нетто?
6. Сколько необходимо взять свежего лука репчатого для приготовления 35 порций «Бифштекса с луком», если на одну порцию идет 40г лука репчатого пассированного?
7. Сколько яблок необходимо для приготовления 50 порций «Яблок с сиропом», если на одну порцию по рецептуре идет 179г яблок свежих?
8. Сколько порций «Яблок печеных» получится из 10 кг яблок свежих, если для приготовления одной порции необходимо 128г яблок?

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий

Овощи

Свекла столовая свежая: сырая очищенная: до 1 января с 1 января очищенная, вареная целиком: до 1 января с 1 января вареная нарезанной: до 1 января с 1 января пассированная: до 1 января с 1 января	125 133 131 140 136 145 201 215	20 25 20 25 20 25 20 25	100 100 105 105 109 109 161 161	- - 5 5 8 8 38 38
Перец сладкий свежий	133	25	100	-
Огурцы: свежие теплично-парниковые свежие грунтовые соленые неочищенные маринованные (в банках) пикули, корнишоны (в банках)	102 105 111 182 182	2 5 10 45 45	- - -	- - - -
Наименование сырья,	Масса	Отходы и	Масса сырья	Потери при

способы и срок обработки	брутто,г	потери при холодной обработке, % к массе брутто	нетто и полуфабриката, г	тепловой обработке, % к массе нетто
Грибы белые:	175	24	133	25
свежие вареные	203	24	154	35
жаренные дольками	133	25	100	-
маринованные (в банках)	50	-	50	100
сушенные вареные	122	25	100	
соленые (в банках)				
Лук репчатый:	119	16	100	-
свежий сырой очищенный	161	16	135	26*[4]
свежий пассированный до	238	16	200	50
полуготовности (для супов)	350	16	294	66
свежий пассированный до	125	20	100	-
готовности (для соусов и вторых блюд)				
свежий, жаренный во фритюре кольцами				
зеленый свежий очищенный				
Яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, вареные, запеченные	142	12	125	20

Задание 2. Оформить первичный документ
Отпуск продуктов осуществляется на основании требований и оформляется накладными.
Требование в кладовую.

	Наименование продуктов и товаров	Единицы измерения	Количество
1	Курица	Кг	4,56
2	Картофель	Кг	8,0
3	Огурцы соленые	Кг	0,75
4	Салат листовой	Кг	1,1
5	Крабы	Кг	0,18
6	Яйца	Шт.	15
7	Курага	Кг	0,1
8	Сметана	Кг	1,5
9	Крахмал	Кг	0,2
10	Сахар-песок	Кг	2,0
11	Кислота лимонная	Кг	0,1

Затребовал зав. производством
Отпуск разрешил:
Руководитель организации

На основании требования выписывается накладная на отпуск товара.
Накладная на отпуск товара.
Отпущено на основании
Время отпуска
Через

	Наименование товара	Единицы измерения	Количество	Цена, р.к.	Сума, р.к.
1	Курица	Кг	4,56	187-00	
2	Картофель	Кг	8,0	40-00	
3	Огурцы соленые	Кг	0,75	140-00	
4	Салат листовой	Кг	1,1	120-00	
5	Крабы	Кг	0,18	450-00	
6	Яйца	Шт.	15	62-00 (дес.)	
7	Курага	Кг	0,1	180-00	
8	Сметана	Кг	1,5	120-00	
9	Крахмал	Кг	0,2	60-00	
10	Сахар-песок	Кг	2,0	52-00	
11	Кислота лимонная	кг	0,1	65-00	
Итого					

3.3 Контрольно-оценочные средства для итогового контроля (промежуточной аттестации по учебной дисциплине)

Вопросы для дифференцированного зачета

Вариант 1.

Выберите правильный ответ.

1.Отходы при холодной обработке сырья устанавливаются в % от массы:

А) брутто; Б) нетто; В) готовых полуфабрикатов.

2.Ограниченную материальную ответственность на предприятии общественного питания несет:

А) повар; Б) кладовщик; В) грузчик.

3. Из чего складывается цена в общественном питании:

А) стоимость сырья и торговая наценка;

Б) себестоимость продукции и торговая надбавка;

В) стоимость сырья и налоги.

4. Назовите размер предельной наценки на продукцию собственного производства на предприятиях питания при учебных заведениях:

А) 25%; Б) 32%; В) 56%.

5. Продукты, у которых совпадают масса брутто и масса нетто:

А) картофель; Б) мясо; В) сметана.

6. Укажите продукт, имеющий непостоянную норму отходов в зависимости от категории:

А) картофель; Б) рыба; В) мясо.

7. Какой документ определяет права и обязанности поставщика и покупателя:

А) договор аренды; Б) договор покупки; В) договор поставки.

8. В это подразделение предприятия общественного питания сдаются готовые изделия из заготовочных и кондитерских цехов:

А) буфет; Б) магазин-кулинария; В) экспедиция.

9. Как поступают с излишками, обнаруженными в ходе инвентаризации:

А) раздают работникам предприятия;

Б) приходуют в доход предприятия;

В) забирают руководители предприятия.

10. Какие продукты можно получить в заготовочный цех непосредственно от поставщика:

А) овощи; Б) мясо; В) муку.

Дополните предложение.

А) Ограниченная материальная ответственность возникает

Б) покупка продуктов у населения оформляется

Ответьте на вопросы.

А) С какой целью проводится инвентаризация?

Б) Из каких источников поступают продукты и тара на ПОП?

Решите задачу.

Масса картофеля брутто - 300 кг; масса отходов при его обработке - 120 кг. Определить процент отходов.

Составьте калькуляцию блюда «Кабачки, фаршированные овощами»

Наименование сырья	Норма		Цена, р.к.	Сумма, р.к.
	На 1 порцию, г	На 100 порций, кг		
Сладкий перец	127		120-00	
Сахар	3		60-00	
Уксус 3%	10		15-00	
Лукрепчатый	24		50-00	
Морковь	19		45-00	
Петрушка (корень)	9		120-00	
Маслорастительное	15		65-00	
Капуста б/к	25		30-00	
Маргарин	5		80-00	
Помидоры свежие	20		65-00	
Чеснок	3		110-00	

Брынза	11		70-00	
Лук-порей	5		120-00	
Общая стоимость	X	X	X	
Наценка 120%, р.к .	X	X	X	
Цена продажи блюда, р.к.	X	X	X	
Выход одного блюда в	X	X	X	140

Вопросы для дифференцированного зачета
Вариант 2.

Выберите правильный ответ.

1. Отходы при тепловой обработке устанавливаются в % от массы:
А) брутто; Б) нетто; В) готовых изделий.

2. Договор о полной материальной ответственности не заключают с работниками, выполняющими работы по:
А) приему и хранению ценностей;
Б) обработке продуктов;
В) отпуску и продаже продуктов.

3. 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.

4. Назовите цель составления плана-меню:
А) чтобы сосчитать выручку;
Б) чтобы заказать продукты на базах снабжении;
В) чтобы рассчитать потребность в продуктах.

5. Товарный отчет составляют на основе:
А) первичных документов по приходу и расходу товаров;
Б) требования в кладовую;
В) плана-меню.

6. Нормы естественной убыли не распространяются на:
А) мясо и рыбу;
Б) штучные и фасованные товары;
В) кондитерские изделия.

7. Какой документ выписывается материально-ответственным лицом при отпуске товаров покупателю:
А) акт; Б) накладная; В) доверенность.

8.Это документ составляет заведующий кондитерским цехом для изготовления кондитерских изделий:
А) счет-фактура; Б) наряд-заказ; В) план-меню.

9. Укажите, как при составлении калькуляции исчисляют стоимость сырьевого набора:
А) складывают цены всех продуктов, входящих в калькуляционный расчет;
Б) складывают нормы закладки всех продуктов, входящих в блюдо, и умножают на цену;
В) умножают нормы закладки продуктов на их цены.

10. По каким ценам ведут учет тары:
А) по продажным; Б) свободным; В) покупным.

Дополните предложение.
А) Полная материальная ответственность возникает
Б) При подсчете потребности в муке учитывается ее
Ответьте на вопросы.
А) В каких случаях проведение инвентаризации обязательно?
Б) Какие потери относят к нормируемым, а какие к ненормируемым?
Решите задачу.

Масса картофеля брутто 300 кг; масса картофеля нетто после холодной обработки 180 кг. Определить фактический процент отходов и решите, уложилось ли предприятие в норму, если она составляет 40%.

Составьте калькуляцию блюда «Салат с птицей»

Наименование сырья	Норма		Цена, р.к.	Сумма, р.к.
	На 1 порцию, г	На 100порций, к		
Курица	115		260-00	
Картофель	27		40-00	
Огурцы свежие	13		80-00	
Капуста цветная	21		60-00	
Помидоры свежие	18		65-00	
Сельдерей (корень)	6		120-00	
Фасоль стручковая	8		50-00	
Горошек зеленый консервированный	15		60-00	
Спаржа	23		110-00	
Майонез	30		90-00	
Общая стоимость сырьевого набора,	X	X	X	
Наценка 120%, р.к.	X	X	X	
Цена продажи блюда, р.к.	X	X	X	
Выход одного блюда в готовом виде, г	X	X	X	150

Критерии оценивания результатов тестирования:
Правильно выполненное задание оценивается в 1 балл.
Неправильно выполнено - выставляется отрицательная оценка - 0 баллов.
Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
96-100	**5**	**отлично**
80-89	**4**	**хорошо**
70-79 3	**3**	**удовлетворительно**
Менее 70	**2**	**неудовлетворительно**

Проверка и отметка контрольной работы учащихся:
«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;
«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;
«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не законченно в срок;
«2» - ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операции допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

4. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В ходе текущего контроля успеваемости осуществляется индивидуальное общение преподавателя с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося преподаватель в ходе текущего контроля успеваемости дублирует объяснение нового материала с учетом особенностей восприятия и усвоения обучающимся содержания материала дисциплины.

При проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

– для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (далее - индивидуальные особенности);

– проведение мероприятий по текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

– присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

– предоставление обучающимся при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (при наличии в штате образовательной организации такого специалиста или на основании договора с организациями системы социальной защиты по предоставлению таких услуг в случае необходимости);

– предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем).

Приложение 6.21 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06. Охрана труда

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

квалификация: повар, кондитер

Грозный - 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК социально-экономического цикла
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Оценочные средства к рабочей программе учебной дисциплины разработаны на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Оценочные средства учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Апаев А.А., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

№	СОДЕРЖАНИЕ	стр
1.	Паспорт комплекта оценочных средств	4
2.	Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	4
3.	Оценка освоения учебной дисциплины	5
3.1	Формы и методы оценивания	5
3.2	Типовые задания для текущей аттестации по учебной дисциплине	6
3.3	Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине	14
4	Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	19

1. Общие положения

Комплект оценочных средств по ОП.06 Охрана труда (КОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу данной учебной дисциплины.

КОС по учебной дисциплине включает контрольно - оценочные средства (КОС) для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

КОС программы учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда разработаны в соответствии с образовательной программой по специальности/профессии СПО: 43.01.09 Повар, кондитер.

В процессе освоения учебной дисциплины обучающийся получит возможность повысить уровень сформированности ОК 6 - ОК 8.

2. Результаты освоения учебной дисциплины.
Результаты учебной дисциплины, подлежащие оценке

Таблица 1

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**
ОК 6-8	Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; Использовать экобиозащитную и противопожарную технику, средства индивидуальной защиты; Определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; Оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте; Применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях; Проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда, в том числе оценку условий труда и травмобезопасности; Инструктировать подчиненных работников (персонал) по вопросам техники безопасности;	Законодательство в области охраны труда; Нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности; Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и противопожарной защиты; Правовые и организационные основы охраны труда в организации, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии; Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты; Действие токсичных веществ на организм человека; Категорирование производств по взрыво- и пожароопасности;

	Соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.	Общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях; Основные причины возникновения пожаров и взрывов; Особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве; Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; Предельно допустимые концентрации (ПДК) и индивидуальные средства защиты;

3. Оценка освоения учебной дисциплины
3.1 Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине ОП.06. Охрана труда, направленные на формирование общих компетенций.

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины

Таблица 2

№	Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Тип контроля	Формы контроля*		Коды формируемых знаний, умений, ОК
	1	2	3	4	5
1.	Введение	текущий	текущий	рубежный	
2.	Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Текущий	защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;	Практическая работа №1	*З.1-12, У.1-8, ОК 06-ОК 08;*
3.	Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Текущий	Письменный/ устный опрос;		*З.1-12, У.1-8, ОК 06-ОК 08;*
4.	Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	Текущий	Письменный/ устный опрос;		*З.1-12, У.1-8, ОК 06-ОК 08;*
5.	Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Текущий	Письменный/ устный опрос;		*З.1-12, У.1-8, ОК 06-ОК 08;*
6.	Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Текущий	Письменный/ устный опрос; Тестирование		*З.1-12, У.1-8, ОК 06-ОК 08;*

7.	Тема 3.1 Электробезопасность	Текущий	Письменный/ устный опрос;		*З.1-12, У.1-8, ОК 06-ОК 08;*
8.	Тема 3.2 Пожарная безопасность	Текущий	Письменный/ устный опрос;		*З.1-12, У.1-8, ОК 06-ОК 08;*
9.	Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет в форме тестирования			

3.2. Типовые задания для текущей аттестации по учебной дисциплине

3.2.1. Перечень вопросов для устного опроса по учебной дисциплине «Охрана труда».

Тема 1.1. «Законодательство в области охраны труда»

1. Перечислите законодательные акты, определяющие правовые основы охраны труда.
2. Дайте определение термину «безопасные условия труда».
3. Дайте определение термину «охрана труда».
4. Кто осуществляет контроль в вопросах соблюдений требований охраны труда на предприятии?
5. Какие нормы должны содержаться в локальных нормативных актах?
6. Каким принципам должны отвечать локальные нормативные акты?
7. В каких случаях локальные нормативные акты считаются недействительными?
8. Перечислите локальные нормативные акты, содержащие нормы трудового права.
9. Перечислите случаи прекращения трудового договора.
10. Перечислите условия увольнения работника за нарушение трудовой дисциплины.

Тема 1.2. «Обеспечение охраны труда»

1. Какое соглашение между работником и работодателем является документом социальной защиты интересов и прав работающего?
2. Что должен включать приказ (распоряжение) о приеме на работу?
3. Дайте определение понятию «рабочее время».
4. Назовите периоды времени, которые в соответствии с ТК РФ относятся к рабочему времени.
5. Назовите нормальную продолжительность рабочей недели.
6. Назовите продолжительность рабочего времени для работников, занятых на работах с вредными условиями труда.
7. Какая смена считается ночной?
8. Кто не должен допускаться к работе в ночное время?
9. Дайте определение понятию «сверхурочная работа».
10. Назовите основные обязанности работников в области охраны труда.

Тема 1.3. «Организация охраны труда в организациях, на предприятиях»

1. Кто несет ответственность за организацию и проведение работ по охране труда на предприятии?
2. Перечислите виды инструктажа.
3. Для чего производится целевой инструктаж?
4. Каково назначение аттестации рабочих мест по условиям труда?
5. На какие классы подразделяются условия труда?
6. В каких случаях рабочее место является аттестованным?
7. В каких случаях рабочее место является условно аттестованным?
8. Как оценивается состояние условий труда на рабочих местах?
9. В каком документе содержатся требования по обеспечению работников средствами индивидуальной защиты?
10. Какие условия труда относятся к вредным?

Тема 2.1. «Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы»

1. Назовите технологические процессы, которые реализуют на предприятиях общественного питания.
2. Как классифицируют технологическое оборудование предприятий общественного питания?
3. Назовите неблагоприятные производственные факторы при обслуживании сортировочно-калибровочных машин.

4. Назовите опасные и вредные производственные факторы при обслуживании моечно-очистительных машин.
5. Перечислите правила безопасности при эксплуатации овощерезательных машин.
8. Для чего используются куттеры?
9. Перечислите поверхностные способы приготовления при тепловой обработки продукции.
10. Перечислите объемные способы приготовления при тепловой обработки продукции.

Тема 2.2. «Производственный травматизм и профессиональные заболевания»

1. Как классифицируются опасные и вредные факторы и травмы?
2. В каких случаях травма считается производственной?
3. Перечислите основные причины травматизма.
4. Какое влияние оказывают неблагоприятные параметры микроклимата на организм работника?
5. Какие травмы относятся к физическим?
6. Что относится к средствам коллективной защиты от травм?
7. Какие основные профессиональные заболевания характерны для предприятий пищевой промышленности?
8. Каковы основные направления профилактики профессиональных заболеваний?
9. На какие группы подразделяют знаки безопасности?
10. Каков порядок оказания первой помощи пострадавшему от электрического тока?

3.2.2.Тестовые задания по учебной дисциплине «Охрана труда»

Вариант 1

Выберите один правильный ответ

1. Охрана труда - это..?

1. Это техника безопасности и гигиена труда.
2. Система безопасности работника в процессе трудовой деятельности.
3. Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия.
4. Совокупность факторов производственной среды и трудового процесса, оказывающих влияние на работоспособность и здоровье людей.

2. Система организационных мероприятий и технических средств, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работающих вредных производственных факторов.

1. Гигиена труда.
2. Производственная санитария.
3. Пожарная безопасность.
4. Электробезопасность.

3. Отрасль, изучающая условия и характер труда, их влияние на здоровье и функциональное состояние человека и разрабатывающая научные основы, и практические меры, направленные на профилактику вредного и опасного воздействия факторов производственной среды и трудового процесса на работающих.

1. Гигиена труда.
2. Производственная санитария.
3. Пожарная безопасность.
4. Электробезопасность.

4. Система организационных мероприятий и технических средств, предотвращающих вредное и опасное воздействие на работающих от электрического тока, электрической дуги, электромагнитного поля и статического электричества.

1. Безопасность труда.
2. Производственная безопасность.
3. Пожарная безопасность.
4. Электробезопасность.

5. Пожарная безопасность - это..?

1. Состояние защищенности работника от вредного и опасного воздействия электротока.
2. Состояние защищённости личности, имущества, общества и государства от пожаров.
3. Состояние защищённости работника от несчастных случаев на предприятии.

4. Состояние защищённости работника от травматизма на предприятии.

6. Обязанности по обеспечению безопасных условий труда и охраны труда в организации возлагаются:

1. На службу охраны труда в организации.
2. На работодателя.
3. На комитеты (комиссии) по охране труда.
4. На руководителя отделения, объекта или участка по охране труда.

7. Кто обязан обеспечивать проведение специальной оценки условий труда в организациях?

1. Служба охраны труда при содействии профессиональных союзов.
2. Комитет (комиссия) по охране труда организации.
3. Работодатель.
4. Руководителя отделения, объекта или участка по охране труда.

8. Должен ли работодатель при выдаче работникам СИЗ, применение которых требует от работников практических навыков (респираторы, противогазы, предохранительные пояса, каски и др.), обеспечить проведение инструктажа работников о правилах их применения, простейших способах проверки их работоспособности и исправности, а также организовать тренировки по их применению?

1. Да, должен.
2. Работник должен самостоятельно ознакомится с инструкцией по применению выдаваемых СИЗ.
3. Да, должен, только в том случае если работнику поручается проведение работ, не связанных с основным видом его деятельности.
4. Нет.

9. Кто производит обязательное социальное страхование работающих от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний?

1. Профессиональные союзы.
2. Обязательное социальное страхование работников производится работодателем.
3. Работники за счет собственных средств в виде отчислений в Фонд социального страхования.
4. Профсоюзные комитеты совместно с работодателем.

10. Обязан ли работодатель информировать работников о полагающихся им компенсациях за работы с вредными условиями труда?

1. Нет.
2. Обязан в случае, если работник не достиг возраста 18 лет
3. Обязан, если работник работает на предприятии более 3-х лет
4. Да.

11. За счёт каких средств проводятся обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (обследования)?

1. За счет средств Фонда социального страхования РФ.
2. За счет средств работника.
3. За счет средств работодателя.
4. За счет средств профсоюзных органов.

12. Кем обеспечиваются приобретение, хранение и уход за средствами индивидуальной защиты?

1. Приобретение, хранение и уход за средствами индивидуальной защиты обеспечиваются работниками организации, использующими их при работе.
2. Приобретение, хранение и уход за средствами индивидуальной защиты обеспечиваются работодателем.
3. Приобретение, хранение и уход за средствами индивидуальной защиты обеспечиваются профсоюзным комитетом организации.
4. Приобретение, хранение и уход за средствами индивидуальной защиты обеспечиваются Фондом социального страхования РФ.

13. Обязанности работника в области охраны труда:

1. Соблюдать требования охраны труда, правильно применять средства индивидуальной и коллективной защиты, проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры.

2. Проходить обучение безопасным методам и приемам выполнения работ, и оказанию первой помощи пострадавшим на производстве, инструктаж по охране труда, стажировку на рабочем месте, проверку знаний требований охраны труда.
3. Извещать руководителя о несчастных случаях на производстве или ситуации, работающих.
4. Все ответы верны.

14. Обязан ли работник компенсировать денежные средства, потраченные работодателем на приобретение средств индивидуальной защиты

1. Да, в соответствии с трудовым договором.
2. Нет. Работник имеет право на обеспечение средствами индивидуальной защиты за счет средств работодателя.
3. Вопрос решается по согласованию между работодателем и комитетом (комиссией) по охране труда.
4. Да, согласно требованиям инструкции.

15. Кто контролирует наличие инструкций по охране труда в подразделениях организации?

1. Руководитель подразделения.
2. Служба охраны труда.
3. Служба по работе с персоналом.
4. Профсоюз предприятия.

16. Имеют ли право работники службы охраны труда посещать и осматривать помещения организации?

1. Имеют только ограниченное право в случае выполнения задания руководителя организации.
2. Имеют право в любое время суток беспрепятственно посещать и осматривать производственные, служебные и бытовые помещения организации.
3. Да, имеют, но только производственные помещения.
4. Нет, не имеют право посещать и осматривать помещения организации.

17. На кого распространяются требования Межотраслевых правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты?

1. На работодателей - юридических лиц, независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.
2. На самих работников.
3. На работодателей - юридических и физических лиц, независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.
4. На работодателей - физических лиц, независимо от их форм собственности.

18. Кто обязан проходить обучение по охране труда и проверку знаний требований охраны труда?

1. Руководители организаций и специалисты, отвечающие за безопасность проведения работ на рабочих местах.
2. Руководители, специалисты и работодатели - индивидуальные предприниматели.
3. Все работники, в том числе руководители организаций, а также работодатели - индивидуальные предприниматели.
4. Работники предприятий.

19. В какие сроки руководители и специалисты организаций проходят специальное обучение по охране труда в объеме должностных обязанностей?

1. При поступлении на работу в течение первого месяца, далее - по мере необходимости, - но не реже одного раза в три года.
2. При поступлении на работу в течение первого месяца, далее - по мере необходимости, но не реже одного раза в пять лет.
3. При поступлении на работу, далее - ежегодно.
4. При поступлении на работу, не реже одного раза в два года.

20. В каких случаях проводится внеочередная проверка знаний требований охраны труда работников организаций?

1. При введении новых или внесении изменений и дополнений в действующие законодательные и иные нормативные правовые акты об охране труда.
2. При вводе в эксплуатацию нового технологического оборудования и изменении технологических процессов, требующих дополнительных знаний по охране труда.

3. По требованию должностных лиц федеральной инспекции труда, других органов надзора и контроля.
4. Во всех выше перечисленных случаях.

Вариант 2

Выберите один правильный ответ

1.Ответственность за нарушение требований охраны труда?

1. Дисциплинарная.
2. Административная.
3. Уголовная.
4. Все перечисленные.

2. Какие виды инструктажей по охране труда должны проводиться в организации?

1. Вводный инструктаж по охране труда, первичный инструктаж на рабочем месте, повторный, внеплановый, целевой инструктажи.
2. Вводный инструктаж по охране труда, первичный, повторный и внеплановый инструктажи на рабочем месте.
3. Первичный инструктаж на рабочем месте, повторный, внеплановый, целевой инструктажи.
4. Повторный, внеплановый, целевой инструктажи.

3. Охрана труда - это..?

1. Это техника безопасности и гигиена труда.
2. Система безопасности работника в процессе трудовой деятельности.
3. Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия.
4. Совокупность факторов производственной среды и трудового процесса, оказывающих влияние на работоспособность и здоровье людей.

4. Кто проводит вводный инструктаж по охране труда?

1. Непосредственный руководитель работ, прошедший в установленном порядке обучение по охране труда и проверку знаний требований охраны труда.
2. Специалист по охране труда или работник, на которого приказом работодателя возложены обязанности по охране труда.
3. Председатель (член) комитета по охране труда предприятия.
4. Ответственный по охране труда в подразделении.

5. За счет каких средств проводятся обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (обследования)?

1. За счет средств Фонда социального страхования РФ.
2. За счет средств работника.
3. За счет средств работодателя.
4. За счет средств работника и работодателя.

6. Кто проводит первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте?

1. Непосредственный руководитель работ, прошедший в установленном порядке обучение по охране труда и проверку знаний требований охраны труда.
2. Специалист по охране труда или работник, на которого приказом работодателя возложены обязанности по охране труда.
3. Председатель (член) комитета по охране труда предприятия.
4. Представитель профсоюзного комитета.

7. Кем утверждаются инструкции по охране труда для работников организации?

1. Руководителями производственных подразделений.
2. Работодателем.
3. Службой охраны труда организации.
4. Руководителями сторонних организаций.

8. Как часто должны пересматриваться инструкции по охране труда для работников?

1. Не реже одного раза в 3 года.
2. Только после пересмотра межотраслевых и отраслевых правил и типовых инструкций по охране труда.
3. Не реже одного раза в шесть месяцев.
4. Не реже одного раза в 5 лет.

9. На кого распространяются требования Межотраслевых правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты?

1. На работодателей - юридических лиц, независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.
2. На самих работников.
3. На работодателей - юридических и физических лиц, независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.
4. На работодателей - физических лиц, независимо от их форм собственности.

10. Кто проводит внеплановый и целевой инструктажи по охране труда?

1. Непосредственный руководитель работ, прошедший в установленном порядке обучение по охране труда и проверку знаний требований охраны труда.
2. Специалист по охране труда или работник, на которого приказом работодателя возложены обязанности по охране труда.
3. Председатель (член) комитета по охране труда предприятия.
4. Специалист производства по охране труда.

11. Кем утверждается акт о несчастном случае на производстве после завершения расследования?

1. Председателем комиссии, производившей расследование.
2. Руководителем службы охраны труда организации, где произошел несчастный случай.
3. Работодателем (его представителем).
4. Члены комиссии.

12. В течение какого времени материалы расследования несчастного случая хранятся у работодателя?

1. В течение 75 лет. 2.В течение 45 лет. 3.В течение 25 лет. 4.В течение 40 лет.

13. Допускается ли совмещение инструктажей по безопасности труда с инструктажами по пожарной безопасности?

1.Да. 2.Нет.
3. Допускается только для неэлектротехнического персонала.
4. Допускается только для электротехнического персонала.

14. В каком размере выплачивается пособие по временной нетрудоспособности при несчастных случаях на производстве?

1.75% от его среднего заработка. 2.100% от его среднего заработка.
3.25% от его среднего заработка. 4. 50% от его среднего заработка.

15. Обязанности работника в области охраны труда:

1. Соблюдать требования охраны труда, правильно применять средства индивидуальной и коллективной защиты, проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры.
2. Проходить обучение безопасным методам и приемам выполнения работ и оказанию первой помощи пострадавшим на производстве, инструктаж по охране труда, стажировку на рабочем месте, проверку знаний требований охраны труда.
3. Извещать руководителя о несчастных случаях на производстве или ситуации, работающих.
4. Все ответы верны.

16. Какой из указанных несчастных случаев относится к производственному?

1. При следовании к месту служебной командировки и обратно по распоряжению работодателя.
2. По пути с работы или на работу пешком, на общественном транспорте.
3. При посещении городского административного учреждения в личных целях с согласия руководителя организации.
4. Произошедший во время выходных дней работника.

17. Какое из перечисленных мероприятий при несчастном случае на производстве обязан обеспечить работодатель в первую очередь?

1.Организовать комиссию по расследованию несчастного случая.
2. Сообщить о происшедшем несчастном случае в государственную инспекцию труда и другие органы.
3. Немедленно организовать оказание пострадавшему первой медицинской помощи и, при необходимости, доставить его в медицинскую организацию.
4. Сообщить о происшедшем несчастном случае родным пострадавшего.

18. Система организационных мероприятий и технических средств, предотвращающих вредное и опасное воздействие на работающих от электрического тока, электрической дуги, электромагнитного поля и статического электричества.

1. Безопасность труда.
2. Производственная безопасность.
3. Пожарная безопасность.
4. Электробезопасность

19. Что понимается под хроническим профессиональным заболеванием?

1. Заболевание, являющееся результатом длительного воздействия на работника вредного производственного фактора (факторов), повлекшее временную или стойкую утрату профессиональной трудоспособности.
2. Заболевание, являющееся последствием внезапного отравления работника агрессивной жидкостью, повлекшее временную или стойкую утрату трудоспособности.
3. Заболевание, являющееся последствием однократного воздействия на работника (в течение одной смены) вредного производственного фактора, повлекшее временную или стойкую утрату трудоспособности.
4. Заболевание, являющееся результатом многократного воздействия на работника вредного производственного фактора (факторов), повлекшее временную или стойкую утрату профессиональной трудоспособности.

20. Имеет ли работник или его доверенное лицо право на личное участие в расследовании, возникшего у него профессионального заболевания?

1. Да. 2. Да, только в случае острого профессионального заболевания.
3. Нет. 4. Да, только в случае отравления на производстве.

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1 вариант	3	2	1	4	2	2	3	1	2	4	3	2	4	2	2	2	3	3	1	4
2 вариант	4	1	3	2	3	1	2	4	3	1	3	2	1	2	4	1	3	4	1	1

Тема 3.1. «Электробезопасность»

1. Какое действие оказывает на человека электрический ток?
2. Какой фактор электрического тока обусловливает степень поражения током?
3. Какие признаки характерны для помещений повышенной опасности?
4. Что характеризует особо опасные помещения?
5. Функция защитного отключения.
6. Что такое защитное заземление?
7. Что представляет собой заземляющее устройство?
8. Перечислите виды изоляции.
9. В чем заключается помощь пострадавшему при электротравме?
10. Чем обеспечивается защита от поражения электрическим током?

Тема 3.2. «Пожарная безопасность»

1. В чем заключаются особенности пожароопасности предприятий пищевой отрасли?
2. Каковы основные источники пожаров на предприятиях пищевой отрасли?
3. Какие требования предъявляют к проектированию и строительству предприятий пищевой отрасли?
4. Как организуется пожарная безопасность промышленных предприятий?
5. Что должна включать в себя система предотвращения пожара и взрыва на предприятии?
6. Какие бывают установки пожарной сигнализации и связи?
7. Перечислите средства и способы тушения пожаров.
8. Какие средства пожаротушения относятся к первичным?
9. Назовите признаки горения (возникновения пожара).
10. Перечислите виды огнетушителей.

3.2.3.Практические работы

Практическая работа №1

Тема: «Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда»

Цель работы: Изучить основные положения Федеральных законов нормативно-технических документов в области охраны труда. Порядок выполнения занятия. Изучить основные положения законодательства по охране труда. Изучить перечень документов в области охраны труда. Сделать вывод о проделанной работе. Ответить на контрольные вопросы.

3.3 Типовые задания для промежуточной аттестации по учебной дисциплине
Тестовые задания по вариантам

Инструкция по выполнению теста:
В каждом варианте теста 25 вопросов.
Каждый вопрос тестового задания имеет один верный ответ.
Время, которое отводится на выполнение теста - 40 минут.

Вариант 1

1. Что означает понятие охраны труда?

1. Охрана труда - это система организационно-технических мероприятий и средств, направленных на защиту работников от вредных и опасных производственных факторов;
2. Охрана труда - это система сохранения здоровья работников в процессе трудовой деятельности;
3. Охрана труда - это система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические и иные мероприятия.

2. В каком случае электротехнический персонал обязан пройти производственное обучение на рабочем месте?

1. До назначения на самостоятельную работу или при переходе на другую работу, связанную с эксплуатацией электроустановок.
2. При перерыве в работе в качестве электротехнического персонала свыше 6 месяцев.
3. При модернизации электроустановки, которую он обслуживает.
4. При нарушении им правил обслуживания электроустановки, вызвавших появление неисправностей или отклонений от нормы.

3. Можно ли работать в спецодежде с короткими или засученными рукавами в электроустановках напряжением до 1000В при работе под напряжением?

1. Да, можно.2. Нет, нельзя.3. Можно в жаркое время года.
4. Никаких специальных требований к спецодежде не существует.

4. К чему приводит воздействие на работника вредного производственного фактора?

1. К травме; 2. К заболеванию; 3. К смерти.

5. Что делать, если у пострадавшего нет сознания и нет пульса на сонной артерии?

1. Проверить пульс на запястье. 2. Приступить к реанимации.
3. Проверить наличие дыхания 4. Наложить жгут на сонную артерию.

6. Какие помещения относятся к особо опасным (в отношении опасности поражения людей электрическим током)?

1. Помещения с высокой температурой
2. Помещения, где возможно одновременное прикосновение к заземленным металлоконструкциям зданий с одной стороны, и к металлическим корпусам электрооборудования - с другой.
3. Помещения с особой сыростью.
4. Помещения с наличием сырости или токопроводящей пыли.

7. Каковы сроки очередной проверки знаний электротехнического персонала, обслуживающего действующие электроустановки?

1. 1 раз в год. 2. 1 раз в 2 года. 3. 1 раз в 3 года.

8. Какие меры предосторожности необходимы при работе под напряжением в электроустановках напряжением до 1000 В?

1. Ограждение расположенных вблизи рабочего места других токоведущих частей, к которым возможно случайное прикосновение.
2. Обязательное использование диэлектрических галош или изолирующей подставки либо диэлектрического ковра.
3. Применение изолированного инструмента, использование диэлектрических перчаток.
4. Необходимы все вышеперечисленные меры.

9. Что необходимо сделать в первую очередь перед проведением реанимационных мероприятий?

1. Очистить ротовую полость и запрокинуть голову.
2. Проверить наличие дыхания.
3. Освободить грудную клетку и расстегнуть поясной ремень.
4. Вызвать врача.

10. Какова продолжительность стажировки электротехнического персонала до назначения на самостоятельную работу?

1. от 2 до 5 смен. 2. от 5 до 10 смен. 3. от 2 до 14 смен.

11. Каких способов защиты от шума не существуют?

1. Беруши, антифоны, наушники.
2. Шумопоглащающие и шумоизолирующие экраны.
3. Дистанционное управление, средства автоматического контроля и сигнализации.
4. Обогрев работников.

12. Какие организационные мероприятия обеспечивают безопасность работ в электроустановках?

1. Оформление работ нарядом, распоряжением или перечнем работ, выполняемых в порядке текущей эксплуатации.
2. Допуск к работе и надзор во время работы.
3. Оформление перерыва в работе, перевода на другое место, окончания работы.
4. Все перечисленные выше мероприятия.

13. Какой плакат устанавливается на рабочих местах после наложения заземлений и ограждения рабочего места?

1. "Работать здесь". 2. "Стой. Напряжение".
3. "Не влезай. Убьет!". 4. "Не влезай. Убьет!" или "Стой. Напряжение".

14. Кто несет ответственность за правильность действий обучаемого и соблюдение им правил?

1. Обучаемый.
2. Обучающий работник.
3. Как сам обучаемый, так и обучающий его работник.

15. Разрешается ли обучаемому производить оперативные переключения, осмотры и другие работы в электроустановках?

1. Разрешается только с разрешения и под надзором обучающего работника.
2. Не разрешается.
3. Разрешается самостоятельно производить осмотры электроустановки, переключения и другие работы - не разрешается.

16. Как должен перемещаться человек в зоне «шагового напряжения»?

1. Прыжками. 2. Бегом от токоведущих частей.
3. «Гусиным шагом». 4. Широкими шагами.

17. Кто может осуществлять эксплуатацию электроустановок потребителей?

1. Местный электротехнический персонал (данной организации).
2. Электротехнический персонал специализированной организации.
3. Любой из вышеперечисленных персоналов.

18. Допускается ли оставлять двери помещений электроустановок, камер, щитов и сборок (кроме тех, в которых проводятся работы) незапертыми?

1. Допускается только с разрешения работника, ответственного за электрохозяйство организации, во время планового ремонта.

2. Допускается только с разрешения работника, ответственного за электрохозяйство организации, во время ликвидации аварии.
3. Допускается с разрешения администрации.
4. Не допускается

19. Какое напряжение должно применяться для питания переносных (ручных) электрических светильников в помещениях с повышенной опасностью?

1. Не выше 12В. 2. Не выше 24 В. 3. Не выше 42 В. 4. Не выше 220 В.

20. На какую глубину необходимо продавливать грудную клетку пострадавшего (взрослого человека), при проведении непрямого массажа сердца?

1. Не более 1-2 см. 2. Не более 2-3 см 3. Не менее 3-4 см 4. Больше 4-5 см

21. Какими средствами индивидуальной защиты нужно пользоваться при проверке указателем напряжения отсутствия напряжения до 1000 в?

1. Изолирующей подставкой.2. Диэлектрическим ковром.3. Диэлектрическими перчатками.
4. Средствами индивидуальной защиты допускается не пользоваться, т.к. достаточно наличия изолирующих частей у указателя.

22. Какое напряжение должно применяться для питания переносных (ручных) электрических светильников в особо опасных помещениях?

1. Не выше 12 В. 2. Не выше 24 В. 3. Не выше 42 В. 4. Не выше 220 В.

23. Что относится к основным защитным изолирующим средствам в электроустановках до 1000В?

1. Диэлектрические перчатки, инструмент с изолированными ручками, указатели напряжения.
2. Диэлектрические перчатки, диэлектрические галоши, инструмент с изолированными рукоятками.
3. Диэлектрические перчатки, диэлектрические резиновые коврики, изолирующие подставки.

24. По сколько надавливаний на грудину необходимо выполнять спасателю, если он один проводит комплекс реанимационных мероприятий (искусственное дыхание и непрямой массаж сердца)

1. 2 надавливания 2. 5 надавливаний 3. 10 надавливаний 4. 15 надавливаний

25. Какие запрещающие плакаты должны быть вывешены на приводах коммутационных аппаратов с ручным управлением во избежание подачи напряжения на рабочее место?

1. «Не включать! Работают люди». 2. «Не включать! Работа на линии».
3. Любой из перечисленных выше плакатов.

Вариант 2

1. Какие мероприятия не относятся к организационным мероприятиям, обеспечивающим безопасность работ в электроустановках?

1. Оформление технологической карты производственного процесса.
2. Оформление перерыва в работе, перевода на другое место, окончания работы.
3. Допуск к работе.
4. Надзор во время работы.

2. Что такое шаговое напряжение?

1. Разность напряжения между двумя точками цепи тока, находящимися одна от другой на расстоянии шага (0,8м) и на которых одновременно стоит человек.
2. Разность потенциалов между двумя точками, касающимися одновременно земли.
3. Верны ответы «1» и «2».
4. Верный ответ отсутствует.

3. Каким образом следует располагаться при производстве работ около не ограждённых токоведущих частей электроустановки?

1. Таким образом, чтобы эти части находились только спереди от работника.
2. Таким образом, чтобы эти части не находились сзади от работника.
3. Таким образом, чтобы эти части не находились с двух боковых сторон от работника.
4. Таким образом, чтобы эти части не находились сзади или с двух боковых сторон от работника.

4. По сколько надавливаний на грудину необходимо выполнять пострадавшему, если комплекс реанимационных мероприятий проводит группа спасателей?

1. 2 2. 5 3. 10 4. 15

5. В каком случае проводится внеочередная проверка знаний по охране труда работников?

1. При нарушении работниками требований нормативных актов по охране труда.
2. По требованию органов государственного надзора.
3. При проверке знаний после получения неудовлетворительной оценки.
4. Во всех вышеперечисленных случаях.

6. Какие технические мероприятия обеспечивают безопасность работ со снятием напряжения в электроустановках?

1. Отключение и принятие мер, препятствующих ошибочной подаче напряжения.
2. Проверка отсутствия напряжения и наложение заземления.
3. Вывешивание запрещающего и указательного плакатов.
4. Все перечисленные выше мероприятия.

7. Какое действие оказывает электрический ток на организм человека?

1. Термическое, электролитическое, электрическое. 2. Термическое, электролитическое, биологическое. 3. Термическое, изотермическое. 4. Электрическое, электролитическое, биологическое.

8. Для чего к голове прикладывается холод во время реанимационных мероприятий?

1. Чтобы уменьшить прилив крови. 2. Чтобы снизить давление.
3. Для сохранения жизни головного мозга. 4. Чтобы у пострадавшего не было болевого шока.

9. Каковы сроки повторной проверки знаний лиц электротехнического персонала, получивших неудовлетворительную оценку?

1. Не ранее 2 недель и не позднее 1 месяца со дня последней проверки.
2. Не ранее 1 недели и не позднее 3 недель со дня последней проверки.
3. Не позднее 3 недель со дня последней проверки.
4. Не позднее 1 месяца со дня последней проверки.

10. Обязан ли работодатель предусматривать средства на финансирование мероприятий по охране труда?

1. Сумма средств определяется коллективным договором.
2. Не менее норматива, установленного постановлением Правительства.
3. В зависимости от величины прибыли предыдущего года.
4. Не менее 0,1 процента от суммы затрат на производство продукции (работ, услуг).

11. В каком положении пострадавшего можно проводить комплекс реанимационных мероприятий?

1. В положении «сидя» и «лежа» 2. В любом положении пострадавшего.
3. В положении «лежа на спине» на ровной жесткой поверхности.
4. В положении пострадавшего на животе.

12. Какова последовательность снятия переносного заземления?

1. Переносное заземление сначала нужно снять с токоведущих частей, а затем отсоединить его от заземляющего устройства.
2. Переносное заземление сначала нужно отсоединить от заземляющего устройства, а затем снять его с токоведущих частей.
3. Порядок снятия переносного заземления не важен.

13. К организационным мероприятиям, обеспечивающим безопасность работ в электроустановках, не относятся...

1. Надзор во время ведения работ. 2. Допуск к работам.
3. Подготовка рабочих мест. 4. Проверка отсутствия напряжения на токоведущих частях.

14. Каким образом присоединяются к сети заземления элементы электроустановки, подлежащие заземлению?

1. С помощью отдельного проводника.
2. Несколько элементов электроустановки последовательно соединяются заземляющими проводниками.
3. Любым из вышеперечисленных способов.

15. Что должен изучить работник в процессе стажировки?

1. Приобрести необходимые практические навыки в выполнении производственных операций.
2. Схемы, производственные инструкции и инструкции по охране труда, знание которых обязательно для работы в данной должности (профессии).
3. Приемы и условия безаварийной, безопасной и экономичной эксплуатации обслуживаемого оборудования.
4. В процессе стажировки работник должен изучить все вышеуказанное в пунктах 1-3.

16. Сколько квалификационных групп по электробезопасности вы знаете?

1. 4. 2. 5. 3. 6. 4. 3.

17. Какого вида времени отдыха не существует?

1. Отпуск. 2. Выходной день. 3. Праздничный день. 4. Больничный.

18. Какие действия необходимо выполнить после полного окончания работ перед включением электроустановки?

1. Убедиться в готовности электроустановки к включению (проверить чистоту рабочего места, отсутствие инструмента и т.п.).
2. Снять временные ограждения, переносные плакаты безопасности и заземления, установленные при подготовке рабочего места оперативным персоналом.
3. Восстановить постоянные ограждения.
4. Выполнить все вышеперечисленные действия.

19. Что необходимо сделать в первую очередь, если несчастный случай произошел на высоте?

1. Как можно быстрее спустить пострадавшего с высоты.
2. Вызвать врача.
3. Не тратя время, приступить к оказанию помощи на высоте.
4. Выяснить причину несчастного случая.

20. Каким инструментом необходимо пользоваться при снятии и установке предохранителей под напряжением до 1000 в?

1. Изолирующими клещами.
2. Изолирующей подставкой и средствами защиты лица и глаз.
3. Изолирующими клещами или диэлектрическими перчатками и средствами защиты лица и глаз.

21. К техническим мероприятиям, обеспечивающим безопасность работ со снятием напряжения, не относятся...

1. Отключение напряжения. 2. Проверка отсутствия напряжения.
3. Вывешивание плакатов. 4. Перевод на другое рабочее место.

22. Какова продолжительность рабочего времени для подростков в возрасте от 16 до 18 лет:

1. Не более 28 часов в неделю; 2. Не более 26 часов в неделю;
3. Не более 36 часов в неделю; 4. Не более 38 часов в неделю.

23. Можно ли извлекать из раны инородные предметы на месте происшествия?

1. Да, если рана небольшая. 2. Да, если есть влажные салфетки.
3. Да, если инородное тело небольшое. 4. Нет.

24. Можно ли единолично работнику выполнять наложение переносного заземления в установках до 1000 В?

1. Да. 2. Нет.

25. Выбор средств индивидуальной защиты зависит от:

1. Вида работы. 2.Настроения; 3. Метеорологических условий; 4. Внимания к работе.

Вариант 1

1 - 3	2 - 1	3 - 2	4 - 2	5 - 2
6 - 3	7 - 1	8 - 4	9 - 3	10 -3
11 - 4	12 - 4	13 - 1	14 - 3	15 - 1
16 - 3	17 - 3	18 - 4	19 - 3	20 - 3
21 - 4	22 - 1	23 - 1	24 - 4	25 - 1

Вариант 2

1 - 1	2 - 3	3 - 4	4 - 2	5 - 4
6 - 4	7 - 2	8 - 3	9 - 4	10 - 4
11 - 3	12 - 1	13 - 4	14 - 1	15 - 4
16 - 2	17 - 4	18 - 4	19 - 1	20 - 3
21 - 4	22 - 3	23 - 4	24 - 1	25 - 1

Критерии оценки тестовых заданий

«отлично» - 90 -100% (23-25) правильных ответов,
«хорошо» - 75-89 % (19-22) правильных ответов,
«удовлетворительно» - 60-74% (15-18) правильных ответов,
«неудовлетворительно» - 14 и меньше правильных ответов.

Критерии оценки устного и/или письменного ответа:

Оценка 5 «отлично» выставляется если обучающийся обнаруживает полное понимание рассматриваемых определений, умеет подтвердить свои знания конкретными примерами, применить в новой ситуации и при выполнении практических заданий.
Умеет делать анализ, обобщения и собственные выводы при ответе на поставленный вопрос.

Оценка 4 «хорошо» выставляется в том случае, если студент допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправит самостоятельно, или при помощи небольшой помощи учителя.
Не обладает достаточным навыком работы со справочной литературой (например, ученик умеет все найти, правильно ориентируется в справочниках, но работает медленно).

Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется в том случае, если студент обнаруживает отдельные пробелы в усвоении существенных вопросов курса информатики, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала.
Испытывает затруднения в применении знаний, необходимых для решения практических задач различных типов.

Оценка 2 «неудовлетворительно» выставляется в том случае, если студент не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов.
Имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и заданий по образцу.

Критерии оценки практической работы:

оценка 5 «отлично» выставляется обучающемуся, обнаружившему всестороннее систематическое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему знание учебно-программного материала, успешно выполнившему практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных ситуациях, содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

оценка 3 «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой, обладающему необходимыми знаниями, но допустившему неточности в определении понятий, в применении знаний для решения профессиональных задач, в неумении обосновывать свои рассуждения.

оценка 2 «неудовлетворительно» при ответе обнаружено непонимание основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

4. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В ходе текущего контроля успеваемости осуществляется индивидуальное общение преподавателя с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося преподаватель в ходе текущего контроля успеваемости дублирует объяснение нового материала с учетом особенностей восприятия и усвоения обучающимся содержания материала дисциплины.

При проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

– для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (далее - индивидуальные особенности);

– проведение мероприятий по текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

– присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

– предоставление обучающимся при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (при наличии в штате образовательной организации такого специалиста или на основании договора с организациями системы социальной защиты по предоставлению таких услуг в случае необходимости);

– предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем).

Приложение 6.22 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07. Иностранный язык (английский язык) в профессиональной деятельности

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

квалификация: повар, кондитер

Грозный - 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
общеобразовательного цикла
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Оценочные средства к рабочей программе учебной дисциплины разработаны на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Оценочные средства учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык (английский язык) в профессиональной деятельности для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Умарова З.С., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

№	СОДЕРЖАНИЕ	стр
1.	Паспорт комплекта оценочных средств	4
2.	Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	4
3.	Оценка освоения учебной дисциплины	5
3.1	Формы и методы оценивания	5
3.2	Типовые задания для текущей аттестации по учебной дисциплине	6
3.3	Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине	7
4	Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	13

1. Общие положения

Комплект оценочных средств по ОП.07. Иностранный язык (английский язык) в профессиональной деятельности (КОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу данной учебной дисциплины.

КОС по учебной дисциплине включает контрольно - оценочные средства (КОС) для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

КОС программы учебной дисциплины Иностранный язык (английский) в профессиональной деятельности разработаны в соответствии с образовательной программой по специальности/профессии СПО: 43.01.09 Повар, кондитер.

В процессе освоения учебной дисциплины обучающийся получит возможность повысить уровень сформированности ОК.09.

2. Результаты освоения учебной дисциплины.
Результаты учебной дисциплины, подлежащие оценке

Таблица 1

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК 9	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии

	переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	

3. Оценка освоения учебной дисциплины
3.1 Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине ОП.07. Иностранный язык (английский язык) в профессиональной деятельности, направленные на формирование общих компетенций.

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины

Таблица 2

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**ПК ОК**	**Наименование темы**	**Наименование оценочного средства**	
			Текущий контроль	**Промежуточная аттестация**
1	2	3	4	5
Аудирование Говорение Монологическая речь Диалогическая речь Чтение Просмотровое Поисковое Ознакомительное Изучающее Письмо Лексические навыки Грамматические навыки Орфографические навыки Произносительные навыки Специальные навыки и умения	ОК1-9	Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки Тема 2. Типы организаций питания и работа персонала Тема 3. Составление меню. Названия блюд Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане Тема 7. Система закупок и хранения продуктов Тема 8. Организация работы официанта и бармена Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд.	вопросы для устного (письменного) опроса по теме/разделу, тест по теме/разделу, лабораторные/ практические занятия (отчет), самостоятельная работа (реферат, доклад, сообщение, эссе и т.д.).	тесты для диф. зачета

3.2 Типовые задания для текущей аттестации по учебной дисциплине

№ п/п	Наименование КОС	Краткая характеристика оценочного средства	Материалы для представления в ФОС
1	Вопросы для устного (письменного) опроса по теме, разделу		Перечень вопросов по теме, разделу
2	Тест по теме, разделу	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Тест по теме, разделу
3	Практические занятия	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач или заданий.	Методические рекомендации по выполнению практических занятий (рабочая тетрадь)

4	Самостоятельная работа (реферат, доклад, сообщение, эссе)	Доклад-сообщение - продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы

Виды самостоятельной (внеаудиторной) работы

№ п/п	**Задание**	**Вид деятельности студентов**	**Формируемая компетенция**
	Тема 1. « Продукты питания и способы кулинарной обработки»		
1.	Подбор материала и подготовка сообщения «Продукты питания».	Поиск, сбор информации для подготовки сообщения, работа с дополнительной литературой.	ОК 9
	Тема 2. « Типы организаций питания и работа персонала»		
2.	Составить сообщение «Рабочий день»	Сбор информации. Подготовка материала.	ОК 9
	Тема 3. «Составление меню. Названия блюд»		
3.	Составить сообщение: Меню одного из блюд	Поиск, сбор информации для подготовки сообщения, работа с дополнительной литературой.	ОК 9
	Тема 4. «Кухня. Производственные помещения и оборудование»		
4	Составить доклад: «Производственные помещения»	Поиск, сбор информации для подготовки рассказа. Подготовка материала.	ОК 9
	Тема 5. «Кухонная, столовая и барная посуда»		
5	Составление сообщения «Речевой этикет» англоговорящих странах»	Поиск, сбор информации для подготовки рассказа. Подготовка материала	ОК 9
	Тема 6. «Обслуживание посетителей в ресторане»		
6	Составление сообщения по теме «Обслуживание посетителей в ресторане»	Поиск, сбор информации для подготовки рассказа Подготовка материала.	ОК9

3.3 Типовые задания для промежуточной аттестации по учебной дисциплине
Тестовые задания по вариантам

1 Вариант

1. Перевод выражений на тему приема пищи:

А) Have breakfast – _____;

Б) Have lunch - _____.

2. Перевод специализированных магазинов:
А) Greengrocer’s — _____;
Б) Health food store — _____;
В) Liquor store — _____.

3. Специальная лексика (перевод): мясные продукты:
А) meat — _____;
Б) mutton — _____;
В) ox tongue — _____;
Г) patridge — _____;
Д) pork — _____;
Е) poultry — _____.

4. Специальная лексика (перевод): рыбные продукты:
А) cod – _____;
Б) eel – _____;
В) grouper – _____.

5. Специальная лексика (перевод): овощные продукты:
А) asparagus — _____; Б) avocado — _____;
В) bean sprout — _____; Г) beans — _____;
Д) beet — _____; Е) broccoli — _____;
Ж) brussels sprout — _____; З) cabbage — _____;
И) carrot — _____; К) cauliflower — _____;

6. Специальная лексика (перевод): фрукты, ягоды и орехи:
А) almond — _____; Б) apple — _____; В) apricot — _____;
Г) banana — _____; Д) berry — _____; Е) blackberry — _____;
Ж) blueberry — _____; З) brazil nut — _____.

7. Специальная лексика (перевод): меню молочных продуктов: А) butter — _____;
Б) cheese — _____;
В) condensed milk — _____;
Г) lactose — _____.

8 Специальная лексика (перевод): холодные напитки, горячие напитки, алкогольные напитки: А) lemonade — _____;
Б) milkshake — _____;
В) root beer — _____;
Г) sparkling wine — _____.

9. Специальная лексика: меню распространенных блюд:
А) chop — _____;
Б) cutlet — _____;
В) bacon and eggs — _____;
Г) baked potatoes / jacket potatoes — _____;
Д) boiled rice — _____;
Е) burger — _____;
Ж) eggs over easy — _____.

10. Перевод диалога в ресторане/кафе: гость и официант:

Can I have the menu, please?— _____?

Can I take your order? — _____?

Would you like something to drink?— _____?

What would you like for dessert? — _____?

Can I pay by card? — _____?

Keep the change — _____ / _____.

Everything was great, I'll come again — _____.

Эталон ответов 1 варианта.

1. Перевод выражений на тему приема пищи:

А) Have breakfast – завтракать;

Б) Have lunch - обедать.

2. Перевод специализированных магазинов:

А) Greengrocer's — овощной магазин;

Б) Health food store — магазин диетических продуктов;

В) Liquor store — алкогольный магазин.

3. Специальная лексика (перевод): мясные продукты:

А) meat — мясо;

Б) mutton — баранина;

В) ox tongue — говяжий язык;

Г) patridge — куропатка;

Д) pork — свинина;

Е) poultry — птица, дичь.

4. Специальная лексика (перевод): рыбные продукты:

А) cod – треска;

Б) eel – угорь;

В) grouper – морской окунь.

5. Специальная лексика (перевод): овощные продукты:

А) asparagus — спаржа; Б) avocado — авокадо;

В) bean sprout — стручковая фасоль; Г) beans — бобы;

Д) beet — свекла; Е) broccoli — брокколи;

Ж) brussels sprout — брюссельская капуста; З) cabbage — капуста;

И) carrot — морковь; К) cauliflower — цветная капуста

6. Специальная лексика (перевод): фрукты, ягоды и орехи:

А) almond — миндаль; Б) apple — яблоко; В) apricot — абрикос;

Г) banana — банан; Д) berry — ягода; Е) blackberry — ежевика;

Ж) blueberry — черника; З) brazil nut — бразильский орех.

7. Специальная лексика (перевод): меню молочных продуктов: А) butter — сливочное масло;

Б) cheese — сыр;

В) condensed milk — сгущенное молоко;

Г) lactose — лактоза, молочный сахар.

8 Специальная лексика (перевод): холодные напитки, горячие напитки, алкогольные напитки: А) lemonade — лимонад;

Б) milkshake — молочный коктейль; В) root beer — рутбир, корневое пиво;

Г) sparkling wine — игристое вино.

9. Специальная лексика: меню распространенных блюд: А) chop — мясо на кости; Б) cutlet — котлета;

В) bacon and eggs — бекон с яйцами;
Г) baked potatoes / jacket potatoes — запеченный картофель в мундире
Д) boiled rice — вареный рис;
Е) burger — бургер;
Ж) eggs over easy — яичница-глазунья, зажаренная с двух сторон.

10. Перевод диалога в ресторане/кафе: гость и официант: Can I have the menu, please? — Можно мне меню, пожалуйста? Can I take your order? — Могу я принять ваш заказ? Would you like something to drink? — Будете ли вы что-нибудь из напитков? / Хотите что-нибудь
выпить? What would you like for dessert? — Что бы вы хотели на десерт? Can I pay by card? — Я могу оплатить картой? Keep the change — Сдачи не нужно /Оставьте сдачу себе
Everything was great, I'll come again — Все было превосходно, я приду ещё.

2 вариант

1. Перевод выражений на тему приема пищи:
А) Have dinner – _____;
Б) Have supper - _____.
2. Перевод специализированных магазинов:
А) Liquor store — _____;
Б) Delicatessen — _____;
В) Produce — _____.

3. Специальная лексика (перевод): еда и продукты:
А) poultry — _____;
Б) sausage — _____;
В) tenderloin — _____;
Г) turkey — _____;
Д) veal — _____;
Е) venison — _____.
4. Специальная лексика (перевод): рыбные продукты:
А) herring – _____;
Б) mackerel – _____;
В) pike – _____

5. Специальная лексика (перевод): овощные продукты:
А) carrot — _____; Б) cauliflower — _____;
В) chard — _____; Г) chick pea — _____;
Д) cucumber — _____; Е) eggplant / aubergine — _____;
Ж) garlic — _____; И) kohlrabi — _____;
К) leek — _____; Л) lentils — _____.

6. Специальная лексика (перевод): фрукты, ягоды и орехи:
А) cherry — _____;
Б) cranberry — _____;
В) grape — _____.

7. Специальная лексика (перевод): меню молочных продуктов:
А) cottage cheese — _____;
Б) cream — _____;
В) cultured milk foods — _____;
Г) sheep cheese — _____.

8. Специальная лексика (перевод): холодные напитки, горячие напитки, алкогольные напитки:

А) eggnog _____;
Б) liqueur — _____;
В) scotch whiskey — _____;
Г) still water — _____.

9. Специальная лексика: меню распространенных блюд:

А) french fries — _____**;**
Б) fried eggs / eggs sunny side up — _____;
В) fried rice — _____;
Г) grill — _____;
Д) goulash — _____;
Е) hash browns / hash brown potatoes / potato pancakes— _____;
Ж) hot dog _____.

10. Перевод диалога в ресторане/кафе: гость и официант:

Can I get/have the bill/check, please? _____?
How much is the total? _____?
Does the bill include the service charge? _____?
I am paying for everyone _____.
We are paying separately _____.
Can I pay by card? _____?
Keep the change _____ / _____.

Эталон ответов 2 варианта

1.Перевод выражений на тему приема пищи:

А) Have dinner – ужинать;
Б) Have supper - есть перед сном.

2. Перевод специализированных магазинов:

А) Liquor store — алкогольный магазин;
Б) Delicatessen — гастрономический отдел;
В) Produce — отдел фруктов и овощей (в супермаркете)

3. Специальная лексика (перевод): еда и продукты:

А) poultry — птица, дичь;
Б) sausage — сосиска;
В) tenderloin — филе, вырезка;
Г) turkey — индейка;
Д) veal — телятина;

Е) venison — оленина.

4. Специальная лексика (перевод): рыбные продукты:

А) herring – сельдь;
Б) mackerel – скумбрия;
В) pike – щука.

5. Специальная лексика (перевод): овощные продукты:
А) carrot — морковь; Б) cauliflower — цветная капуста;
В) chard — мангольд, листовая свекла; Г) chick pea — нут, турецкий горох;
Д) cucumber — огурец; Е) eggplant / aubergine — баклажан;
Ж) garlic — чеснок; И) kohlrabi — кольраби;
К) leek — лук-порей; Л) lentils — чечевица

6. Специальная лексика (перевод): фрукты, ягоды и орехи:

А) cherry — вишня;
Б) cranberry — клюква;
В) grape — виноград.

7. Специальная лексика (перевод): меню молочных продуктов:
А) cottage cheese — творог;
Б) cream — сливки;
В) cultured milk foods — кисломолочные продукты;
Г) sheep cheese — овечий сыр.
8. Специальная лексика (перевод): холодные напитки, горячие напитки, алкогольные напитки:
А) eggnog — алкогольный напиток на основе взбитых яиц;
Б) liqueur — ликер;
В) scotch whiskey — шотландское виски;
Г) still water — вода без газа.

9. Специальная лексика: меню распространенных блюд:
А) french fries — картофель-фри**;**
Б) fried eggs / eggs sunny side up — яичница-глазунья;
В) fried rice — жареный рис;
Г) grill — мясо на гриле;
Д) goulash — гуляш;
Е) hash browns / hash brown potatoes / potato pancakes— картофельные оладьи;
Ж) hot dog — хот-дог.

10. Перевод диалога в ресторане/кафе: гость и официант:
Can I get/have the bill/check, please? — Можно мне счет, пожалуйста?
How much is the total? — Какая общая сумма?
Does the bill include the service charge? — В счет включены чаевые?
I am paying for everyone — Я плачу за всех
We are paying separately — Мы платим раздельно
Can I pay by card? — Я могу оплатить картой?
Keep the change — Сдачи не нужно / Оставьте сдачу себе.

Критерии оценивания:

Количество правильных ответов	Оценка
10	5 (отлично)
8	4 (хорошо)
7	3(удовлетворительно)
0 - 5	2(неудовлетворительно)

4. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В ходе текущего контроля успеваемости осуществляется индивидуальное общение преподавателя с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося преподаватель в ходе текущего контроля успеваемости дублирует объяснение нового материала с учетом особенностей восприятия и усвоения обучающимся содержания материала дисциплины.

При проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

– для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (далее - индивидуальные особенности);

– проведение мероприятий по текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

– присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

– предоставление обучающимся при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (при наличии в штате образовательной организации такого специалиста или на основании договора с организациями системы социальной защиты по предоставлению таких услуг в случае необходимости);

– предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем).

Приложение 6.23 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08. Безопасность жизнедеятельности

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

квалификация: повар, кондитер

Грозный - 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
общеобразовательного цикла
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Оценочные средства к рабочей программе учебной дисциплины разработаны на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Оценочные средства учебной дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Саламов А.Н., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	4
2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ	5
3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	11
4. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	13

1. Паспорт фонда оценочных средств
учебной дисциплины ОП.08. Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП.08. Безопасность жизнедеятельности.

1.2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке:

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Результаты обучения (умения, знания)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения	З 1 - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; З 2 - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; У 1 - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; У 2 - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; У 3 - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; У 4 - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;	- устный опрос; - практическое задание; - тестирование

2

Вопросы для контроля знаний

1 вариант

1. ОВ вызывающие кратковременную потерю боеспособности из-за болезненного раздражения слизистых и кожи:

А. кожно-нарывные Б. общеядовитые В. Раздражающие

2. Территория, подвергшаяся непосредственному воздействию химического оружия, на которой произошло массовое поражение людей и животных:

А. очаг химического поражения Б. зона заражения В. химический сектор

3. Назовите боевые состояния ОВ:

а- пыль, б- дым, в- аэрозоль, г- взвесь,

д- туман, е- парообразное, ж – капельножидкое

А. все Б. все, кроме – г В. только – в, е, ж.

4. Какие газы относятся к нервно паралитическим:

а- зарин, б- иприт, в- виикс, г- зоман, д- фосген

А. в, д Б. а, б, г В. а, в, г.

5. Укажите ОВ кожно-нарывного действия:

а- иприт, б- табун, в- люизит, г- адамсит

А. все Б. б, г В. а, в

2 вариант

1. **Если зона ЧС не выходит за пределы города, пострадало не более 50 человек и ущерб не более 5.000 минимальных зарплат, то такая ЧС характеризуется как**

А. локальная Б. территориальная В. Местная Г. районная.

2. ЧС, последствия которых выходят за пределы РФ, классифицируются как

А. глобальные Б. континентальные В. международные Г. национальные.

3. По сигналу «Внимание!» всем необходимо

А. включить радио и ТВ для прослушивания сообщений

Б. сообщить соседям и родственникам о случившемся

В. привести домой детей

Г. собрать чемодан с вещами первой необходимости.

4. Потенциальную опасность возникновения ЧС в районе проживания можно выяснить

А. в отделении милиции

Б. в СЭС

В. в госпожнадзоре

Г. в управлении по делам ГО и ЧС.

5. 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.

3 вариант

1. **Основными причинами увеличения количества ЧС природного и техногенного характера является**

   А. опасные природные явления

   Б. стихийные бедствия

   В. аварии и техногенные катастрофы

   Г. человеческий фактор

   2. К ЧС социального характера относятся

   А. война

   Б. терроризм

   В. Наркобизнес

   Г. злоупотребление опьяняющими веществами

   Д. похищение людей

   Е. инфекционные болезни Что лишнее?

   3. При обеспечении безопасности жизнедеятельности населения в условиях ЧС мирного и военного времени РСЧС проводит мероприятия по

   А. мониторингу

   Б. прогнозированию

   В. Оповещению

   Г. инженерной защите населения и территорий от ЧС

   Д. радиационной и химической защите

   Е. биологической защите

   Ж. эвакуации населения

   З. аварийно-спасательным и другим неотложным работам. Что лишнее?

   4. Назовите закон, определяющий правовые и организационные нормы в области защиты от ЧС

   А. закон РФ «О безопасности»

   Б. ФЗ «Об обороне»

   В. ФЗ «О защите населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера».

   Г. ФЗ «О гражданской обороне»

   5. Назовите федеральный орган, решающий задачи безопасности жизнедеятельности населения

   А. министерство обороны РФ

   Б. министерство РФ по делам гражданской обороны, ЧС и ликвидации последствий стихийных бедствий

   В. федеральная служба безопасности

   Г. министерство труда и занятости РФ.

Ответы:

1 вариант: 1В; 2А;, 3 В; 4В; 5В.
2 вариант: 1В; 2А; 3А; 4Г; 5Б.
3 вариант: 1Г; 2Е; 3Е; 4В; 5Б.

4 вариант

1. Что такое оборона Российской Федерации?

А. Военное учреждение;

Б. Военные законы;

В. Система политических, экономических, военных, социальных, правовых и иных мер по обеспечению готовности государства к вооружённому нападению на противника

Г. Система политических, экономических, военных, социальных, правовых и иных мер по обеспечению готовности государства к защите от вооруженного нападения.

2 Что представляет собой военная служба?

А. Особый вид наказания граждан Российской Федерации;

Б. Военная служба имеет приоритет перед другими видами государственной службы, осуществляется только на воинских должностях в армии и на флоте;

В. Особый вид общественной работы граждан Российской Федерации;

Г. Особый вид государственной службы граждан Российской Федерации.

3. Как называются люди, находящиеся на военной службе?

А. Гражданами; Б. Военнообязанными;

В. Призывниками; Г. Военнослужащими.

4.В каком возрасте призывают мужчину на военную службу в Российскую армию?

А. от 16 до 18 лет; Б. от 18 до 27 лет; В. от 28 до 32 лет; Г. от 33 до 35 лет.

5. В какие сроки осуществляется призыв на действительную военную службу граждан Российской Федерации, проживающих в сельской местности?

А. С 15 октября по 31 декабря; Б. С 1 января по 31 марта;

В. С 1 апреля по 30 июня; Г. В любые сроки.

6. Какое наказание ожидает гражданина, уклоняющегося от призыва на военную или альтернативную службу в соответствии со статьёй 328 Уголовного Кодекса Российской Федерации?

А. В виде лишения свободы на срок до 15 суток;

Б. В виде лишения свободы на срок до одного года;

В. в виде лишения свободы на срок до двух лет;

Г. В виде лишения свободы на срок до трёх лет.

5 вариант

1. Какая мера наказания предусмотрена законом, если гражданин уклоняется от призыва путём причинения себе телесного повреждения или симуляции болезни, посредством подлога или путём другого обмана?

А. Лишение свободы на срок до одного года;

Б. Лишение свободы на срок от одного до пяти лет;

В. Лишение свободы на срок от двух до шести лет;

Г. Лишение свободы на срок от трёх до восьми лет.

2. Под воинской обязанностью понимается:

А. Установленный законом почётный долг граждан с оружием в руках защищать своё Отечество, нести службу в рядах Вооруженных Сил, проходить вневойсковую подготовку и выполнять другие связанные с обороной страны обязанности;

Б. Прохождение военной службы в мирное и военное время, самостоятельная подготовка к службе в Вооруженных Силах;

В. Долг граждан нести службу в Вооруженных Силах в период военного положения и в

военное время.

3. Военная служба исполняется гражданами:

А. Только в Вооруженных Силах Российской Федерации;

Б. В Вооруженных Силах Российской Федерации, пограничных войсках Федеральной пограничной службы Российской Федерации и в войсках гражданской обороны;

В. В Вооруженных Силах Российской Федерации, других войсках, органах и формированиях.

4. Граждане Российской Федерации проходят военную службу:

А. По призыву и в добровольном порядке (по контракту);

Б. только в добровольном порядке (по контракту);

В. только по призыву, по достижении определенного возраста.

5.Составная часть воинской обязанности граждан Российской Федерации, которая заключается в специальном учете всех призывников и военнообязанных по месту жительства, - это:

А. Воинский учет; Б. Воинский контроль; В. Учёт военнослужащих.

6. Заключение по результатам освидетельствования категории «Д» означает:

А. Не годен к военной службе;

Б. ограниченно годен к военной службе;

В. Годен к военной службе.

6 вариант

1. Под увольнением с военной службы понимается:

А. Установленное законом освобождение от дальнейшего несения службы в рядах Вооруженных Сил Российской Федерации, других войсках, воинских формированиях и органах;

Б. Снятие военнослужащего со всех видов довольствия;

В. Убытие военнослужащего в краткосрочный отпуск.

2. Запас Вооруженных Сил Российской Федерации предназначен для:

А. Развертывания армии при мобилизации и её пополнения во время войны;

Б. Создания резерва дефицитных военных специалистов;

В. Развертывания в военное время народного ополчения.

3. Граждане, состоящие в запасе, могут призываться на военные сборы продолжительностью:

А. До двух месяцев, но не чаще одного раза в три года;

Б. До одного месяца, но не чаще одного раза в пять лет;

В. До трех месяцев, но не чаще одного раза в четыре года.

4.Уставы ВС РФ подразделяются на:

А. Боевые и общевоинские;

Б. Тактические, стрелковые и общевоинские;

В. Уставы родов войск и строевые.

5. Боевые уставы ВС РФ содержат:

А. Теоретические положения и практические рекомендации на использование войск в бою;

Б. Организационные принципы боевой деятельности военнослужащих;

В. Практические рекомендации родам войск об их задачах в военное время.

6. Общевоинские уставы ВС РФ регламентируют:

А. Жизнь, быт и деятельность военнослужащих армии;
Б. Действия военнослужащих при ведении военных операций;
В. Основы ведения боевых действий.

Ответы:

4 вариант 1г, 2г, 3г, 4б, 5а,в, 6в.
5 вариант 7б, 8а, 9в, 10а, 11а, 12а.
6 вариант 13а, 14а, 15а, 16а, 17а, 18а.

7 вариант

1. ВИЧ-инфекция передается следующим образом
А. через пищу, предметы домашнего обихода, кровососущих насекомых
Б. при половом контакте с инфицированным, через недостаточно простерилизованные медицинские инструменты, при переливании крови
В. при поцелуях, объятиях, рукопожатиях, при пользовании общественными туалетом, душем, бассейном.
2. Кровотечения – это
А. быстрое выделение крови их органов
Б. истечение крови из кровеносных сосудов при нарушении их целостности
В. выход крови наружу их поврежденных органов.
3. Кровотечение бывает
А. венозное, артериальное, капиллярное, парэнхиматозное, смешанное
Б. венозное, артериальное, легочное, носовое
В. внутреннее, поверхностное, глубокое, смешанное.
4. Каково максимальное время наложения жгута зимой
А. не более 120 мин Б. не более 30 мин В. не более 90 мин.
5. Какую информацию необходимо указать в записке, прикрепленной к жгуту
А. Ф.И.О. и вид ранения
Б. дату и точное время наложения жгута В. Ф.И.О. и время наложения жгута.
6. Какие из перечисленных признаков являются признаками переломов
А. нарушения функций конечности
Б. тошнота и рвота
В. появление боли при попытке движения рукой или ногой.
Г. деформация и укорочение поврежденной конечности.
Д. потеря зрения и слуха
Е. подвижность конечности в необычном месте.
7. Какова последовательность оказания ПМП при сотрясении головного мозга
А. вызвать врача, обеспечить покой, на голову положить холод
Б. положить на голову холод, дать крепкого чая или кофе, сопроводить в медучреждение
В. дать обезболивающее, доставить пострадавшего в медучреждение.
8. Первые ходы бинта при накладывании повязки в случае перелома ребер делаются
А. в состоянии вдоха Б. в состоянии выдоха В. при задержанном дыхании.

8 вариант

1. Порядок действий по определению признаков клинической смерти следующий

А. убедиться в отсутствии сознания, реакции зрачков на свет, дыхания и пульса на сонной артерии

Б. определить наличие реагирования зрачков глаз на свет и отсутствие сознания

В. убедиться в полной дыхательной активности и наличии у пострадавшего травм.

2. Из следующих мероприятий укажите последовательность оказания ПМП при остановке сердца

А. нанести перекардиальный удар

Б. вызвать скорую помощь или направить пострадавшего в больницу

В. расстегнуть одежду

Г. приступить к непрямому массажу сердца

Д. уложить пострадавшего на твердую поверхность

Е. провести ИВЛ.

3. Комплекс сердечно-легочной реанимации немедленно выполняется при

А. отсутствии пульса на сонной артерии и реакции зрачков на свет

Б. наличии пульса на запястье и реакции зрачков на свет

В. потере сознания с сохранением сердечной деятельности

Г. остановке дыхания и наличии пульса на сонной артерии.

4. Признаками пищевого отравления являются

А. рвота Б. диарея В. высокая температура Г. боль в животе. Что лишнее?

5. Определите порядок действий при промывании желудка

А. дать выпить пострадавшему не менее двух стаканов холодной воды

Б. дать выпить пострадавшему не менее двух стаканов кипяченой воды или слабого раствора пищевой соды

В. надавливая на область живота вызвать рвоту

Г. раздражая корено языка, вызвать рвоту

6. При отравлении лекарственными препаратами у пострадавших наблюдается

А. возбуждение Б. потеря ориентации В. кровотечение из носа

Г. побледнение кожи Д. учащение пульса и дыхания Что лишнее?

7. Определите последовательность оказания ПМП при отравлении лекарственными препаратами

А. дать пострадавшему выпить крепкого чаю и съесть черных сухарей

Б. вызвать скорую помощь

В. промыть желудок

Ответы:

7 вариант: 1Б; 2Б; 3А; 4А; 5Б; 6А,В,Г,Е; 7А.

8 вариант: 1Б; 2А; 3Д,В,А,Г,Е,Б; 4А; 5В; 6БГ; 7В.

3. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Дифференцированный зачет проводится в устной форме.

Примерные вопросы для подготовки к дифференцированному зачету.

1. Общие особенности и основные понятия предметной области знаний «Безопасность жизнедеятельности». Системы безопасности жизнедеятельности

2. Нормативные документы и правовые акты
3. Федеральные и региональные программы обеспечения безопасности жизнедеятельности
4. Система обеспечения безопасности в Российской Федерации. Международные организации, обеспечивающие безопасность
5. Практические занятия. Решение ситуационных задач
6. Основные задачи и организационная структура Единой государственной системы предупреждения и действий в чрезвычайных ситуациях
7. Органы управления, силы и средства системы Единой государственной системы предупреждения и действий в чрезвычайных ситуациях
8. Информационное обеспечение и режимы функционирования Единой государственной системы предупреждения и действий в чрезвычайных ситуациях
9. Практические занятия. Решение ситуационных задач
10.Структура и социальная безопасность личности. Психологические основы безопасности личности
11.Травматический стресс — симптомы, особенности протекания, первая помощь. Психологическая помощь в чрезвычайных ситуациях
12.Общие понятия, классификации ЧС природного характера
13.Геофизические опасные явления (эндогенные стихийные бедствия). Геологические опасные явления (экзогенные геологические явления)
14.Гидрологические опасные явления. Природные пожары. Метеорологические и агрометеорологические опасные явления
15.Практические занятия. Решение ситуационных задач
16.Общие понятия, классификация ЧС техногенного характера
17.Транспортные аварии и катастрофы. Пожары и взрывы
18.Аварии с выбросом (угрозой выброса) и распространением облака аварийно-химически опасных и радиоактивных веществ
19.Обрушение зданий и сооружений. Гидродинамические аварии
20.Действия населения при угрозе и возникновении опасных чрезвычайных ситуаций техногенного характера
21.Социальная безопасность
22.Классификация чрезвычайных ситуаций социального характера по различным признакам, их виды.
23. Практические занятия. Решение ситуационных задач
24.Практические занятия. Решение ситуационных задач
25.Основные термины и классификации
26.Составляющие компоненты экологической безопасности
27.Экологические проблемы человечества
28.Правовые основы экологической безопасности
29.Экологический мониторинг
30.Информация. Информационная безопасность
31.Информационные опасности и угрозы. Источники угроз информационной безопасности
32.Обеспечение информационной безопасности Российской Федерации
33.Информационные войны. Информационный терроризм. Информационные перегрузки. Информационная зависимость
34.Гражданская оборона в современных условиях
35.Использование средств индивидуальной защиты

36. Защитные сооружения гражданской обороны
37.Приборы радиационной и химической разведки, дозиметрический контроль
38.Понятие о здоровье, общее состояние здоровья
39. Здоровье человека и окружающая среда. Социально-гигиенический мониторинг
40. Здоровый образ жизни как модель поведения и как первичная профилактика социальных отклонений
41.Формирование ценностных установок и мотивации поведения
42.Общие положения первой помощи
43.Первая помощь при травматическом шоке
44.Первая помощь при кровотечениях
45.Первая помощь при ранах
46.Первая помощь при переломах костей
47.Первая помощь при ожогах. Первая помощь при обморожениях
48.Первая помощь при терминальных состояниях
49.Первая помощь при утоплении
50.Первая помощь при электротравме
51.Первая помощь при отравлении
52.Первая помощь при отравлении
53.Десмургия. Иммобилизация
54.Способы транспортировки пострадавших
55.Первая помощь при поражении аварийно-химически опасными веществами
56.Первая помощь в условиях применения оружия массового поражения

Критерии оценки:

«2» - менее 25% правильных ответов.
«3» - от 25% до 50% правильных ответов.
«4» - от 50% до 75% правильных ответов.
«5» - от 75% и более правильных ответов.

4. Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В ходе текущего контроля успеваемости осуществляется индивидуальное общение преподавателя с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося преподаватель в ходе текущего контроля успеваемости дублирует объяснение нового материала с учетом особенностей восприятия и усвоения обучающимся содержания материала дисциплины.

При проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

– для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (далее - индивидуальные особенности);
– проведение мероприятий по текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с

обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

– присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

– предоставление обучающимся при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (при наличии в штате образовательной организации такого специалиста или на основании договора с организациями системы социальной защиты по предоставлению таких услуг в случае необходимости);

– предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем);

– по желанию обучающегося устный ответ при контроле знаний может проводиться в письменной форме или наоборот, письменный ответ заменен устным.

Приложение 6.24 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09. Физическая культура

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

квалификация: повар, кондитер

Грозный - 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
общеобразовательного цикла
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Оценочные средства к рабочей программе учебной дисциплины разработаны на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Оценочные средства учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Хадашев У.М., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

№	СОДЕРЖАНИЕ	стр
1.	Паспорт комплекта оценочных средств	4
2.	Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	4
3.	Оценка освоения учебной дисциплины	4
3.1	Формы и методы оценивания	4
3.2	Типовые задания для текущей аттестации по учебной дисциплине	5
3.3	Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине	16
4	Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	19

1. Общие положения

Комплект оценочных средств по ОП.09. Физическая культура (КОС) предназначен для контроля и оценки
образовательных достижений обучающихся, освоивших программу данной учебной дисциплины.

КОС по учебной дисциплине включает контрольно - оценочные средства (КОС) для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

КОС программы учебной дисциплины ОП.09. Физическая культура разработаны в соответствии с образовательной программой по профессии СПО: 43.01.09 Повар, кондитер.

В процессе освоения учебной дисциплины обучающийся получит возможность повысить уровень сформированности ОК.08.

2. Результаты освоения учебной дисциплины.
Результаты учебной дисциплины, подлежащие оценке

Таблица 1

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК 8	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.

3. Оценка освоения учебной дисциплины
3.1 Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине ОП.09. Физическая культура, направленные на формирование общих компетенций.

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины

Таблица 2

№	**Наименование раздела или темы учебной дисциплины**	**Тип контроля**	**Формы контроля***	**Коды формируемых знаний, умений, ОК**
			текущий	
1.	Тема 1.1. Общие сведения о значении физической культуры в профессиональной деятельности	текущий	Тестирование, Сдача контрольных нормативов	ОК 08 У 1, З 1-2
2.	Тема 1.2. Основы здорового образа жизни	текущий	Тестирование, Сдача контрольных	ОК 08 У 1, З 1-2

3.	Тема 1.3. Физкультурно-оздоровительные мероприятия для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	текущий	Тестирование, Сдача контрольных нормативов	ОК 08 У 1, З 1-2
	Итоговая аттестация	промежуточный	дифференцированный зачёт	

3.2 Типовые задания для текущей аттестации по учебной дисциплине

Вариант №1

Выполните тестовое задание

Общие рекомендации по выполнению тестового задания:

- Внимательно прочитайте задание, выберите правильный вариант ответа;

- Задание выполняется на бланке ответа и сдается для проверки преподавателю.

1. Способность выполнять координационно-сложные двигательные действия называется:

а. ловкостью

б. гибкостью

в. силовой выносливостью

2. Плоскостопие приводит к:

а. микротравмам позвоночника

б. перегрузкам организма

в. потере подвижности

3. Во время игры в баскетбол игра начинается при наличии на площадке:

а. трех игроков

б. четырех игроков

в. пяти игроков

4. При переломе плеча шиной фиксируют:

а. локтевой, лучезапястный суставы

б. плечевой, локтевой суставы

в. лучезапястный, локтевой суставы

5. К спортивным играм относится:

а. гандбол

б. лапта

в. салочки

6. Динамическая сила необходима при:

а. толкании ядра

б. гимнастике

в. беге

7. Расстояние от центра кольца до линии 3-х очкового броска в баскетболе составляет:

а. 5 м

б. 7м

в. 6,25 м

8. Наиболее опасным для жизни является……..перелом.

а. открытый

б. закрытый с вывихом

в. закрытый

9. Продолжительность туристического похода для детей 16-17 лет не должна превышать:

а. пятнадцати дней

б. десяти дней

в. пяти дней

10. Основным строительным материалом для клеток организма являются:

а. углеводы

б. жиры

в. белки

11. Страной-родоначальницей Олимпийских игр является:
а. Древний Египет
б. Древний Рим
в. Древняя Греция
12. Наибольший эффект развития координационных способностей обеспечивает:
а. стрельба
б. баскетбол
в. бег
13. Мужчины не принимают участие в:
а. керлинге
б. художественной гимнастике
в. спортивной гимнастике
14. Самым опасным кровотечением является:
а. артериальное
б. венозное
в. капиллярное
15. Вид спорта, который не является олимпийским - это:
а. хоккей с мячом
б. сноуборд
в. керлинг
16. Нарушение осанки приводит к расстройству:
а. сердца, легких
б. памяти
в. зрение
17. Спортивная игра, которая относится к подвижным играм:
а. плавание
б. бег в мешках
в. баскетбол
18. Мяч заброшен в кольцо из-за площадки при вбрасывании. В игре в баскетбол он:
а. засчитывается
б. не засчитывается
в. засчитывается, если его коснулся игрок на площадке
19. Видом спорта, в котором обеспечивается наибольший эффект развития гибкости, является:
а. гимнастика
б. керлинг
в. бокс
20. Энергия для существования организма измеряется в:
а. ваттах
б. калориях
в. углеводах

Вариант №2

1. Способность противостоять утомлению при достаточно длительных нагрузках силового характера называется:
а. быстротой
б. гибкостью
в. силовой выносливостью
2. Нарушение осанки приводит к расстройству:
а. сердца, легких
б. памяти
в. зрения
3. Если во время игры в волейбол мяч попадает в линию, то:
а. мяч засчитан
б. мяч не засчитан
в. переподача мяча
4. При переломе голени шину фиксируют на:
а. голеностопе, коленном суставе

б. бедре, стопе, голени
в. голени

5. К подвижным играм относятся:
а. плавание
б. бег в мешках
в. баскетбол

6. Скоростная выносливость необходима занятиях:
а. боксом
б. стайерским бегом
в. баскетболом

7. Оказывая первую доврачебную помощь при тепловом ударе необходимо:
а. окунуть пострадавшего в холодную воду
б. расстегнуть пострадавшему одежду и наложить холодное полотенце
в. поместить пострадавшего в холод

8. Последние летние Олимпийские игры современности состоялись в:
а. Лейк-Плесиде
б. Солт-Лейк-Сити
в. Пекине

9. В однодневном походе дети 16-17 лет должны пройти не более:
а. 30 км
б. 20км
в. 12 км

10. Энергия, необходимая для существования организма измеряется в:
а. ваттах
б. калориях
в. углеводах

11. Отсчет Олимпийских игр Древней Греции ведется с:
а. 776 г.до н.э.
б. 876 г..до н.э.
в. 976 г. до н.э.

12. Вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект развития гибкости - это:
а. бокс
б. гимнастика
в. керлинг

13. Для опорного прыжка в гимнастике применяется:
а. батут
б. гимнастика
в. керлинг

14. Под физической культурой понимается:
а. выполнение физических упражнений
б. ведение здорового образа жизни
в. наличие спортивных сооружений

15. Кровь возвращается к сердцу по:
а. артериям
б. капиллярам
в. венам

16. Идея и инициатива возрождению Олимпийских игр принадлежит:
а. Хуан Антонио Самаранчу
б. Пьеру Де Кубертену
в. Зевсу

17. ЧСС у человека в состоянии покоя составляет:
а. от 40 до 80 уд\мин
б. от 90 до 100 уд\мин
в. от 30 до 70 уд\мин

18. Длина круговой беговой дорожки составляет:
а. 400 м
б. 600 м

в. 300 м

19. Вес мужской легкоатлетической гранаты составляет:

а. 600 г

б. 700 г

в. 800 г

20. Высота сетки в мужском волейболе составляет:

а. 243 см

б. 220 см

в. 263 см

Вариант №3

1. Под физической культурой понимается:

а. выполнение физических упражнений

б. ведение здорового образа жизни

в. наличие спортивных сооружений

2. ЧСС у человека в состоянии покоя составляет:

а. от 40 до 80 уд\мин

б. от 90 до 100 уд\мин

в. от 30 до 70 уд\мин

3. Олимпийский флаг имеет…….цвет.

а. красный

б. синий

в. белый

4. Следует прекратить прием пищи за……. до тренировки.

а. за 4 часа

б. за 30 мин

в. за 2 часа

5. Размер баскетбольной площадки составляет:

а. 20 х 12 м

6. 28 х 15 м

в. 26 х 14 м

6. Длина круговой беговой дорожки составляет:

а. 400 м

б. 600 м

в. 300 м

7. Вес мужской легкоатлетической гранаты составляет:

а. 600 г

б. 700 г

в. 800 г

8. Высота сетки в мужском волейболе составляет:

а. 243 м

б. 220 м

в. 263 м

9. В нашей стране Олимпийские игры проходили в ..... году.

а. 1960 г

б. 1980 г

в. 1970 г

10. Советская Олимпийская команда в 1952 году завоевала ……. золотых медалей.

а. 22

б. 5

в. 30

11. В баскетболе играют периодов и .... ….минут.

а. 2х15 мин

б. 4х10 мин

в. 3х30 мин

12. Алкоголь накапливается и задерживается в организме на:

а. 3-5 мин

б. 5-7 мин
в. 15-20 мин

13. Прием анаболитических препаратов…… естественное развитие организма.

а. нарушает
б. стимулирует
в. ускоряет

14. Правильной можно считать осанку, если стоя у стены, человек касается ее:

а. затылком, ягодицами, пятками
б. затылком, спиной, пятками
в. затылком; лопатками, ягодицами, пятками

15. В первых известных сейчас Олимпийских Играх, состоявшихся в 776 г. до н.э., атлеты состязались в беге на дистанции, равной:

а. двойной длине стадиона
б. 200 м
в. одной стадии

16. В уроках физкультуры выделяют подготовительную, основную, заключительную части, потому что:

а. перед уроком, как правило, ставятся задачи и каждая часть предназначена для решения одной из них
б. так учителю удобнее распределять различные по характеру упражнения
в. выделение частей урока связано с необходимостью управлять динамкой работоспособности занимающихся

17. Физическое качество «быстрота» лучше всего проявляется в:

а. беге на 100 м
б. беге на 1000 м
в. в хоккее

18. Олимпийские кольца на флаге располагаются в следующем порядке:

а. красный, синий, желтый, зеленый, черный
б. зеленый, черный, красный, синий, желтый
в. синий, желтый, красный, зеленый, черный

19. Вес баскетбольного мяча составляет:

а. 500-600 г
б. 100-200 г
в. 900-950 г

20. Если во время игры в волейбол игрок отбивает мяч ногой, то:

а. звучит свисток, игра останавливается
б. игра продолжается
в. игрок удаляется

Вариант №4

1. Способность выполнять движения с большой амплитудой за счет эластичности мышц, сухожилий, связок - это:

а. быстрота
б. гибкость
в. силовая выносливость

2. Снижения нагрузок на стопу ведет к:

а. сколиозу
б. головной боли
в. плоскостопию

3. При переломе предплечья фиксируется:

а. локтевой, лучезапястный сустав
б. плечевой, локтевой сустав
в. лучезапястный, плечевой сустав

4. Быстрота необходима при:

а. рывке штанги
б. спринтерском беге
в. гимнастике

5. При открытом переломе первая доврачебная помощь заключается в том, чтобы:
а. наложить шину
б. наложить шину и повязку
в. наложить повязку
6. Наибольший эффект развития скоростных возможностей обеспечивает:
а. спринтерский бег
б. стайерский бег
в. плавание
7. В спортивной гимнастике применяется:
а. булава
б. скакалка
в. кольцо
8. ЧСС у человека в состоянии покоя составляет:
а. от 40 до 80 уд\мин
б. от 90 до 100 уд\мин
в. от 30 до 70 уд\мин
9. Темный цвет крови бывает при…….. кровотечении.
а. артериальном
б. венозном
в. капиллярном
10. Плоскостопие приводит к:
а. микротравмам позвоночника
б. перегрузкам организма
в. потере подвижности
11. При переломе плеча шиной фиксируют:
а. локтевой, лучезапястный суставы
б. плечевой, локтевой суставы
в. лучезапястный, локтевой суставы
12. Динамическая сила необходима при:
а. беге
б. толкании ядра
в. гимнастике
13. Наиболее опасным для жизни переломом является……. перелом.
а. закрытый
б. открытый
в. закрытый с вывихом
14. Основным строительным материалом для клеток организма являются:
а. белки
б. жиры
в. углеводы
15. Мужчины не принимают участие в:
а. спортивной гимнастике
б. керлинге
в. художественной гимнастике
16. Нарушение осанки приводит к расстройству:
а. сердца, легких
б. памяти
в. зрения
17. Способность противостоять утомлению при достаточно длительных нагрузках силового характера - это:
а. быстрота
б. гибкость
в. силовая выносливость
18. Скоростная выносливость необходима в:
а. боксе
б. стайерском беге
в. баскетболе

19. Вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект развития гибкости - это:
а. бокс
б. гимнастика
в. керлинг
20. В гимнастике для опорного прыжка применяется:
а. батут
б. гимнастика
в. керлинг

Вариант №5

1. Термин «Олимпиада» означает
А. Первый год четырехлетия, наступление которого празднуется играми
Б. Четырехлетний период между Олимпийскими играми
В. Собрание спортсменов в одном городе
2. Олимпийский символ представляет собой пять переплетенных колец, расположенных слева направо в следующем порядке...
А. Вверху - синее, черное, красное, внизу желтое и зеленое
Б. Вверху - зеленое, черное, красное; внизу - синее и желтое
В. Вверху - красное, синее, черное; внизу - желтое и зеленое
3. Игры Олимпиады 2008г. проходили в ...
А. Осаке
Б. Турине
В. Искине
4. В соответствии с Олимпийской хартией на Олимпийских играх страну представляет.
А. Правительство страны
Б. Министерство спорта
В. Национальный олимпийский комитет
5. Всемирные юношеские Игры впервые проводились в.
А. Москве 1998г.
Б. Берлине в 1992г.
В. Киеве 1992г.
6. Волейбол как спортивная игра появился в конце XIX века в.
А. США
Б. Германии
В. Канаде
Вопрос 7. Процесс изменения морфо - функциональных свойств организма на протяжении жизни принято называть.
А. Физическим развитием
Б. Физическим совершенством
В. Физической подготовкой
Вопрос 8. Уровень развития физических качеств силы, быстроты и выносливости, достижения высокой техники владения двигательными действиями одного из видов спорта называется...
А. Технической подготовкой
Б. Физической подготовкой
В. Физической культурой личности
Вопрос 9. Педагогический процесс, направленный на обучение движениям, воспитание физических качеств, овладение специальными физкультурными знаниями и воспитание морально - волевых качеств, принято называть ...
А. Физическим совершенством
Б. Физическим трудом
В. Физическим воспитанием
Вопрос 10. Состояние организма, характеризующееся совершенной саморегуляцией органов и систем, гармоничным сочетанием физического, морального и социального благополучия называется.
А. Развитием
Б. Здоровьем
В. Физическим совершенствованием

Вопрос 11. Подготовительные упражнения применяются.

А. Если обучающийся недостаточно физически развит

Б. Если необходимо устранить ошибки в технике

В. Если в двигательном фонде отсутствуют опорные элементы

Вопрос 12. При оказании первой помощи, при обморожениях, пострадавшего необходимо.

А. Доставить в теплое помещение, поврежденный участок растереть снегом

Б. Доставить в теплое помещение, напоить чаем, поврежденный участок растереть чистой теплой рукой

В. Доставить в теплое помещение, поврежденный участок смазать раствором йода

Вопрос 13. Наиболее распространенным методом совершенствования скоростно-силовых способностей является

А. Метод круговой тренировки

Б. Метод повторного выполнения упражнений

В. Метод расчлененного - конструктивного упражнения

Вопрос 14. Положение занимающегося на снаряде, при котором его плечи находятся ниже точек хвата, в гимнастике обозначается как.

А. Упор

Б. Вис

В. Хват

Вопрос 15. В легкой атлетике снаряд, метание которого выполняется после «скачка» называется.

А. Диск

Б. Ядро

В. Копье

Вопрос 16. Осанкой называется.

А. Силуэт человека

Б. Привычная поза человека в вертикальном положении

В. Качество позвоночника, обеспечивающее хорошее самочувствие

Вопрос 17. Если ЧСС после выполнения упражнения восстанавливается до уровня, который был в начале урока за 30 секунд, то это свидетельствует, что нагрузка.

А. Переносится организмом относительно легко

Б. Мала и следует увеличить

В. Достаточно большая, но ее можно повторить, увеличив время отдыха

Вопрос 18. При воспитании общей выносливости наиболее целесообразно применять.

А. Метод повторного упражнения с большой интенсивностью

Б. «Круговую тренировку» в интервальном режиме

В. Метод непрерывного упражнения с умеренной интенсивностью

Вопрос 19. При выполнении упражнений вдох следует делать во время.

А. Поворотов, вращений тела, наклонов

Б. Возвращения тела в исходное положение после поворота, вращения тела

В. Рекомендации относительно времени вдоха или выдоха не нужны

Вопрос 20. Величина непрерывной физической нагрузки дозируется...

А. Регулированием объема и интенсивностью выполнения физических упражнений

Б. Регулированием степени утомления, возникающего в результате выполнения физических упражнений

В. Регулированием интервалов отдыха при выполнении физических упражнений.

Эталон Ответов:

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

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

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

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

Вариант 5: 1-а, 2-а, 3-а, 4-в, 5-б, 6-а, 7-в, 8-б, 9-а, 10-б, 11-а, 12-в, 13-д, 14-б, 15-г, 16-г, 17-в, 18-б, 19-а, 20-в.

Темы рефератов промежуточного контроля для студентов, освобождённых по состоянию здоровья

1. Физическая культура в системе общекультурных ценностей.
2. Физическая культура в СПО.
3. История возникновения и развития Олимпийских игр.
4. Контроль, самоконтроль в занятиях физической культурой и спортом. Профилактика травматизма.
5. Утренняя гигиеническая гимнастика и ее значение. Комплекс утренней гигиенической гимнастики.
6. Здоровый образ жизни студентов.
7. Символика и атрибутика Олимпийских игр.
8. Двигательный режим и его значение.
9. Физическая культура и спорт как социальные феномены.
10. Роль общеразвивающих упражнений в физической культуре.
11. Формы самостоятельных занятий физическими упражнениями.
12. Оздоровительная физическая культура и ее формы. Влияние оздоровительной физической культуры на организм.
13. Атлетическая гимнастика и ее влияние на организм человека.
14. Бег, как средство укрепления здоровья.
15. Научная организация труда : утомление, режим, гиподинамия, работоспособность, двигательная активность, самовоспитание.
16. Гигиенические и естественные факторы природы: режим труда и отдыха; биологические ритмы и сон; наука о весе тела и питании человека.
17. Формирование двигательных умений и навыков.
18. Воспитание основных физических качеств человека (определение понятия, методика воспитания качества).
19. Основы спортивной тренировки.
20. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов.
21. Организм, как единая саморазвивающаяся и саморегулирующаяся биологическая система.
22. Анатомо-морфологические особенности и основные физиологические функции организма.
23. Внешняя среда и ее воздействие на организм человека.
24. Функциональная активность человека и взаимосвязь физической и умственной деятельности.
25. Утомление при физической и умственной работе. Восстановление.
26. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.
27. Влияние физкультуры на опорно-двигательный аппарат
28. Гиподинамия, гипокинезия
29. Закаливание как оздоровительная система
30. Связь интенсивности физических упражнений с объемом учебной и умственной деятельности.

Самостоятельная работа студентов направлена на более глубокое усвоение изучаемого теоретического и практического курса, формирование навыков применения простейших методик самооценки работоспособности, функционального состояния, физического здоровья, физического развития и умение использовать в повседневной жизни эффективные физкультурно-оздоровительные методики.
Самостоятельная работа включает в себя:

- составление и выполнение комплексов упражнений утренней гимнастики; комплексов физических упражнений по профилактике и коррекции нарушений опорно-двигательного аппарата, комплексов производственной гимнастики с учётом направления будущей профессиональной деятельности;
- самостоятельные тренировочные занятия лёгкой атлетикой, лыжной подготовкой, спортивными играми, гимнастикой, плаванием;
- выполнение дыхательной гимнастики;
- освоение приёмов массажа и самомассажа;
- ведение личного дневника ;

- работа со специальной литературой для подготовки сообщений и докладов.

3.2. Практические занятия по учебной дисциплине «Физическая культура»

Практическое занятие №1.

Тема занятия: Значение физической культуры в профессиональной деятельности.
Взаимосвязь физической культуры и получаемой профессии.
Цель: Изучить взаимосвязь физической культуры и получаемой профессии

Практическое занятие №2.

Тема занятия: Характеристика и классификация упражнений с профессиональной направленностью. Физические упражнения, направленные на развитие и совершенствование профессионально важных физических качеств и двигательных навыков. Понятия о теории тестов и оценок физической подготовленности.
Цель: Изучить характеристику и классификацию упражнений с профессиональной направленностью, а также ряд физических упражнений, направленных на развитие и совершенствование профессионально важных физических качеств и двигательных навыков.

Практическое занятие №3.

Тема занятия: Формы, методы и условия, способствующие совершенствованию психофизиологических функций организма. Формы и методы совершенствования психофизиологических функций организма необходимых для успешного освоения профессии. Применение приемов самоконтроля: пульс, ЧСС, внешние признаки утомляемости при выполнении физических упражнений.
Цель: Научиться приемам самоконтроля: пульс, ЧСС, внешние признаки утомляемости при выполнении физических упражнений.

Практическое занятие №4, 5.

Тема занятия: Выполнение упражнений на развитие устойчивости при выполнении работ на высоте и узкой опоре.
Цель: Сдача нормативов упражнения на развитие устойчивости при выполнении работ на высоте и узкой опоре.

Практическое занятие №6.

Тема занятия: Психическое здоровье и спорт. Сохранение психического здоровья средствами физической культуры. Комплекс упражнений для снятия психоэмоционального напряжения.
Цель: Выполнение комплекса упражнений для снятия психоэмоционального напряжения.

Практическое занятие №7, 8.

Тема занятия: Упражнения на развитие выносливости
Цель: Сдача нормативов упражнения на развитие выносливости

Практическое занятие №9, 10.

Тема занятия: Воспитание устойчивости организма к воздействиям неблагоприятных гигиенических производственных факторов труда
Цель: Воспитать устойчивости организма к воздействиям неблагоприятных гигиенических производственных факторов труда

Практическое занятие № 11

Тема занятия: Применение общих и профессиональных компетенций для достижения жизненных и профессиональных целей. Упражнения, способствующие развитию группы мышц участвующих в выполнении профессиональных навыков.
Цель: Выполнение упражнений, способствующих развитию группы мышц участвующих в выполнении профессиональных навыков

Практическое занятие №12

Тема занятия: Кросс по пересеченной местности
Цель: Сдача нормативов: - Кросс по пересеченной местности

Практическое занятие №13

Тема занятия: Бег на 150 м в заданное время
Цель: Сдача нормативов: Бег на 150 м в заданное время

Практическое занятие №14

Тема занятия: Прыжки в длину способом «согнув ноги»
Цель: Сдача нормативов: Прыжки в длину способом «согнув ноги»

Практическое занятие №15

Тема занятия: Метание гранаты в цель
Цель: Сдача нормативов: Метание гранаты в цель

Практическое занятие №16
Тема занятия: Метание гранаты на дальность
Цель: Сдача нормативов: Метание гранаты на дальность
Практическое занятие №17
Тема занятия: Челночный бег 3х10
Цель: Сдача нормативов: Челночный бег 3х10
Практическое занятие №18
Тема занятия: Прыжки на различные отрезки длины
Цель: Сдача нормативов: Прыжки на различные отрезки длинны
Практическое занятие №19
Тема занятия: Выполнение максимального количества элементарных движений
Цель: Сдача нормативов: Выполнение максимального количества элементарных движений
Практическое занятие №20
Тема занятия: Опорные прыжки через гимнастического козла и коня
Цель: Сдача нормативов: Опорные прыжки через гимнастического козла и коня
Практическое занятие №21, 22
Тема занятия: Упражнения на снарядах
Цель: Сдача нормативов: Упражнения на снарядах
Практическое занятие №23
Тема занятия: Прыжки с гимнастической скакалкой за заданное время
Цель: Сдача нормативов: Прыжки с гимнастической скакалкой за заданное время
Практическое занятие №24
Тема занятия: Ходьба по гимнастическому бревну
Цель: Сдача нормативов: Ходьба по гимнастическому бревну
Практическое занятие №25, 26
Тема занятия: Упражнения с гантелями
Цель: Сдача нормативов: Упражнения с гантелями
Практическое занятие №27
Тема занятия: Упражнения на гимнастической скамейке
Цель: Сдача нормативов: Упражнения на гимнастической скамейке
Практическое занятие №28,29
Тема занятия: Акробатические упражнения
Цель: Сдача нормативов: Акробатические упражнения
Практическое занятие №30
Тема занятия: Упражнения в балансировании
Цель: Сдача нормативов: Упражнения в балансировании
Практическое занятие №31
Тема занятия: Упражнения на гимнастической стенке
Цель: Сдача нормативов: Упражнения на гимнастической стенке
Практическое занятие №32, 33
Тема занятия: Преодоление полосы препятствий
Цель: Сдача нормативов: Преодоление полосы препятствий
Практическое занятие №34, 35
Тема занятия: Выполнение упражнений на развитие быстроты движений
Цель: Сдача нормативов: Выполнение упражнений на развитие быстроты движений
Практическое занятие №36
Тема занятия: Выполнение упражнений на развитие быстроты реакции
Цель: Сдача нормативов: Выполнение упражнений на развитие быстроты реакции
Практическое занятие №37
Тема занятия: Выполнение упражнений на развитие частоты движений
Цель: Сдача нормативов: Выполнение упражнений на развитие частоты движений
Практическое занятие №38, 39
Тема занятия: Броски мяча в корзину с различных расстояний
Цель: Сдача нормативов: Броски мяча в корзину с различных расстояний
Практическое занятие №40 Промежуточная аттестация

3.3. Контрольно-оценочные средства для итогового контроля (промежуточной аттестации по учебной дисциплине)

1. Поднимание и опускание туловища из положения, лёжа, ноги закреплены, руки за головой (кол-во раз)

Поднимание туловища выполняется в положении лёжа на спине (на гимнастическом мате или на коврике). И.п. лёжа, ноги зафиксированы носками под нижней рейкой гимнастической стенки или удерживаются партнёром, колени согнуты, руки за головой. По команде «Упражнение начинай!» делается отсчёт количества выполнения. Участник поднимается до положения сидя на полу (вертикально) и возвращается в исходное положение.

2 Подтягивание на высокой перекладине (кол-во раз)

Подтягивание выполняется из виса хватом сверху, каждый раз из неподвижного положения в висе на прямых руках (пауза 1 -2 с) без рывков и маховых движений ногами и туловищем; подбородок выше уровня перекладины. Фиксируется количество правильно выполненных подтягиваний.

3 Прыжки на скакалке. (кол-во раз)

Прыжки на скакалке выполняются толчком двух ног, с вращением скакалки двумя руками в течение одной минуты.

4. Прыжок в длину с места (см)

Выполняется на ровной поверхности. Желательно, чтобы поверхность или обувь не допускали проскальзывания во время отталкивания. Студент встаёт около прыжковой линии, от которой проводится измерение. На линию наступать нельзя. Между стопами - небольшое расстояние. Перед прыжком слегка сгибает ноги и отводит руки назад. Выполняя мах руками вперёд, совершает прыжок вперёд-вверх, отталкиваясь двумя ногами. После приземления студент должен остаться на месте или пройти вперёд. Длина прыжка измеряется с точностью до 5см. Измерение проводится от прыжковой линии до ближайшего следа, оставленного прыгающим. Причём, проверяющему следует внимательнее смотреть и запомнить место первого касания ступнями пола. Дело в том, что очень часто ступни смещаются вперёд после касания пола. Засчитывается лучший результат из трёх попыток. Если перед прыжком студент наступает на линию (делает заступ), результат не засчитывается, а попытка учитывается.

Оценка выполнения требований теоретического и методического разделов учебной программы проводится в форме устного опроса или тестирования.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта проводится после завершения обучения студентами дисциплины «Физическая культура».

К итоговой аттестации студенты допускаются при условии выполнения предусмотренных в течение обучения контрольных тестов и сдачи нормативов по физической культуре, с положительной оценкой (удовлетворительно), имеющие зачёт по физической культуре на всех учебных семестрах.

Общая оценка за семестр определяется как среднеарифметическая положительных оценок по трём показателям:

1. Посещаемость;
2. Теоретические и методические знания;
3. Общая физическая и профессионально-прикладная физическая подготовка.

Критерии оценивания текущего и итогового контроля (промежуточной аттестации по учебной дисциплине)

1. Критерии оценки тестовых заданий

Тестовые задания оцениваются исходя из следующих критериев:

за 50-65% набранных баллов выставляется оценка 3;

за 66-85% набранных баллов выставляется оценка 4;

за 86-100% набранных баллов выставляется оценка 5.

2. Критерии оценки практических заданий

Для студентов первого курса

1. Методика самоконтроля за состоянием организма в процессе занятий физической культурой и спортом.

2. Методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применения средств физической культуры для их направленной коррекции.
3. Методика составления и проведения простейших самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической или тренировочной направленности.
4. Основы методики самомассажа.
5. Методика корригирующей гимнастики для глаз.

Для студентов второго курса

1. Методы оценки и коррекции осанки и телосложения.
2. Методы самоконтроля состояния здоровья и физического развития.
3. Методы самоконтроля за функциональным состоянием организма (функциональные пробы).
4. Методика проведения учебно-тренировочного занятия.
5. Методика индивидуального подхода и применение средств для направленного развития отдельных физических качеств.
6. Методы самооценки специальной физической и спортивной подготовленности по видам спорта. Основы методики организации судейства по избранному виду спорта.

Для студентов третьего и четвертого курсов

1. Методы регулирования психоэмоционального состояния, применяемые при занятиях физической культурой и спортом.
2. Средства и методы мышечной релаксации в спорте.
3. Методика самостоятельного освоения отдельных элементов профессионально-прикладной физической подготовки.
4. Методика проведения производственной гимнастики с учетом заданных условий и характера труда.

На учебно-тренировочных занятиях студенты должны овладеть знаниями и практическими умениями по выполнению требований государственного стандарта по предмету «Физическая культура».

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ
ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ОЦЕНКИ УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ
ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Физические способности	**Контрольное упражнение (тест)**	**Возраст лет**	**Оценка**					
			Юноши			**Девушки**		
			5	**4**	**3**	**5**	**4**	**3**
Скоростные	Бег 30 м, с	16	4,4 и выше	5,1—4,8	5,2 и ниже	4,8 и выше	5,9-5,3	6,1 и ниже
		17	4,3	5,0-4,7	5,2	4,8	5,9-5,3	6,1
Координационные	Челночный бег 3'10 м, с	16	7,3 и выше	8,0-7,7	8,2 и ниже	8,4 и выше	9,3-8,7	9,7 и ниже
		17	7,2	7,9-7,5	8,1	8,4	9,3-8,7	9,6
Скоростно-силовые	Прыжки в длину с места, см	16	230 и выше	195-210	180 и ниже	210 и выше	170-190	160 и ниже
		17	240	205-220	190	210	170-190	160
Выносливость	6-минутный бег, м	16	1500 и выше	1300-1400	1100 и ниже	1300 и выше	1050-1200	900 и ниже
		17	1500	1300-1400	1100	1300	1050-1200	900
Гибкость	Наклон вперед из положения стоя, см	16	15 и выше	9-12	5 и ниже	20 и выше	12-14	7 и
		17	15	9-12	5	20	12-14	7
Силовые	Подтягивани	16	11 и	8-9	4 и	18 и	13-15	6 и

	на высокой перекладине из виса, кол-раз (юноши), на низкой перекладине из виса лежа, количество (девушки)	17	выше 12	9-10	ниже 4	выше 18	13-15	6

ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ЮНОШЕЙ ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

№ п/п	**Тесты**	**оценка в баллах**		
		5	**4**	**3**
1	Бег 3000 м (мин, с)	12,30	14,00	б/вр
2	Бег 60м.	8,5	9,2	10,0
3	Бег 100м.	13,5	14,0	14,3
4	Метание гранаты 700гр.	32	28	26
5	Прыжок в длину с места (см)	230	210	190
6	Бросок набивного мяча 2кг из-за головы (м)	9,5	7,5	6,5
7	Силовой тест — подтягивание на высокой перекладине (количество раз)	13	11	8
8	Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество р$^{аз)}$	12	9	7
9	Координационный тест — челночный бег 3 10 м (с)	7,3	8,0	8,3
10	Поднимание ног в висе до касания перекладины (количество р$^{аз)}$	7	5	3
11	Гимнастический комплекс упражнений (из 10 баллов): - утренней гимнастики; - производственной гимнастики; - релаксационной гимнастики	до 9	до 8	до 7,5

ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ДЕВУШЕК ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

№ п/п	**Тесты**	**Оценка в баллах**		
		5	**4**	**3**
1	Бег 2000 м (мин, с)	11,00	13,00	б/вр
2	Бег 60м.	9,4	10,0	10,5
3	Бег 100м.	16,5	17,2	18,2
4	Прыжки в длину с места (см)	190	175	160
5	Метание гранаты 500гр.	26	20	16
6	Силовой тест — подтягивание на низкой перекладине (количество раз)	20	10	5
7	Координационный тест - челночный бег 3 10 м (с)	8,4	9,3	9,7
8	Бросок набивного мяча 1 кг из-за головы (м)	10,5	6,5	5,0
9	Гимнастический комплекс упражнений (из 10 баллов): - утренней гимнастики - производственной гимнастики - релаксационной гимнастики	до 9	до 8	до 7,5

Приложение 6.25 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Основы финансовой грамотности

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»
квалификация: повар, кондитер

Грозный - 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
социально-экономического цикла
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Оценочные средства к рабочей программе учебной дисциплины разработаны на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Оценочные средства учебной дисциплины ОП.10 Основы финансовой грамотности для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Яндарова Ф.Д., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

№	СОДЕРЖАНИЕ	стр
1.	Паспорт комплекта оценочных средств	4
2.	Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	4
3.	Оценка освоения учебной дисциплины	5
3.1	Формы и методы оценивания	5
3.2	Типовые задания для текущей аттестации по учебной дисциплине	6
3.3	Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине	7
4	Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	11

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект оценочных средств (КОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины ОП.10 «Основы финансовой грамотности» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений, обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее - СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочей программой дисциплины ОП.10 «Основы финансовой грамотности» предусмотрено формирование общих компетенций:

ОК 03-Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. Формой аттестации по учебной дисциплине является комплексный дифференцированный зачет.

2.Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций.

Результаты обучения: знания, умения	**Формируемые виды деятельности/компетенции**
Знать:	
31 - содержание актуальной нормативно-правовой документации; 32 - современная научная и профессиональная терминология; 33 - возможные траектории профессионального развития и самообразования; 34 - основы предпринимательской деятельности; 35 - основы финансовой грамотности; 36 - правила разработки бизнес-планов; 37 - порядок выстраивания презентации; 38 - кредитные банковские продукты.	ОК 03
Уметь:	
У1 - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; У2 - применять современную научную профессиональную терминологию; У3 - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; У4 - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; У5 - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; У6 - оформлять бизнес-план; У7 - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; У8 - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; У9 - презентовать бизнес-идею;	

3.Оценка освоения учебной дисциплины

3.1.Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам

Предметом оценки служат знания, умения, предусмотренные ФГОС СПО, направленные на формирование общих компетенций.

Таблица 2

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания/умения	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания/умения
Тема 1.1. Семейный бюджет. Контроль семейных расходов	Устный опрос; Практическое занятие 1,2;	ОК 03, З1, З2, З3, З4, З5, З7, З8, У1, У2, У3, У7	Зачетная работа	ОК 03, З1, З2, З3, З4, З5, З7, З8, У1, У2, У3, У7
Тема 2.1. Банковская система РФ	Устный опрос; Практическое занятие 3	ОК 03, З1, З2, З3, З4, З5, З7, З8, У1, У2, У3, У7	Зачетная работа	ОК 03, З1, З2, З3, З4, З5, З7, З8, У1, У2, У3, У7
Тема 2.2.Фондовый и валютный рынки	Устный опрос; Практическое занятие 4;	ОК 03, З1, З2, З3, З4, З5, З7, З8, У1, У2, У3, У7	Зачетная работа	ОК 03, З1, З2, З3, З4, З5, З7, З8, У1, У2, У3, У7
Тема 2.3. Страхование как способ сокращения финансовых потерь	Устный опрос;	ОК 03, З1, З2, З3, З4, З5, З7, З8, У1, У2, У3	Зачетная работа	ОК 03, З1, З2, З3, З4, З5, З7, З8, У1, У2, У3
Тема 2.4. Налоги: их виды и роль	Устный опрос; Практическое занятие 5;	ОК 03, З1, З2, З3, З4, З5, З7, З8, У1, У2, У3	Зачетная работа	ОК 03, З1, З2, З3, З4, З5, З7, З8, У1, У2, У3
Тема 2.5. Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие старости	Письменная работа; Устный опрос;	ОК 03, З1, З2, З3, З4, З5, З7, З8, У1, У2, У3	Зачетная работа	ОК 03, З1, З2, З3, З4, З5, З7, З8, У1, У2, У3
Тема 2.6. Финансовые риски и способы защиты от них	Устный опрос; Самостоятельная работа	ОК 03, З1, З2, З3, З4, З5, З7, З8, У1, У2, У3	Зачетная работа	ОК 03, З1, З2, З3, З4, З5, З7, З8, У1, У2, У3
Тема 3.1. Финансовые механизмы работы фирмы	Письменная работа; Устный опрос; Практическое занятие 6	ОК 03, З1, З2, З3, З4, З5, З6, З7, З8, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10	Зачетная работа	ОК 03, З1, З2, З3, З4, З5, З6, З7, З8, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10

Тема 3.2. Бизнес-планирование	Письменная работа; Устный опрос; Практическое занятие 7 Самостоятельная работа	ОК 03, З1, З2, З3, З4, З5, З6, З7, З8, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10	Зачетная работа	ОК 03, З1, З2, З3, З4, З5, З6, З7, З8, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10

3.2. **Перечень заданий для текущего контроля**

Формируемая компетенция: ОК 03

Тест 1.

Задание № 1. Налоги, которые устанавливаются в виде надбавок к ценам товаров и услуг, называют**:**
а) прямыми;
б) косвенными;
в) пропорциональными;
г) прогрессивными.

Задание № 2. Финансовые услуги не включают:
а) страховые услуги;
б) привлечение средств в депозиты;
в) выплату заработной платы работникам;
г) размещение средств в ссуды.

Задание № 3. Установите соответствие между понятием и его определением.

Понятие	**Определение**
1. Доходность	а) возможность конвертировать актив в деньги быстро и без потерь
2. Надежность	б) прибыль, которую инвестор получит от своих вложений
3. Ликвидность	в) способность актива приносить ожидаемый доход, невзирая на различные риски

Задание № 4. Установите соответствие между понятием и его определением.

Понятие	**Определение**
1. Дебетовая карта	а) это инструмент управления кредитным счетом, средства с которого можно расходовать в пределах кредитного лимита
2. Дебетовая карта с овердрафтом	б) это выпущенная банком пластиковая карта, привязанная к банковскому счету. счет - это безналичный «кошелек», который банк предоставляет клиенту
3. Кредитная карта	в) это инструмент управления счетом, на котором лежат собственные деньги клиента
4. Банковская карта	г) эта карта дает возможность потратить больше остатка собственных средств: если свои деньги закончились, их можно взять в кредит у банка с этой же карты

Задание № 5. Установите последовательность развития видов денег.
а) металлические деньги;
б) бумажные деньги;
в) товарные деньги;
г) кредитные деньги.

Тест 2

Задание № 1. Какое название носит что - то равноценное в определённом отношении к другому товару?

Задание № 2. Что определяет необходимое для обращения количество денег?

Задание № 3. Как называется пенсия, устанавливаемая гражданам, не имеющим по каким - либо причинам права на трудовую пенсию?

Задание № 4. Дополните предложение: « _____- это ссуды на условиях возвратности и платности».

Задание № 5. Дополните предложение: « _____ - форма организации денежных отношений между всеми субъектами воспроизводимого процесса по распределению и перераспределению совокупного общественного продукта».

3.3.ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Формируемая компетенция: ОК 03

ТЕСТ 1

Задание № 1. Деньги выступают в качестве:
а) меры стоимости;
б) средства обращения;
в) средства платежа;
г) средства накопления;
д) мировые деньги;
е) все варианты верны.

Задание № 2. Человеческий капитал можно разделить по степени эффективности, как производительного фактора на
а) отрицательный и положительный;
б) минимальный и максимальный;
в) вероятный и невероятный.

Задание № 3. Такие обязательства как: банковский кредит, долги друзьям, алименты, квартплата, относят к:
а) активам;
б) накоплениям;
в) пассивам.

Задание № 4. Выпуск и обращение денежных знаков называется
а) комиссией;
б) эмиссией;
в) ремиссией;
г) нет правильных ответов.

Задание № 5. Человеческий капитал, не вносящий вклада в процессы развития страны, в инновационную экономику, направленный в основном на собственное потребление материальных благ называется
а) отрицательный капитал;
б) положительный капитал;
в) активный капитал;
г) пассивный капитал.

Задание № 6. Российская банковская система имеет
а) двухуровневую структуру;
б) одноуровневую структуру;
в) многопрофильную структуру;
г) методы осуществления.

Задание № 7. Сопоставьте вид кредита с его особенностью.

Вид кредита	Особенности
1. Ипотечный кредит	а) вид потребительского кредита, который можно получить в банке без объяснения цели, на которую берётся кредит
2. Кредит на развитие бизнеса	б) денежный заём, предоставляемый банком организации или индивидуальному предпринимателю. Чаще всего организации есть что предложить в качестве залога по кредиту (оборудование, авто - транспорт, товар в обороте), и она может получить более низкую ставку, чем физическое лицо
3. Кредит на неотложные нужды	в) целевой долгосрочный кредит, при котором залогом становится приобретаемый объект. Обязательно предусмотрен первоначальный взнос

Задание № 8. Сопоставьте принцип кредитования с его значением.

Принцип	Значение
1.срочность	а) предполагает выдачу ссуды под четкую цель ее использования, согласно договору, должны быть определены объекты кредитования
2. целевая направленность	б) означает, что имеющиеся у заемщика имущество, ценности и гарантии позволяют кредитору быть уверенным в том, что возврат выданных средств будет осуществлен в срок
3.обеспеченность	в) означает, что кредит должен быть возвращен в строго определенный срок

Задание № 9. Установите последовательность этапов финансового плана.
а) анализ, выбор вариантов достижения финансовой цели, определение сроков;
б) реализация финансового плана.
в) подбор конкретных финансовых инструментов;
г) сбор данных и постановка цели;

Задание № 10. Установите правильную последовательность действий при выборе и оформлении документов вклада:
а) подписать договор вклада;
б) определить цель вклада;
в) внимательно изучить текст договора;
г) выбрать подходящий вид вклада;
д) определить банк, который предоставляет наиболее подходящие условия вклада по выбранному виду вклада.

ТЕСТ 2

Задание №1. Как называется рынок, где продаются и покупаются ценные бумаги?
Задание №2. Какой капитал обеспечивает финансовую защиту благосостояния семьи?
Задание №3. Как называется снижение покупательной способности денег?
Задание №4. Как называется сумма, уменьшающая размер дохода, с которого уплачивается налог?
Задание №5. К какому виду кредитов наиболее близок «овердрафт», т. е. возможность потратить

больше денег, чем лежит на счету банковской карты?
Задание №6. Как называется высокорискованное вложение капитала, которое в перспективе позволяет получить высокую доходность?
Задание №7. Как называется страхование рисков получения убытков от изменения цен на финансовые активы, процентных ставок или валютных курсов?
Задание №8. Как называется способ организации торговли, при котором торги проводятся в определенный период времени в течение биржевой сессии, «залпами»?
Задание №9. Дополните предложение: « _____ - хозяйствующий субъект, осуществляющий от своего имени выпуск ценных бумаг».
Задание №10. Дополните предложение: « _____ - лицо, приобретающее ценные бумаги от своего имени и за свой счет».

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Критерии оценки тестовых заданий

Для обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования применяется пятибалльная шкала знаний, умений, практического опыта.

Таблица 3

Шкалы оценивания		**Критерии оценивания**
пятибалльная	**Кдз**	
«Отлично» - 5 баллов		Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: - демонстрирует глубокое и прочное освоение материала; - исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; - правильно формирует определения; - демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно - правовой литературой; - умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 балла		Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: - демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; - достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; - демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе; - умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 балла	**Зачтено**	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: - демонстрирует общее знание изучаемого материала; - испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы; - знает основную рекомендуемую литературу; - умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.

«Неудовлетворительно» - 2 балла	**Не зачтено**	Ставится в случае: - незнания значительной части программного материала; - не владения понятийным аппаратом дисциплины; - допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; - неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - неумения делать выводы по излагаемому материалу.

Таблица 4

Процент выполненных тестовых заданий	**Оценка**
до 50%	неудовлетворительно
50-69%	удовлетворительно
70-84%	хорошо
85-100%	отлично

КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Таблица 5

Формируемые компетенции	**№ задания**	**Ответ**
ОК 3	**Тест 1**	
	№ 1	б
	№ 2	в
	№ 3	1-б, 2 -в, 3-а
	№ 4	1-в, 2 -г, 3 -а, 4-б
	№ 5	авгб
	Тест 2	
	№ 1	эквивалент
	№ 2	закон денежного обращения
	№ 3	социальная пенсия
	№ 4	кредит
	№ 5	финансовая система

КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Таблица 6

Формируемые компетенции	**№ задания**	**Ответ**
ОК 3	**Тест 1**	
	№ 1	е
	№ 2	а
	№ 3	в
	№ 4	б
	№ 5	г
	№ 6	а
	№ 7	1-в, 2-б, 3-а
	№ 8	1-в, 2-а, 3 -б
	№ 9	гавб
	№ 10	бгдва
	Тест 2	
	№ 1	Фондовый

	№ 2	Резервный
	№ 3	Инфляция
	№ 4	Налоговый вычет
	№ 5	Потребительский кредит
	№ 6	Венчурное инвестирование
	№ 7	Хеджирование
	№ 8	Онкольный аукцион
	№ 9	Эмитент
	№ 10	Инвестор

Критерии оценки тестовых заданий, заданий на дополнение, с развернутым ответом и на установление правильной последовательности

Верный ответ - 2 балла.
Неверный ответ или его отсутствие - 0 баллов.

Критерии оценки заданий на сопоставление

Верный ответ - 2 балла 1 ошибка - 1 балл
более 1 -й ошибки или ответ отсутствует - 0 баллов

4. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В ходе текущего контроля успеваемости осуществляется индивидуальное общение преподавателя с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося преподаватель в ходе текущего контроля успеваемости дублирует объяснение нового материала с учетом особенностей восприятия и усвоения обучающимся содержания материала дисциплины.

При проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

– для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (далее - индивидуальные особенности);

– проведение мероприятий по текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

– присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

– предоставление обучающимся при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (при наличии в штате образовательной организации такого специалиста

или на основании договора с организациями системы социальной защиты по предоставлению таких услуг в случае необходимости);

– предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем).

Приложение 6.26 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Основы бережливого производства

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»
квалификация: повар, кондитер

Грозный - 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК социально-экономического цикла
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Оценочные средства к рабочей программе учебной дисциплины разработаны на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Оценочные средства учебной дисциплины ОП.11 Основы бережливого производства для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Яндарова Ф.Д., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

№	СОДЕРЖАНИЕ	стр
1.	Паспорт комплекта оценочных средств	4
2.	Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	4
3.	Оценка освоения учебной дисциплины	5
3.1	Формы и методы оценивания	5
3.2	Типовые задания для текущей аттестации по учебной дисциплине	5
3.3	Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине	23
4	Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	25

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Фонд оценочных средств по дисциплине ОП.11 Основы бережливого производства является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и предназначен для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей образовательной программы.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины у студента должны формироваться общие компетенции.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	определять этапы решения задачи;	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	составлять план действия;	структуру плана для решения задач;
	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 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	пути обеспечения ресурсосбережения;
		принципы бережливого производства;
		основные направления изменения климатических условий региона

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

3. Формы, периодичность и порядок проведения оценки уровня освоения дисциплины.

3.1. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости.

Текущий контроль успеваемости представляет собой регулярно осуществляемую проверку усвоения учебного материала.

Во время проведения учебных занятий используются многообразные формы практических занятий.

Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация по дисциплине *ОП.11 Основы бережливого производства* учебным планом предусмотрена в форме *дифференцированного зачета.*

3.2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1.	История становления и развития бережливого производства в России и за рубежом	ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09	КДЗ
2.	Принципы бережливого производства.		
3.	Технологии анализа процессов создания ценности		
4.	Ключевые показатели эффективности бережливого производства		
5.	Технологии улучшений.		
6.	Технологии вовлечения персонала		

Вариант №1

1. Что такое бережливого производство?

а) состояние защищённости жизненно важных интересов личности и общества от аварий на опасных производственных объектах и последствий указанных аварий;

б) определённая система взглядов на организацию производства, которая базируется не только на теоретических знаниях, но и на грамотном применение этих знаний, что в свою очередь окажется толчком для процесса непрерывного совершенствования деятельности компании;

в) состояние объекта народного хозяйства или иного назначения, при котором путем выполнения правовых норм, противопожарных и инженерно-технических мероприятий исключается или снижается вероятность возникновения и развития пожара, воздействия на людей опасных факторов пожара, а также обеспечивается защита материальных ценностей.

2. Что считается потерей?

а) считают все, что негативно сказывается на эффективности производства;

б) когда расходы превышают доходы;

в) представляет собой особую концепцию управления компанией, при которой уровень работы повышается за счет снижения потерь.

3. Кому принадлежит заслуга в разработке принципов работы концерна на основе управления всеми стадиями производственного процесса из одного центра?
а) Мерцедес Бенц б) Шрутц Форд; в) Генри Михаил; г) Тайити Оно.

4. В каком году появилась система бережливого производства?
а) 1950-1960гг; б) 1980-1990гг; в) 1960-1970гг; г) 1940-1950гг.

5. Кто считается родоначальником концепции бережливого производства?
а) Эдварс Хеминг; б) Майкл Честер; в) Тайити Оно; г) Майкл Милнер.

6. В каком году был создан Научно-исследовательский институт труда?
а) 1967г; б) 1987г; в) 1989г; г) 1955г.

7. Ключевые цели бережливого производства?
а) сокращение любых затрат, снижение сроков изготовления товара, уменьшение производственных и складских площадей;
б) формирование и пропаганда знаний, направленных на снижение смертности и потерь здоровья людей от внешних факторов и причин;
в) предотвращение несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний, сокращение рисков, связанных с работой в опасных условиях.

8. Базовые принципы системы бережливого производства?
а) делать то, что нужно конечному потребителю, то есть выпускайте ту продукцию и такие ее объемы, которые действительно требуются вашим клиентам.
б) стремиться к совершенству, непрерывно отказываясь от бесполезных действий.
в) разработать простой набор целей для построения системы производства автомобилей.

9. В какой стране была разработана философия бережливого производства?
а) Америка; б) Япония; в) Китай. г) Индонезия.

10. В каком году возникла копмания Lean?
а) в 1980х годах; б) в 1940х годах; в) в 1970х годах; г) в 1950х годах.

11. Основная цель Lean какая?
а) организационная культура представляет собой систему общих ценностей, убеждений и норм, которые формируют способы мышления и поведения сотрудников
б) открытая и честная коммуникация играет ключевую роль в формировании культуры;
в) максимизировать стоимость для клиентов при минимизации потерь и избыточных затрат.

12. Что является фундаментальным элементом Lean?
а) вовлеченность сотрудников в процессы улучшения и принятия решений;
б) стремиться к совершенству, непрерывно отказываясь от бесполезных действий;
в) анализ общей эффективности оборудования и потерь.

13. Что такое пирамида качества?
а) система, направленная на правильную, безопасную и эффективную организацию рабочего места;
б) иерархия трех уровней качества, в которой каждый следующий уровень зависит от предыдущего;
в) вопросы по качеству предоставляемых услуг и незаполненные поля для выставления

оценок.

14. Сколько уровней у пирамиды качества?
а) 4; б) 5; в) 7; г) 3.

15. Какие принципы Lean в управлении организацией?
а) система обучения и развития;
б) уважение к сотрудникам и их потенциалу;
в) принцип непрерывного улучшения.

16. Что такое стратегия?
а) это долгосрочный план, направленный на достижение целей организации в условиях меняющейся среды;
б) вопросы по качеству предоставляемых услуг и незаполненные поля для выставления оценок; в) непрерывное совершенствование продуктов и услуг.

17. Что такое стратегическая направленность?
а) представляет методологию для оптимизации бизнес-процессов;
б) это основа для достижения более высоких уровней качества;
в) определение основных целей и методов, которые организация выбирает для достижения долгосрочного успеха и обеспечения конкурентоспособности.
г) система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационные, технические.

18. Что является врагом бережливого производства?
а) действия, не создающие ценность, но без которых невозможно обойтись;
б) действия, на которые расходуются как временные, так и материальные ресурсы, но которые не добавляют ценности товару или услуге для потребителя;
в) действия, не создающие ценности вообще, и их можно и нужно исключать из процесса полностью;
г) ориентация на создание ценности для потребителя является неотъемлемой частью успешной стратегии бизнеса.

19. Выберите виды потерь:
а) потери из-за перепроизводства; б) ожидание;
в**)** избыточное движение; г) излишки производства.

20. Что такое классические методы контроля качества?
а) быстро обнаруживать явные проблемы и не всегда требуют сложных инструментов или знаний;
б) предсказывать проблемы и избегать брака, повышая точность и эффективность в производстве;
в) представляют собой различные подходы к обеспечению и улучшению качества продукции или услуг;
г) простые способы проверить продукцию на наличие дефектов или несоответствий, используя, например, глаза или руки.

21. Что считается потерей?
а) считают все, что негативно сказывается на эффективности производства;
б) когда расходы превышают доходы;
в) представляет собой особую концепцию управления компанией, при которой уровень работы повышается за счет снижения потерь.

22. В каком году появилась система бережливого производства?
а) 1950-1960гг; б) 1980-1990гг; в) 1960-1970гг.

23. В какой стране была разработана философия бережливого производства?
а) Америка; б) Япония; в) Китай.

24. Кому принадлежит заслуга в разработке принципов работы концерна на основе управления всеми стадиями производственного процесса из одного центра?
а) Мерцедес Бенц б) Шрутц Форд; в) Генри Михаил; г) Тайити Оно.

25. Кто считается родоначальником концепции бережливого производства?
а) Эдварс Хеминг; б) Майкл Честер; в) Тайити Оно.

26. Ключевые цели бережливого производства?
а) сокращение любых затрат, снижение сроков изготовления товара, уменьшение производственных и складских площадей;
б) формирование и пропаганда знаний, направленных на снижение смертности и потерь здоровья людей от внешних факторов и причин;
в) предотвращение несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний, сокращение рисков, связанных с работой в опасных условиях.

27. В какой стране была разработана философия бережливого производства?
а) Америка; б) Япония; в) Китай.

28. Основная цель Lean какая?
а) организационная культура представляет собой систему общих ценностей, убеждений и норм, которые формируют способы мышления и поведения сотрудников
б) открытая и честная коммуникация играет ключевую роль в формировании культуры;
в) максимизировать стоимость для клиентов при минимизации потерь и избыточных затрат.

29. Что такое пирамида качества?
а) система, направленная на правильную, безопасную и эффективную организацию рабочего места;
б) иерархия трех уровней качества, в которой каждый следующий уровень зависит от предыдущего;
в) вопросы по качеству предоставляемых услуг и незаполненные поля для выставления оценок.

30. Какие принципы Lean в управлении организацией?
а) система обучения и развития;
б) уважение к сотрудникам и их потенциалу;
в) Принцип непрерывного улучшения.

31. Что такое стратегическая направленность?
а) представляет методологию для оптимизации бизнес-процессов; б) это основа для достижения более высоких уровней качества;
в) определение основных целей и методов, которые организация выбирает для достижения долгосрочного успеха и обеспечения конкурентоспособности.

32. Выберите виды потерь:
а) потери из-за перепроизводства; б) ожидание;

в) избыточное движение; г) излишки производства.

33. Что такое бережливого производство?

а) состояние защищённости жизненно важных интересов личности и общества от аварий на опасных производственных объектах и последствий указанных аварий;

б) определённая система взглядов на организацию производства, которая базируется не только на теоретических знаниях, но и на грамотном применение этих знаний, что в свою очередь окажется толчком для процесса непрерывного совершенствования деятельности компании;

в) состояние объекта народного хозяйства или иного назначения, при котором путем выполнения правовых норм, противопожарных и инженерно-технических мероприятий исключается или снижается вероятность возникновения и развития пожара, воздействия на людей опасных факторов пожара, а также обеспечивается защита материальных ценностей.

34. Что считается потерей?

а) считают все, что негативно сказывается на эффективности производства;

б) когда расходы превышают доходы;

в) представляет собой особую концепцию управления компанией, при которой уровень работы повышается за счет снижения потерь.

35. В каком году появилась система бережливого производства?

а) 1950-1960гг; б) 1980-1990гг; в) 1960-1970гг.

36. Кто считается родоначальником концепции бережливого производства?

а) Эдварс Хеминг; б) Майкл Честер; в) Тайити Оно;

37. В каком году был создан Научно-исследовательский институт труда?

а) 1967г; б) 1987г; в) 1989 г; г) 1955г.

38. В какой стране была разработана философия бережливого производства?

а) Америка; б) Япония; в) Китай.

39. Сколько уровней у пирамиды качества?

а) 4; б) 5; в) 7; г) 3.

40. На каком предприятии впервые системно применили принципы и инструменты Бережливого производства?

а) Motorola; б) Toyota; в) Ford.

Вариант № 2

1. Что такое Визуальный контроль?

а) этот метод включает в себя визуальное осмотр продукции для выявления дефектов или несоответствий заданным стандартам. он может быть проведен вручную или с использованием оптических устройств;

б) это специализированный вид контроля качества, который использует различные методы, такие как рентгеновская, ультразвуковая или магнитная дефектоскопия, для обнаружения дефектов внутри материалов или изделий;

в) эти испытания включают в себя измерение физических свойств, таких как прочность, твердость, упругость и другие параметры, для определения соответствия продукции

требованиям;
г) этот метод включает в себя тестирование продукции на ее способность выдерживать механические нагрузки и сохранять свои свойства в течение определенного периода времени.

2. Что такое Дефектоскопия?
а) они направлены на определение вероятности отказа продукции в процессе эксплуатации при различных условиях.
б) этот метод включает в себя тестирование продукции на ее способность выдерживать механические нагрузки и сохранять свои свойства в течение определенного периода времени;
в) эти испытания включают в себя измерение физических свойств, таких как прочность, твердость, упругость и другие параметры, для определения соответствия продукции требованиям;
г) это специализированный вид контроля качества, который использует различные методы, такие как рентгеновская, ультразвуковая или магнитная дефектоскопия, для обнаружения дефектов внутри материалов или изделий.

3. На каком предприятии впервые системно применили принципы и инструменты Бережливого производства?
а) Motorola; б) Toyota; в) Ford; г) General Electrics.

4. Выберите качества классических методов контроля качества:
а) простота; б) применимость; в) эффективность; г) надежность.

5. Выберите преимущества классических методов контроля качества:
а) эффективность; б) надежность;
в) простота внедрения; г) стоимостные преимущества.

6. Выберите качества статистических методов контроля качества:
а) субъективность; б) объективность; в) проактивность; г) надежность.

7. Выберите преимущества статистических методов контроля качества:
а) повышение точности; б) уменьшение потерь;
в) потеря качества; г) понижение качества.

8. Механические испытания это?
а) этот метод включает в себя визуальное осмотр продукции для выявления дефектов или несоответствий заданным стандартам. он может быть проведен вручную или с использованием оптических устройств;
б) эти испытания включают в себя измерение физических свойств, таких как прочность, твердость, упругость и другие параметры, для определения соответствия продукции требованиям;
в) они направлены на определение вероятности отказа продукции в процессе эксплуатации при различных условиях;
г) это специализированный вид контроля качества, который использует различные методы, такие как рентгеновская, ультразвуковая или магнитная дефектоскопия, для обнаружения дефектов внутри материалов или изделий.

9. Испытания на прочность и долговечность это?
а) они направлены на определение вероятности отказа продукции в процессе эксплуатации при различных условиях;

б) это специализированный вид контроля качества, который использует различные методы, такие как рентгеновская, ультразвуковая или магнитная дефектоскопия, для обнаружения дефектов внутри материалов или изделий;

в) этот метод включает в себя тестирование продукции на ее способность выдерживать механические нагрузки и сохранять свои свойства в течение определенного периода времени;

г) этот метод включает в себя визуальное осмотр продукции для выявления дефектов или несоответствий заданным стандартам. он может быть проведен вручную или с использованием оптических устройств.

10. Какие проблемы решают бережливые технологии?

а) недостаточное финансирование медицинских организаций;
б) совершенствование системы маршрутизации пациентов;
в) дисбаланс в обеспечении населения врачами;
г) обеспечение равномерной загрузки врачей, медперсонала и регистратуры.

11. Каковы ценности бережливого производства?

а) безопасность, клиентоориентированность, время;
б) ценность для потребителя, сокращение потерь, уважение к человеку;
в) постоянное улучшение, принятие решений, основанных на фактах, соблюдение стандартов;
г) все вышеперечисленное.

12. Что такое система Канбан?

а) это метод управления рабочими процессами, который изначально был разработан в toyota для оптимизации производственных операций;
б) оценка текущий рабочий процесс или проект, чтобы понять, какие задачи выполняются, где возникают задержки и какие задачи приоритетны;
в) это помогает всем членам команды видеть, какие задачи находятся в работе, какие ожидают выполнения и сколько всего задач в процессе.
г) использоване данные с доски, чтобы внести улучшения в процесс и сделать его более эффективным.

13. Что такое Андон в бережливом производстве?

а) рабочий отдельного производственного этапа, получающий определенную продукцию;
б) производство и перемещение одного изделия за один раз;
в) это инструмент визуального контроля, который показывает работу производственной линии;
г) постоянное улучшение, принятие решений, основанных на фактах, соблюдение стандартов.

14. Цель любой деятельности по усовершенствованию - это:

а) сокращение персонала; б) снижение гибкости;
в) устранение потерь; г) устранение дефектов.

15. Сколько идеалов выделяют в Бережливом производстве?

а) четыре; б) шесть; в) один; г) пять.

16. На каком предприятии впервые системно применили принципы и инструменты Бережливого производства?

а) Motorola; б) Toyota; в) Ford; г) General Electrics.

17. Выберите качества классических методов контроля качества:

а) простота; б) применимость; в) эффективность; г) надежность.

18. Кому принадлежит заслуга в разработке принципов работы концерна на основе управления всеми стадиями производственного процесса из одного центра?

а) Мерцедес Бенц; б) Шрутц Форд; в) Генри Михаил; г) Тайити Оно.

19. В каком году был создан Научно-исследовательский институт труда?

а) 1967г; б) 1987г; в) 1989г; г) 1955г.

20. В какой стране была разработана философия бережливого производства?

а) Америка; б) Япония; в) Китай; г) Швейцария.

21. Что такое бережливое производство?

а) производство, направленное на максимальную загруженность оборудования;
б) подход к производству, ориентированный на минимизацию потерь и оптимизацию ресурсов; в) модель производства, основанная на максимальном запасе готовой продукции.

22. Что из перечисленного является одним из основных принципов бережливого производства?

а) максимальная загрузка персонала;
б) разделение труда;
в) управление качеством на каждом этапе производства.

23. Что представляет собой термин "мудрая (интеллектуальная) энергия" в контексте бережливого производства?

а) эффективное использование рабочего времени;
б) рациональное использование электроэнергии и ресурсов;
в) применение высокотехнологичных методов производства.

24. Какой из следующих элементов не является частью "5S" — системы методов поддержания порядка на производстве?

а) сортировка; б) стандартизация; в) стабилизация.

25. Что представляет собой термин "карта потока материалов" в бережливом производстве?

а) документ, отражающий план занятости персонала;
б) графическое изображение движения материалов в производственном процессе;
в) схема распределения оборудования на производственном участке.

26. Что означает понятие "поток ценности" в бережливом производстве?

а) оптимизация бухгалтерского учета;

б) максимизация выручки от продаж;
в) движение продукции с минимальными потерями для заказчика.

27. Что представляет собой принцип "потяг" в системе бережливого производства?

а) производство по заранее составленному плану;
б) производство в ответ на реальный спрос;
в) производство с максимальным запасом готовой продукции.

28. Какую роль играет концепция "Джаст-ин-тайм" в бережливом производстве?

а) максимизация запасов сырья и готовой продукции;
б) точное предоставление необходимого количества материалов в нужное время;

в) производство с минимальным участием квалифицированных специалистов.

29. Что такое "мудрая (интеллектуальная) инвентаризация" в бережливом производстве?
а) полная проверка всех запасов на складе;
б) использование современных технологий для автоматизации учета запасов;
в) минимизация уровня инвентаризации на производственных складах.

30. Какой из следующих элементов не относится к принципам бережливого производства?
а) устранение перегрузок;
б) минимизация производственных затрат;
в) максимизация объема производства без учета качества.

31. Какое из перечисленных понятий является основой для системы "Канбан" в бережливом производстве?
а) минимизация времени цикла;
б) визуализация производственных процессов;
в) управление запасами по фактическому спросу.

32. Что представляет собой "покупательский рычаг" в бережливом производстве?
а) влияние потребителей на цены продукции;
б) спрос покупателей, определяющий потребности производства;
в) привлечение новых клиентов с помощью маркетинговых акций.

33. Какой принцип бережливого производства означает стремление к устранению любых видов потерь?
а) принцип "джаст-ин-тайм";
б) принцип "непрерывного потока";
в) принцип "Без потерь" (Muda).

34. Что означает термин "андон" в бережливом производстве?
а) система обратной связи о возникающих проблемах на производстве;
б) процесс обучения сотрудников новым методам производства;
в) группа сотрудников, ответственных за управление качеством продукции.

35. Какое из нижеперечисленных преимуществ является результатом внедрения бережливого производства?
а) увеличение объема производства;
б) снижение себестоимости продукции;
в) увеличение запасов готовой продукции.

36. Какой из следующих факторов не является принципом "минимизации переналадок" в бережливом производстве?
а) быстрое переключение оборудования на новый продукт
б) использование универсального оборудования
в) максимальное время простоя оборудования между производственными циклами.

37. Что представляет собой "групповая технология" в контексте бережливого производства?
а) организация производства в виде небольших автономных групп;
б) применение высокотехнологичных методов производства;
в) группа специалистов по управлению проектами.

38. Какая из нижеперечисленных стратегий не соответствует бережливому производству?
а) "точно в срок";
б) "точно по спросу";
в) "максимальный объем запасов".

39. Что означает термин "Хинситсу" в бережливом производстве?
а) стремление к постоянному улучшению и инновациям;
б) производство с минимальным участием человеческого
фактора; в) система обучения персонала.

40. Что представляет собой "каизен" в контексте бережливого производства?
а) методика обучения сотрудников;
б) философия непрерывного улучшения процессов;
в) группа сотрудников, отвечающих за контроль качества продукции

Вариант № 3

1. Концепция бережливого производства направлена на:
а) увеличение прибыли;
б) оптимизацию издержек;
в) создание ценности для потребителя.

2. Какая из перечисленных задач не относится к системе 5S:
а) сортировка; б) сокращение запасов; в) стандартизация.

3. Картирование потока создания ценности позволяет:
а) проанализировать производственные процессы;
б) разработать логистическую схему;
в) оптимизировать взаимодействие с поставщиками.

4. Система вытягивания основана на принципе:
а) минимизации складских запасов;
б) производства точно в срок;
в) выпуска продукции максимальными партиями.

5. В каких единицах измеряется КПЭ OEE:
а) днях;
б) процентах;
в) дефектах на миллион.

6. Кайдзен – это:
а) японская философия менеджмента;
б) один из инструментов бережливого производства;
в) система непрерывных улучшений.

7. В чем заключается основной принцип системы Канбан:
а) организация супермаркетов;
б) минимизация запасов;
в) JIT производство**.**

8. Какая система мотивации персонала применяется в бережливом производстве:

а) повременная оплата труда;
б) сдельная оплата по выработке;
в) KPI + бонусы за рационализацию.

9. Что не является потерями с точки зрения концепции бережливого производства:
а) перепроизводство; б) брак; в) незавершённое производство.

10. Кодирование материальных потоков и продукции осуществляется с использованием:
а) EAN;
б) MRP;
в) QR.

11. В какой последовательности применяются инструменты 5S:
а) стандартизация, сортировка, соблюдение порядка, уборка, совершенствование
б) сортировка, рациональное размещение, уборка, стандартизация, совершенствование
в) уборка, сортировка, рациональное размещение, стандартизация, совершенствование

12. Что не входит в составляющие TPM:
а) планово-предупредительный ремонт;
б) автономное обслуживание;
в) бережливое производство.

13. Инструмент визуального контроля, позволяющий быстро оценить состояние производственного участка:
а) оснастка; б) канбан; в) андон.

14. Бережливое производство базируется на:
а) жёсткой регламентации всех процессов;
б) вовлечении персонала в процесс оптимизации;
в) автоматизации контроля качества.

15. Узким местом в контексте бережливого производства является:
а) оборудование с наибольшей стоимостью;
б) операция с наибольшей трудоёмкостью;
в) ресурс, ограничивающий общую пропускную способность.

16. К какому виду потерь относится простой оборудования:
а) муда; б) мури; в) мура.

17. В чем заключается один из ключевых принципов бережливого производства:
а) минимизация человеческого фактора;
б) устранение всех видов потерь;
в) максимальная загрузка оборудования.

18. Производственные ячейки создаются для:
а) повышения загрузки оборудования;
б) быстрой переналадки;
в) внедрения гибких производственных систем.

19. Стандартные операционные карты используются:
а) для обучения персонала;
б) для задания последовательности операций;

в) для расчета такта конвейера.

20. Почему в бережливом производстве предпочтение отдаётся вытягивающим системам планирования:
а) поскольку они проще в использовании;
б) они обеспечивают минимизацию запасов;
в) так как они основаны на прогнозировании спроса.

21. Главная цель внедрения бережливого производства:
а) повышение производительности;
б) минимизация потерь;
в) улучшение качества.

22. Какая из перечисленных концепций не относится к бережливому производству:
а) канбан; б) SMED; в) MRP.

23. Инструмент визуализации для отображения отклонений в работе:
а) стенд показателей; б) кайдзен-доска; в) андон.

24. Какой показатель используется для оценки результативности оборудования:
а) рентабельность;
б) коэффициент использования;
в) общая эффективность оборудования.

25. Диаграмма, показывающая движение материала и информации в процессе производства –
это:
а) карта потока создания ценности;
б) матрица приоритетов;
в) контрольная карта Шухарта.

26. Последовательность действий при оптимизации производственных потоков:
а) картирование, 5С, выравнивание;
б) 5С, ТРМ, канбан;
в) кайдзен, SMED, 5С.

27. Система контроля и пополнения запасов на каждом этапе производственного потока:
а) канбан; б) андон; в) пока-ёке.

28. Перемещение продукции между рабочими центрами не является:
а) транспортировкой; б) ожиданием; в) браком.

29. Инструмент исключения возможности ошибки при выполнении операции:
а) стандартизированная работа;
б) пока-ёке;
в) визуальный контроль.

30. Элемент визуализации для оперативной сигнализации о нарушениях в работе:
а) ограничительные устройства;
б) андон;
в) канбан.

31. Основной показатель для расчёта такта при выстраивании потока единичных

изделий:

а) ритм выпуска готовой продукции;
б) время цикла обработки;
в) интенсивность спроса.

32. Какая концепция производственного планирования использует принцип вытягивания:

а) MRP II;
б) KANBAN;
в) JIT.

33. Документально описанные процедуры выполнения операций на рабочих местах:

а) рабочие инструкции по 5С;
б) стандартные операционные процедуры;
в) карты потока создания ценности.

34. Автономное обслуживание оборудования персоналом цеха относится к:

а) all-inclusive maintenance;
б) планово-предупредительному ремонту;
в) TPM.

35. Потери из-за простоя оборудования являются:

а) муда; б) мура; в) мури.

36. Оптимальный размер производственной партии деталей в потоке единичных изделий стремится к:

а) 1 единице;
б) размеру канбана;
в) максимально возможному с учётом такта.

37. Какой подход позволяет сократить объёмы незавершённого производства:

а) организация супермаркетов;
б) вытягивающее производство;
в) модернизация оборудования.

38. Избыточное производство относится к потерям:

а) муда; б) мури; в) мура.

39. Poka-yoke - это:

а) элемент визуального контроля;
б) один из видов канбанов;
в) предотвращение ошибок.

40. Стандартные операционные процедуры (СОП) внедряют для:

а) контроля персонала;
б) сокращения времени переналадок;
в) стабилизации и улучшения процессов.

Вариант № 4

1. Бережливое производство направлено на:

а) повышение качества;
б) снижение затрат;

в) устранение всех видов потерь.

2. Поток единичных изделий подразумевает:
а) непрерывное движение продукции по операциям;
б) выпуск партиями;
в) производство небольших партий.

3. Какой принцип бережливого производства означает вовлечение работников в процесс улучшений:
а) кайдзен; б) жидока; в) муда.

4. Какой показатель не относится к оценке эффективности оборудования:
а) коэффициент загрузки;
б) время простоя;
в) качество продукции.

5. С помощью какого графика отображают поток создания ценности:
а) спагетти-диаграммы;
б) диаграммы ганта;
в) карты потока создания ценности.

6. При внедрении бережливого производства рекомендуется начинать:
а) с 5с;
б) с картирования потока;
в) с оценки системы мотивации.

7. Канбан является одним из инструментов реализации системы:
а) кайдзен; б) jit; в) сик сигма.

8. К потерям типа "муда" не относится:
а) лишние этапы обработки;
б) незавершённое производство;
в) брак.

9. Что не входит в инструменты бережливого производства:
а) SMED; б) кайдзен; в) JIK.

10. Андон это:
а) метод проектирования устройств, не допускающих ошибок; б) элемент визуального контроля;
в) один из инструментов быстрой переналадки.

11. Для сбалансированности потока единичных изделий важно:
а) чтобы время такта соответствовало ритму спроса; б) максимально загрузить все оборудование;
в) минимизировать запасы на каждом этапе потока.

12. Вытягивающие системы управления запускают производство:
а) согласно плану;
б) по фактическому спросу;
в) для 100% загрузки мощностей.

13. Рабочие инструкции по оптимальному выполнению операций называются:
а) карты потока создания ценности;
б) стандартные операционные процедуры;
в) канбан.

14. Автономное обслуживание оборудования входит в систему:
а) Кайдзен; б) 5С; в) ТРМ.

15. Время простоя оборудования считается:
а) неизбежными потерями;
б) видом потерь "муда";
в) нерациональным использованием мощностей.

16. Оптимальный размер партии в бережливом производстве стремится к:
а) минимально возможному;
б) экономически обоснованному;
в) максимальному с учётом спроса.

17. Система "точно вовремя" направлена на:
а) минимизацию складских запасов;
б) повышение гибкости производства;
в) выравнивание материальных потоков.

18. Перепроизводство продукции является:
а) ценностью для потребителя;
б) видом потерь "муда";
в) кайдзеном.

19. Пока-ёке - это:
а) разновидность канбана;
б) элемент визуального контроля;
в) инструмент предупреждения дефектов и ошибок.

20. Стандартные операционные процедуры вводятся для:
а) контроля за персоналом;
б) сокращения времени протекания процессов;
в) обеспечения стабильности операций.

21. Когда стала активно развиваться концепция "бережливого производства"?
а) в 1970-х годах; б) в 1990-х годах; в) в 2000-х годах.

22. Какой из перечисленных показателей является индикатором бережливого производства:
а) производительность труда;
б) рентабельность продаж;
в) качество изготовления продукции.

23. В каком виде деятельности изначально были отработаны принципы бережливого производства:
а) в обрабатывающей промышленности;
б) на транспорте и в логистике;

в) в автомобилестроении.

24. Как называется общая система поддержки эксплуатации оборудования:
а) Кайдзен; б) ТРМ; в) ТРМ.

25. **Картирование потока создания ценности позволяет выявить:**
а) узкие места производства;
б) объем незавершенного производства;
в) планировку цехов.

26. С помощью какого графика отображают путь движения объекта по рабочим участкам:
а) X-Y диаграммы;
б) картограммы;
в) спагетти-диаграммы.

27. Что такое система "канбан":
а) производственная ячейка;
б) визуальная система управления;
в) инструмент ликвидации запасов.

28. Какой вид потерь связан с избытками производственных мощностей, превышающих рыночный спрос:
а) перепроизводство;
б) транспортировка;
в) излишняя обработка.

29. При работе в режиме вытягивания очередная операция запускается:
а) по графику;
б) по сигналу от предыдущей операции;
в) при поступлении заказа от потребителя.

30. Для чего используются стандартные контейнеры в бережливом производстве:
а) для перемещения продукции между операциями;
б) для размещения инструментов;
в) для комплектования заказов под отправку.

31. Концепция "точно в срок" означает:
а) доставку продукции в срок;
б) производство необходимого количества продукции точно к моменту спроса; в) поставку комплектующих для сборки строго по графику.

32. Главная идея принципа "поток единичных изделий":
а) непрерывное движение продукции через все операции; б) обработка одной детали за один раз;
в) использование стандартных контейнеров.

33. В бережливом производстве применяется система 5С. Что означает С, соответствующая этапу "соблюдение порядка":
а) сортировка;
б) содержание в чистоте;
в) совершенствование.

34. Какой принцип бережливого производства предполагает встраивание

качества в технологический процесс:
а) TPM; б) Дзидока; в) Jidoka.

35. Идея системы канбан заключается в:
а) установлении оптимального размера производственной партии;
б) соединении в единый поток всех производственных и вспомогательных операций; в) сигнализации о необходимости пополнения запасов.

36. Стандартные контейнеры используют для:
а) хранения деталей;
б) транспортировки между операциями;
в) размещения комплектующих для сборки.

37. На каком этапе внедрения бережливого производства применяется инструмент "Карта потока создания ценности":
а) пилотная зона;
б) описание текущего состояния;
в) реализация улучшений.

38. Автономное обслуживание оборудования рабочими подразделения относится к концепции:
а) Кайдзен; б) Теория ограничений; в) TPM.

39. Гемба - это:
а) японский термин, означающий рабочее место или производственный участок; б) концепция бережливого производства;
в) один из принципов бережливого производства.

40. Как переводится термин "муда":
а) отходы; б) потери; в) лишняя транспортировка.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Критерии оценки тестовых заданий

Для обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования применяется пятибалльная шкала знаний, умений, практического опыта.

Процент выполненных тестовых заданий	Оценка
до 50%	неудовлетворительно
50-69%	удовлетворительно
70-84%	хорошо
85-100%	отлично

Ключи к тесту

№ п/п	Вариант № 1	Вариант № 2	Вариант №3	Вариант №4
1	б	а	в	в
2	а	г	б	а
3	г	б	а	б

4	**б**	**а, б**	**б**	**в**
5	**в**	**а, г**	**б**	**в**
6	**г**	**б, в**	**в**	**б**
7	**а**	**а, б**	**б**	**б**
8	**а, б**	**б**	**в**	**в**
9	**б**	**в**	**в**	**в**
10	**г**	**б, г**	**а**	**б**
11	**в**	**а, б**	**б**	**в**
12	**а**	**а**	**в**	**б**
13	**б**	**а**	**в**	**б**
14	**г**	**в**	**б**	**в**
15	**все варианты верны**	**г**	**в**	**б**
16	**а**	**б**	**а**	**а**
17	**в**	**а, б**	**б**	**а**
18	**б**	**г**	**б**	**б**
19	**все варианты верны**	**г**	**б**	**в**
20	**г**	**б**	**б**	**в**
21	**а**	**б**	**б**	**а**
22	**б**	**в**	**в**	**в**
23	**б**	**б**	**в**	**в**
24	**г**	**в**	**в**	**в**
25	**в**	**б**	**а**	**а**
26	**а**	**в**	**а**	**в**
27	**б**	**б**	**а**	**б**
28	**б**	**б**	**в**	**а**
29	**б**	**б**	**б**	**б**
30	**все варианты верны**	**в**	**б**	**а**
31	**в**	**в**	**в**	**б**
32	**все варианты верны**	**б**	**б**	**б**
33	**б**	**в**	**б**	**в**
34	**а**	**а**	**в**	**в**
35	**б**	**б**	**а**	**в**
36	**в**	**в**	**а**	**б**
37	**г**	**а**	**б**	**б**
38	**б**	**в**	**а**	**в**
39	**г**	**а**	**в**	**а**
40	**б**	**б**	**в**	**б**

3.3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Назначение дифференцированного зачета – оценка достижения планируемых результатов по дисциплине с целью установления готовности обучающего к дальнейшему освоению соответствующей основной профессиональной образовательной программы.

Формой промежуточной аттестации по дисциплине согласно учебному плану является дифференцированный зачёт.

Содержание дифференцированного зачета определяется в соответствии с рабочей программой дисциплины.

Вопросы к дифференцированному зачету по дисциплине «Основы бережливого производства»:

1. Что такое бережливое производство? Дайте определение.
2. Назовите основные принципы бережливого производства.
3. Что означает понятие "потери" в контексте бережливого производства?
4. Перечислите основные виды потерь согласно концепции бережливого производства.
5. Что представляет собой система 5S? Опишите ее составляющие.
6. Что такое картирование потока создания ценности (VSM)?
7. Какие инструменты анализа применяются в бережливом производстве?
8. Как работает система вытягивания в бережливом производстве?
9. Что такое визуальный менеджмент? Приведите примеры.
10. Что такое Стандартные Операционные Процедуры (СОП)? Зачем они нужны?
11. Опишите концепцию Пока-ёкэ.
12. Какие системы оплаты труда применяются в бережливом производстве?
13. Что такое всеобщий уход за оборудованием (TPM)?
14. Как связаны между собой бережливое производство и Six Sigma?
15. Что такое кайдзен и как он применяется в бережливом производстве?
16. Что представляет собой система Канбан?
17. Перечислите основные методы бережливого производства.
18. В чем преимущества внедрения принципов бережливого производства?
19. Как отличить ценности и потери в производственном процессе?
20. Какие КПЭ используются для оценки эффективности системы бережливого производства?
21. Как организуется рабочее пространство на предприятии согласно концепции 5S?
22. Что такое одноштучный поток? Какие преимущества он дает?
23. Как уменьшить запасы с помощью инструментов бережливого производства?
24. Какие методы сокращения времени переналадки вы знаете?
25. Как вовлечь персонал в реализацию принципов бережливого производства?
26. Какие элементы культуры предприятия важно формировать для эффективного внедрения бережливого производства?
27. Опишите порядок внедрения бережливого производства на предприятии.
28. Какие проблемы могут возникнуть при внедрении бережливого производства? Как их можно предотвратить/решить?
29. Приведите пример успешного применения инструментов бережливого производства.
30. Какие современные тенденции развития концепции бережливого производства вы знаете?
31. Что означает термин "муда" в концепции бережливого производства?

Приведите примеры разных видов муды.

32. В чем заключаются преимущества визуального контроля на рабочих местах?
33. Какие методы выравнивания производства вы знаете? Кратко опишите их.
34. Как связана концепция встроенного качества с принципами бережливого производства?
35. Какие основные этапы включает в себя процедура SMED?
36. Как организовать эффективное проведение дня кайдзен?
37. Что дает применение метода 5 почему для анализа проблем?
38. Как понятие ценности для потребителя соотносится с концепцией бережливого производства?
39. Зачем на предприятии создаются кружки качества? Каковы их задачи?
40. Почему важно соблюдать стандартизированные операционные процедуры?
41. Как проводится анализ корневых причин с использованием диаграммы Исикавы?
42. Какие критерии положены в основу метода 5С? Раскройте их суть.
43. Что включает в себя понятие ТРМ? Какие задачи оно решает?
44. В чем заключаются преимущества ячеистой организации производства?
45. Что такое штрихкодирование? Где оно применяется в бережливом производстве?
46. Как связаны между собой поток единичных изделий и вытягивающая система производства?
47. Почему важно вовлекать рабочих в процесс оптимизации производства?
48. Как управлять мотивацией персонала при внедрении бережливых технологий?
49. Что дает использование функционально-стоимостного анализа при оптимизации продукта?
50. Какие КПЭ используются для мониторинга бережливого производства?

Шкалы оценивания	**Критерии оценивания устных ответов**
«Отлично» - 5 баллов	Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: - демонстрирует глубокое и прочное освоение материала; - исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; - правильно формирует определения; - демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно - правовой литературой; - умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 балла	Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: - демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; - достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; - демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе; - умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.

«Удовлетворительно» - 3 балла	**Зачтено**	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: - демонстрирует общее знание изучаемого материала; - испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы; - знает основную рекомендуемую литературу; - умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 балла	**Не зачтено**	Ставится в случае: - незнания значительной части программного материала; - не владения понятийным аппаратом дисциплины; - допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; - неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - неумения делать выводы по излагаемому материалу.

4. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В ходе текущего контроля успеваемости осуществляется индивидуальное общение преподавателя с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося преподаватель в ходе текущего контроля успеваемости дублирует объяснение нового материала с учетом особенностей восприятия и усвоения обучающимся содержания материала дисциплины.

При проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

– для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (далее - индивидуальные особенности);

– проведение мероприятий по текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

– присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

– предоставление обучающимся при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (при наличии в штате образовательной организации такого специалиста или на основании договора с организациями системы социальной защиты по предоставлению таких услуг в случае необходимости);

– предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем).

Приложение 6.27 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Основы бережливого производства

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»
квалификация: повар, кондитер

Грозный - 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК социально-экономического цикла
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Оценочные средства к рабочей программе учебной дисциплины разработаны на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Оценочные средства учебной дисциплины ОП.11 Основы бережливого производства для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Яндарова Ф.Д., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

№	СОДЕРЖАНИЕ	стр
1.	Паспорт комплекта оценочных средств	4
2.	Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	4
3.	Оценка освоения учебной дисциплины	5
3.1	Формы и методы оценивания	5
3.2	Типовые задания для текущей аттестации по учебной дисциплине	5
3.3	Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине	23
4	Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	25

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Фонд оценочных средств по дисциплине ОП.11 Основы бережливого производства является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и предназначен для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей образовательной программы.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины у студента должны формироваться общие компетенции.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	определять этапы решения задачи;	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	составлять план действия;	структуру плана для решения задач;
	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 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	пути обеспечения ресурсосбережения;
		принципы бережливого производства;
		основные направления изменения климатических условий региона

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

3. Формы, периодичность и порядок проведения оценки уровня освоения дисциплины.

3.1. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости.

Текущий контроль успеваемости представляет собой регулярно осуществляемую проверку усвоения учебного материала.

Во время проведения учебных занятий используются многообразные формы практических занятий.

Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация по дисциплине *ОП.11 Основы бережливого производства* учебным планом предусмотрена в форме *дифференцированного зачета.*

3.2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1.	История становления и развития бережливого производства в России и за рубежом	ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09	КДЗ
2.	Принципы бережливого производства.		
3.	Технологии анализа процессов создания ценности		
4.	Ключевые показатели эффективности бережливого производства		
5.	Технологии улучшений.		
6.	Технологии вовлечения персонала		

Вариант №1

1. Что такое бережливого производство?

а) состояние защищённости жизненно важных интересов личности и общества от аварий на опасных производственных объектах и последствий указанных аварий;

б) определённая система взглядов на организацию производства, которая базируется не только на теоретических знаниях, но и на грамотном применение этих знаний, что в свою очередь окажется толчком для процесса непрерывного совершенствования деятельности компании;

в) состояние объекта народного хозяйства или иного назначения, при котором путем выполнения правовых норм, противопожарных и инженерно-технических мероприятий исключается или снижается вероятность возникновения и развития пожара, воздействия на людей опасных факторов пожара, а также обеспечивается защита материальных ценностей.

2. Что считается потерей?

а) считают все, что негативно сказывается на эффективности производства;

б) когда расходы превышают доходы;

в) представляет собой особую концепцию управления компанией, при которой уровень работы повышается за счет снижения потерь.

3. Кому принадлежит заслуга в разработке принципов работы концерна на основе управления всеми стадиями производственного процесса из одного центра?
а) Мерцедес Бенц б) Шрутц Форд; в) Генри Михаил; г) Тайити Оно.

4. В каком году появилась система бережливого производства?
а) 1950-1960гг; б) 1980-1990гг; в) 1960-1970гг; г) 1940-1950гг.

5. Кто считается родоначальником концепции бережливого производства?
а) Эдварс Хеминг; б) Майкл Честер; в) Тайити Оно; г) Майкл Милнер.

6. В каком году был создан Научно-исследовательский институт труда?
а) 1967г; б) 1987г; в) 1989г; г) 1955г.

7. Ключевые цели бережливого производства?
а) сокращение любых затрат, снижение сроков изготовления товара, уменьшение производственных и складских площадей;
б) формирование и пропаганда знаний, направленных на снижение смертности и потерь здоровья людей от внешних факторов и причин;
в) предотвращение несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний, сокращение рисков, связанных с работой в опасных условиях.

8. Базовые принципы системы бережливого производства?
а) делать то, что нужно конечному потребителю, то есть выпускайте ту продукцию и такие ее объемы, которые действительно требуются вашим клиентам.
б) стремиться к совершенству, непрерывно отказываясь от бесполезных действий.
в) разработать простой набор целей для построения системы производства автомобилей.

9. В какой стране была разработана философия бережливого производства?
а) Америка; б) Япония; в) Китай. г) Индонезия.

10. В каком году возникла копмания Lean?
а) в 1980х годах; б) в 1940х годах; в) в 1970х годах; г) в 1950х годах.

11. Основная цель Lean какая?
а) организационная культура представляет собой систему общих ценностей, убеждений и норм, которые формируют способы мышления и поведения сотрудников
б) открытая и честная коммуникация играет ключевую роль в формировании культуры;
в) максимизировать стоимость для клиентов при минимизации потерь и избыточных затрат.

12. Что является фундаментальным элементом Lean?
а) вовлеченность сотрудников в процессы улучшения и принятия решений;
б) стремиться к совершенству, непрерывно отказываясь от бесполезных действий;
в) анализ общей эффективности оборудования и потерь.

13. Что такое пирамида качества?
а) система, направленная на правильную, безопасную и эффективную организацию рабочего места;
б) иерархия трех уровней качества, в которой каждый следующий уровень зависит от предыдущего;
в) вопросы по качеству предоставляемых услуг и незаполненные поля для выставления

оценок.

14. Сколько уровней у пирамиды качества?
а) 4; б) 5; в) 7; г) 3.

15. Какие принципы Lean в управлении организацией?
а) система обучения и развития;
б) уважение к сотрудникам и их потенциалу;
в) принцип непрерывного улучшения.

16. Что такое стратегия?
а) это долгосрочный план, направленный на достижение целей организации в условиях меняющейся среды;
б) вопросы по качеству предоставляемых услуг и незаполненные поля для выставления оценок; в) непрерывное совершенствование продуктов и услуг.

17. Что такое стратегическая направленность?
а) представляет методологию для оптимизации бизнес-процессов;
б) это основа для достижения более высоких уровней качества;
в) определение основных целей и методов, которые организация выбирает для достижения долгосрочного успеха и обеспечения конкурентоспособности.
г) система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационные, технические.

18. Что является врагом бережливого производства?
а) действия, не создающие ценность, но без которых невозможно обойтись;
б) действия, на которые расходуются как временные, так и материальные ресурсы, но которые не добавляют ценности товару или услуге для потребителя;
в) действия, не создающие ценности вообще, и их можно и нужно исключать из процесса полностью;
г) ориентация на создание ценности для потребителя является неотъемлемой частью успешной стратегии бизнеса.

19. Выберите виды потерь:
а) потери из-за перепроизводства; б) ожидание;
в**)** избыточное движение; г) излишки производства.

20. Что такое классические методы контроля качества?
а) быстро обнаруживать явные проблемы и не всегда требуют сложных инструментов или знаний;
б) предсказывать проблемы и избегать брака, повышая точность и эффективность в производстве;
в) представляют собой различные подходы к обеспечению и улучшению качества продукции или услуг;
г) простые способы проверить продукцию на наличие дефектов или несоответствий, используя, например, глаза или руки.

21. Что считается потерей?
а) считают все, что негативно сказывается на эффективности производства;
б) когда расходы превышают доходы;
в) представляет собой особую концепцию управления компанией, при которой уровень работы повышается за счет снижения потерь.

22. В каком году появилась система бережливого производства?
а) 1950-1960гг; б) 1980-1990гг; в) 1960-1970гг.

23. В какой стране была разработана философия бережливого производства?
а) Америка; б) Япония; в) Китай.

24. Кому принадлежит заслуга в разработке принципов работы концерна на основе управления всеми стадиями производственного процесса из одного центра?
а) Мерцедес Бенц б) Шрутц Форд; в) Генри Михаил; г) Тайити Оно.

25. Кто считается родоначальником концепции бережливого производства?
а) Эдварс Хеминг; б) Майкл Честер; в) Тайити Оно.

26. Ключевые цели бережливого производства?
а) сокращение любых затрат, снижение сроков изготовления товара, уменьшение производственных и складских площадей;
б) формирование и пропаганда знаний, направленных на снижение смертности и потерь здоровья людей от внешних факторов и причин;
в) предотвращение несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний, сокращение рисков, связанных с работой в опасных условиях.

27. В какой стране была разработана философия бережливого производства?
а) Америка; б) Япония; в) Китай.

28. Основная цель Lean какая?
а) организационная культура представляет собой систему общих ценностей, убеждений и норм, которые формируют способы мышления и поведения сотрудников
б) открытая и честная коммуникация играет ключевую роль в формировании культуры;
в) максимизировать стоимость для клиентов при минимизации потерь и избыточных затрат.

29. Что такое пирамида качества?
а) система, направленная на правильную, безопасную и эффективную организацию рабочего места;
б) иерархия трех уровней качества, в которой каждый следующий уровень зависит от предыдущего;
в) вопросы по качеству предоставляемых услуг и незаполненные поля для выставления оценок.

30. Какие принципы Lean в управлении организацией?
а) система обучения и развития;
б) уважение к сотрудникам и их потенциалу;
в) Принцип непрерывного улучшения.

31. Что такое стратегическая направленность?
а) представляет методологию для оптимизации бизнес-процессов; б) это основа для достижения более высоких уровней качества;
в) определение основных целей и методов, которые организация выбирает для достижения долгосрочного успеха и обеспечения конкурентоспособности.

32. Выберите виды потерь:
а) потери из-за перепроизводства; б) ожидание;

в) избыточное движение; г) излишки производства.

33. Что такое бережливого производство?

а) состояние защищённости жизненно важных интересов личности и общества от аварий на опасных производственных объектах и последствий указанных аварий;

б) определённая система взглядов на организацию производства, которая базируется не только на теоретических знаниях, но и на грамотном применение этих знаний, что в свою очередь окажется толчком для процесса непрерывного совершенствования деятельности компании;

в) состояние объекта народного хозяйства или иного назначения, при котором путем выполнения правовых норм, противопожарных и инженерно-технических мероприятий исключается или снижается вероятность возникновения и развития пожара, воздействия на людей опасных факторов пожара, а также обеспечивается защита материальных ценностей.

34. Что считается потерей?

а) считают все, что негативно сказывается на эффективности производства;

б) когда расходы превышают доходы;

в) представляет собой особую концепцию управления компанией, при которой уровень работы повышается за счет снижения потерь.

35. В каком году появилась система бережливого производства?

а) 1950-1960гг; б) 1980-1990гг; в) 1960-1970гг.

36. Кто считается родоначальником концепции бережливого производства?

а) Эдварс Хеминг; б) Майкл Честер; в) Тайити Оно;

37. В каком году был создан Научно-исследовательский институт труда?

а) 1967г; б) 1987г; в) 1989 г; г) 1955г.

38. В какой стране была разработана философия бережливого производства?

а) Америка; б) Япония; в) Китай.

39. Сколько уровней у пирамиды качества?

а) 4; б) 5; в) 7; г) 3.

40. На каком предприятии впервые системно применили принципы и инструменты Бережливого производства?

а) Motorola; б) Toyota; в) Ford.

Вариант № 2

1. Что такое Визуальный контроль?

а) этот метод включает в себя визуальное осмотр продукции для выявления дефектов или несоответствий заданным стандартам. он может быть проведен вручную или с использованием оптических устройств;

б) это специализированный вид контроля качества, который использует различные методы, такие как рентгеновская, ультразвуковая или магнитная дефектоскопия, для обнаружения дефектов внутри материалов или изделий;

в) эти испытания включают в себя измерение физических свойств, таких как прочность, твердость, упругость и другие параметры, для определения соответствия продукции

требованиям;
г) этот метод включает в себя тестирование продукции на ее способность выдерживать механические нагрузки и сохранять свои свойства в течение определенного периода времени.

2. Что такое Дефектоскопия?
а) они направлены на определение вероятности отказа продукции в процессе эксплуатации при различных условиях.
б) этот метод включает в себя тестирование продукции на ее способность выдерживать механические нагрузки и сохранять свои свойства в течение определенного периода времени;
в) эти испытания включают в себя измерение физических свойств, таких как прочность, твердость, упругость и другие параметры, для определения соответствия продукции требованиям;
г) это специализированный вид контроля качества, который использует различные методы, такие как рентгеновская, ультразвуковая или магнитная дефектоскопия, для обнаружения дефектов внутри материалов или изделий.

3. На каком предприятии впервые системно применили принципы и инструменты Бережливого производства?
а) Motorola; б) Toyota; в) Ford; г) General Electrics.

4. Выберите качества классических методов контроля качества:
а) простота; б) применимость; в) эффективность; г) надежность.

5. Выберите преимущества классических методов контроля качества:
а) эффективность; б) надежность;
в) простота внедрения; г) стоимостные преимущества.

6. Выберите качества статистических методов контроля качества:
а) субъективность; б) объективность; в) проактивность; г) надежность.

7. Выберите преимущества статистических методов контроля качества:
а) повышение точности; б) уменьшение потерь;
в) потеря качества; г) понижение качества.

8. Механические испытания это?
а) этот метод включает в себя визуальное осмотр продукции для выявления дефектов или несоответствий заданным стандартам. он может быть проведен вручную или с использованием оптических устройств;
б) эти испытания включают в себя измерение физических свойств, таких как прочность, твердость, упругость и другие параметры, для определения соответствия продукции требованиям;
в) они направлены на определение вероятности отказа продукции в процессе эксплуатации при различных условиях;
г) это специализированный вид контроля качества, который использует различные методы, такие как рентгеновская, ультразвуковая или магнитная дефектоскопия, для обнаружения дефектов внутри материалов или изделий.

9. Испытания на прочность и долговечность это?
а) они направлены на определение вероятности отказа продукции в процессе эксплуатации при различных условиях;

б) это специализированный вид контроля качества, который использует различные методы, такие как рентгеновская, ультразвуковая или магнитная дефектоскопия, для обнаружения дефектов внутри материалов или изделий;

в) этот метод включает в себя тестирование продукции на ее способность выдерживать механические нагрузки и сохранять свои свойства в течение определенного периода времени;

г) этот метод включает в себя визуальное осмотр продукции для выявления дефектов или несоответствий заданным стандартам. он может быть проведен вручную или с использованием оптических устройств.

10. Какие проблемы решают бережливые технологии?

а) недостаточное финансирование медицинских организаций;
б) совершенствование системы маршрутизации пациентов;
в) дисбаланс в обеспечении населения врачами;
г) обеспечение равномерной загрузки врачей, медперсонала и регистратуры.

11. Каковы ценности бережливого производства?

а) безопасность, клиентоориентированность, время;
б) ценность для потребителя, сокращение потерь, уважение к человеку;
в) постоянное улучшение, принятие решений, основанных на фактах, соблюдение стандартов;
г) все вышеперечисленное.

12. Что такое система Канбан?

а) это метод управления рабочими процессами, который изначально был разработан в toyota для оптимизации производственных операций;
б) оценка текущий рабочий процесс или проект, чтобы понять, какие задачи выполняются, где возникают задержки и какие задачи приоритетны;
в) это помогает всем членам команды видеть, какие задачи находятся в работе, какие ожидают выполнения и сколько всего задач в процессе.
г) использоване данные с доски, чтобы внести улучшения в процесс и сделать его более эффективным.

13. Что такое Андон в бережливом производстве?

а) рабочий отдельного производственного этапа, получающий определенную продукцию;
б) производство и перемещение одного изделия за один раз;
в) это инструмент визуального контроля, который показывает работу производственной линии;
г) постоянное улучшение, принятие решений, основанных на фактах, соблюдение стандартов.

14. Цель любой деятельности по усовершенствованию - это:

а) сокращение персонала; б) снижение гибкости;
в) устранение потерь; г) устранение дефектов.

15. Сколько идеалов выделяют в Бережливом производстве?

а) четыре; б) шесть; в) один; г) пять.

16. На каком предприятии впервые системно применили принципы и инструменты Бережливого производства?

а) Motorola; б) Toyota; в) Ford; г) General Electrics.

17. Выберите качества классических методов контроля качества:

а) простота; б) применимость; в) эффективность; г) надежность.

18. Кому принадлежит заслуга в разработке принципов работы концерна на основе управления всеми стадиями производственного процесса из одного центра?

а) Мерцедес Бенц; б) Шрутц Форд; в) Генри Михаил; г) Тайити Оно.

19. В каком году был создан Научно-исследовательский институт труда?

а) 1967г; б) 1987г; в) 1989г; г) 1955г.

20. В какой стране была разработана философия бережливого производства?

а) Америка; б) Япония; в) Китай; г) Швейцария.

21. Что такое бережливое производство?

а) производство, направленное на максимальную загруженность оборудования;
б) подход к производству, ориентированный на минимизацию потерь и оптимизацию ресурсов; в) модель производства, основанная на максимальном запасе готовой продукции.

22. Что из перечисленного является одним из основных принципов бережливого производства?

а) максимальная загрузка персонала;
б) разделение труда;
в) управление качеством на каждом этапе производства.

23. Что представляет собой термин "мудрая (интеллектуальная) энергия" в контексте бережливого производства?

а) эффективное использование рабочего времени;
б) рациональное использование электроэнергии и ресурсов;
в) применение высокотехнологичных методов производства.

24. Какой из следующих элементов не является частью "5S" — системы методов поддержания порядка на производстве?

а) сортировка; б) стандартизация; в) стабилизация.

25. Что представляет собой термин "карта потока материалов" в бережливом производстве?

а) документ, отражающий план занятости персонала;
б) графическое изображение движения материалов в производственном процессе;
в) схема распределения оборудования на производственном участке.

26. Что означает понятие "поток ценности" в бережливом производстве?

а) оптимизация бухгалтерского учета;

б) максимизация выручки от продаж;
в) движение продукции с минимальными потерями для заказчика.

27. Что представляет собой принцип "потяг" в системе бережливого производства?

а) производство по заранее составленному плану;
б) производство в ответ на реальный спрос;
в) производство с максимальным запасом готовой продукции.

28. Какую роль играет концепция "Джаст-ин-тайм" в бережливом производстве?

а) максимизация запасов сырья и готовой продукции;
б) точное предоставление необходимого количества материалов в нужное время;

в) производство с минимальным участием квалифицированных специалистов.

29. Что такое "мудрая (интеллектуальная) инвентаризация" в бережливом производстве?
а) полная проверка всех запасов на складе;
б) использование современных технологий для автоматизации учета запасов;
в) минимизация уровня инвентаризации на производственных складах.

30. Какой из следующих элементов не относится к принципам бережливого производства?
а) устранение перегрузок;
б) минимизация производственных затрат;
в) максимизация объема производства без учета качества.

31. Какое из перечисленных понятий является основой для системы "Канбан" в бережливом производстве?
а) минимизация времени цикла;
б) визуализация производственных процессов;
в) управление запасами по фактическому спросу.

32. Что представляет собой "покупательский рычаг" в бережливом производстве?
а) влияние потребителей на цены продукции;
б) спрос покупателей, определяющий потребности производства;
в) привлечение новых клиентов с помощью маркетинговых акций.

33. Какой принцип бережливого производства означает стремление к устранению любых видов потерь?
а) принцип "джаст-ин-тайм";
б) принцип "непрерывного потока";
в) принцип "Без потерь" (Muda).

34. Что означает термин "андон" в бережливом производстве?
а) система обратной связи о возникающих проблемах на производстве;
б) процесс обучения сотрудников новым методам производства;
в) группа сотрудников, ответственных за управление качеством продукции.

35. Какое из нижеперечисленных преимуществ является результатом внедрения бережливого производства?
а) увеличение объема производства;
б) снижение себестоимости продукции;
в) увеличение запасов готовой продукции.

36. Какой из следующих факторов не является принципом "минимизации переналадок" в бережливом производстве?
а) быстрое переключение оборудования на новый продукт
б) использование универсального оборудования
в) максимальное время простоя оборудования между производственными циклами.

37. Что представляет собой "групповая технология" в контексте бережливого производства?
а) организация производства в виде небольших автономных групп;
б) применение высокотехнологичных методов производства;
в) группа специалистов по управлению проектами.

38. Какая из нижеперечисленных стратегий не соответствует бережливому производству?
а) "точно в срок";
б) "точно по спросу";
в) "максимальный объем запасов".

39. Что означает термин "Хинситсу" в бережливом производстве?
а) стремление к постоянному улучшению и инновациям;
б) производство с минимальным участием человеческого
фактора; в) система обучения персонала.

40. Что представляет собой "каизен" в контексте бережливого производства?
а) методика обучения сотрудников;
б) философия непрерывного улучшения процессов;
в) группа сотрудников, отвечающих за контроль качества продукции

Вариант № 3

1. Концепция бережливого производства направлена на:
а) увеличение прибыли;
б) оптимизацию издержек;
в) создание ценности для потребителя.

2. Какая из перечисленных задач не относится к системе 5S:
а) сортировка; б) сокращение запасов; в) стандартизация.

3. Картирование потока создания ценности позволяет:
а) проанализировать производственные процессы;
б) разработать логистическую схему;
в) оптимизировать взаимодействие с поставщиками.

4. Система вытягивания основана на принципе:
а) минимизации складских запасов;
б) производства точно в срок;
в) выпуска продукции максимальными партиями.

5. В каких единицах измеряется КПЭ OEE:
а) днях;
б) процентах;
в) дефектах на миллион.

6. Кайдзен – это:
а) японская философия менеджмента;
б) один из инструментов бережливого производства;
в) система непрерывных улучшений.

7. В чем заключается основной принцип системы Канбан:
а) организация супермаркетов;
б) минимизация запасов;
в) JIT производство**.**

8. Какая система мотивации персонала применяется в бережливом производстве:

а) повременная оплата труда;
б) сдельная оплата по выработке;
в) KPI + бонусы за рационализацию.

9. Что не является потерями с точки зрения концепции бережливого производства:
а) перепроизводство; б) брак; в) незавершённое производство.

10. Кодирование материальных потоков и продукции осуществляется с использованием:
а) EAN;
б) MRP;
в) QR.

11. В какой последовательности применяются инструменты 5S:
а) стандартизация, сортировка, соблюдение порядка, уборка, совершенствование
б) сортировка, рациональное размещение, уборка, стандартизация, совершенствование
в) уборка, сортировка, рациональное размещение, стандартизация, совершенствование

12. Что не входит в составляющие TPM:
а) планово-предупредительный ремонт;
б) автономное обслуживание;
в) бережливое производство.

13. Инструмент визуального контроля, позволяющий быстро оценить состояние производственного участка:
а) оснастка; б) канбан; в) андон.

14. Бережливое производство базируется на:
а) жёсткой регламентации всех процессов;
б) вовлечении персонала в процесс оптимизации;
в) автоматизации контроля качества.

15. Узким местом в контексте бережливого производства является:
а) оборудование с наибольшей стоимостью;
б) операция с наибольшей трудоёмкостью;
в) ресурс, ограничивающий общую пропускную способность.

16. К какому виду потерь относится простой оборудования:
а) муда; б) мури; в) мура.

17. В чем заключается один из ключевых принципов бережливого производства:
а) минимизация человеческого фактора;
б) устранение всех видов потерь;
в) максимальная загрузка оборудования.

18. Производственные ячейки создаются для:
а) повышения загрузки оборудования;
б) быстрой переналадки;
в) внедрения гибких производственных систем.

19. Стандартные операционные карты используются:
а) для обучения персонала;
б) для задания последовательности операций;

в) для расчета такта конвейера.

20. Почему в бережливом производстве предпочтение отдаётся вытягивающим системам планирования:
а) поскольку они проще в использовании;
б) они обеспечивают минимизацию запасов;
в) так как они основаны на прогнозировании спроса.

21. Главная цель внедрения бережливого производства:
а) повышение производительности;
б) минимизация потерь;
в) улучшение качества.

22. Какая из перечисленных концепций не относится к бережливому производству:
а) канбан; б) SMED; в) MRP.

23. Инструмент визуализации для отображения отклонений в работе:
а) стенд показателей; б) кайдзен-доска; в) андон.

24. Какой показатель используется для оценки результативности оборудования:
а) рентабельность;
б) коэффициент использования;
в) общая эффективность оборудования.

25. Диаграмма, показывающая движение материала и информации в процессе производства –
это:
а) карта потока создания ценности;
б) матрица приоритетов;
в) контрольная карта Шухарта.

26. Последовательность действий при оптимизации производственных потоков:
а) картирование, 5С, выравнивание;
б) 5С, ТРМ, канбан;
в) кайдзен, SMED, 5С.

27. Система контроля и пополнения запасов на каждом этапе производственного потока:
а) канбан; б) андон; в) пока-ёке.

28. Перемещение продукции между рабочими центрами не является:
а) транспортировкой; б) ожиданием; в) браком.

29. Инструмент исключения возможности ошибки при выполнении операции:
а) стандартизированная работа;
б) пока-ёке;
в) визуальный контроль.

30. Элемент визуализации для оперативной сигнализации о нарушениях в работе:
а) ограничительные устройства;
б) андон;
в) канбан.

31. Основной показатель для расчёта такта при выстраивании потока единичных

изделий:

а) ритм выпуска готовой продукции;
б) время цикла обработки;
в) интенсивность спроса.

32. Какая концепция производственного планирования использует принцип вытягивания:

а) MRP II;
б) KANBAN;
в) JIT.

33. Документально описанные процедуры выполнения операций на рабочих местах:

а) рабочие инструкции по 5С;
б) стандартные операционные процедуры;
в) карты потока создания ценности.

34. Автономное обслуживание оборудования персоналом цеха относится к:

а) all-inclusive maintenance;
б) планово-предупредительному ремонту;
в) TPM.

35. Потери из-за простоя оборудования являются:

а) муда; б) мура; в) мури.

36. Оптимальный размер производственной партии деталей в потоке единичных изделий стремится к:

а) 1 единице;
б) размеру канбана;
в) максимально возможному с учётом такта.

37. Какой подход позволяет сократить объёмы незавершённого производства:

а) организация супермаркетов;
б) вытягивающее производство;
в) модернизация оборудования.

38. Избыточное производство относится к потерям:

а) муда; б) мури; в) мура.

39. Poka-yoke - это:

а) элемент визуального контроля;
б) один из видов канбанов;
в) предотвращение ошибок.

40. Стандартные операционные процедуры (СОП) внедряют для:

а) контроля персонала;
б) сокращения времени переналадок;
в) стабилизации и улучшения процессов.

Вариант № 4

1. Бережливое производство направлено на:

а) повышение качества;
б) снижение затрат;

в) устранение всех видов потерь.

2. Поток единичных изделий подразумевает:
а) непрерывное движение продукции по операциям;
б) выпуск партиями;
в) производство небольших партий.

3. Какой принцип бережливого производства означает вовлечение работников в процесс улучшений:
а) кайдзен; б) жидока; в) муда.

4. Какой показатель не относится к оценке эффективности оборудования:
а) коэффициент загрузки;
б) время простоя;
в) качество продукции.

5. С помощью какого графика отображают поток создания ценности:
а) спагетти-диаграммы;
б) диаграммы ганта;
в) карты потока создания ценности.

6. При внедрении бережливого производства рекомендуется начинать:
а) с 5с;
б) с картирования потока;
в) с оценки системы мотивации.

7. Канбан является одним из инструментов реализации системы:
а) кайдзен; б) jit; в) сик сигма.

8. К потерям типа "муда" не относится:
а) лишние этапы обработки;
б) незавершённое производство;
в) брак.

9. Что не входит в инструменты бережливого производства:
а) SMED; б) кайдзен; в) JIK.

10. Андон это:
а) метод проектирования устройств, не допускающих ошибок; б) элемент визуального контроля;
в) один из инструментов быстрой переналадки.

11. Для сбалансированности потока единичных изделий важно:
а) чтобы время такта соответствовало ритму спроса; б) максимально загрузить все оборудование;
в) минимизировать запасы на каждом этапе потока.

12. Вытягивающие системы управления запускают производство:
а) согласно плану;
б) по фактическому спросу;
в) для 100% загрузки мощностей.

13. Рабочие инструкции по оптимальному выполнению операций называются:
а) карты потока создания ценности;
б) стандартные операционные процедуры;
в) канбан.

14. Автономное обслуживание оборудования входит в систему:
а) Кайдзен; б) 5С; в) ТРМ.

15. Время простоя оборудования считается:
а) неизбежными потерями;
б) видом потерь "муда";
в) нерациональным использованием мощностей.

16. Оптимальный размер партии в бережливом производстве стремится к:
а) минимально возможному;
б) экономически обоснованному;
в) максимальному с учётом спроса.

17. Система "точно вовремя" направлена на:
а) минимизацию складских запасов;
б) повышение гибкости производства;
в) выравнивание материальных потоков.

18. Перепроизводство продукции является:
а) ценностью для потребителя;
б) видом потерь "муда";
в) кайдзеном.

19. Пока-ёке - это:
а) разновидность канбана;
б) элемент визуального контроля;
в) инструмент предупреждения дефектов и ошибок.

20. Стандартные операционные процедуры вводятся для:
а) контроля за персоналом;
б) сокращения времени протекания процессов;
в) обеспечения стабильности операций.

21. Когда стала активно развиваться концепция "бережливого производства"?
а) в 1970-х годах; б) в 1990-х годах; в) в 2000-х годах.

22. Какой из перечисленных показателей является индикатором бережливого производства:
а) производительность труда;
б) рентабельность продаж;
в) качество изготовления продукции.

23. В каком виде деятельности изначально были отработаны принципы бережливого производства:
а) в обрабатывающей промышленности;
б) на транспорте и в логистике;

в) в автомобилестроении.

24. Как называется общая система поддержки эксплуатации оборудования:
а) Кайдзен; б) ТРМ; в) ТРМ.

25. **Картирование потока создания ценности позволяет выявить:**
а) узкие места производства;
б) объем незавершенного производства;
в) планировку цехов.

26. С помощью какого графика отображают путь движения объекта по рабочим участкам:
а) X-Y диаграммы;
б) картограммы;
в) спагетти-диаграммы.

27. Что такое система "канбан":
а) производственная ячейка;
б) визуальная система управления;
в) инструмент ликвидации запасов.

28. Какой вид потерь связан с избытками производственных мощностей, превышающих рыночный спрос:
а) перепроизводство;
б) транспортировка;
в) излишняя обработка.

29. При работе в режиме вытягивания очередная операция запускается:
а) по графику;
б) по сигналу от предыдущей операции;
в) при поступлении заказа от потребителя.

30. Для чего используются стандартные контейнеры в бережливом производстве:
а) для перемещения продукции между операциями;
б) для размещения инструментов;
в) для комплектования заказов под отправку.

31. Концепция "точно в срок" означает:
а) доставку продукции в срок;
б) производство необходимого количества продукции точно к моменту спроса; в) поставку комплектующих для сборки строго по графику.

32. Главная идея принципа "поток единичных изделий":
а) непрерывное движение продукции через все операции; б) обработка одной детали за один раз;
в) использование стандартных контейнеров.

33. В бережливом производстве применяется система 5С. Что означает С, соответствующая этапу "соблюдение порядка":
а) сортировка;
б) содержание в чистоте;
в) совершенствование.

34. Какой принцип бережливого производства предполагает встраивание

качества в технологический процесс:
а) TPM; б) Дзидока; в) Jidoka.

35. Идея системы канбан заключается в:
а) установлении оптимального размера производственной партии;
б) соединении в единый поток всех производственных и вспомогательных операций; в) сигнализации о необходимости пополнения запасов.

36. Стандартные контейнеры используют для:
а) хранения деталей;
б) транспортировки между операциями;
в) размещения комплектующих для сборки.

37. На каком этапе внедрения бережливого производства применяется инструмент "Карта потока создания ценности":
а) пилотная зона;
б) описание текущего состояния;
в) реализация улучшений.

38. Автономное обслуживание оборудования рабочими подразделения относится к концепции:
а) Кайдзен; б) Теория ограничений; в) TPM.

39. Гемба - это:
а) японский термин, означающий рабочее место или производственный участок; б) концепция бережливого производства;
в) один из принципов бережливого производства.

40. Как переводится термин "муда":
а) отходы; б) потери; в) лишняя транспортировка.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Критерии оценки тестовых заданий

Для обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования применяется пятибалльная шкала знаний, умений, практического опыта.

Процент выполненных тестовых заданий	Оценка
до 50%	неудовлетворительно
50-69%	удовлетворительно
70-84%	хорошо
85-100%	отлично

Ключи к тесту

№ п/п	Вариант № 1	Вариант № 2	Вариант №3	Вариант №4
1	б	а	в	в
2	а	г	б	а
3	г	б	а	б

4	**б**	**а, б**	**б**	**в**
5	**в**	**а, г**	**б**	**в**
6	**г**	**б, в**	**в**	**б**
7	**а**	**а, б**	**б**	**б**
8	**а, б**	**б**	**в**	**в**
9	**б**	**в**	**в**	**в**
10	**г**	**б, г**	**а**	**б**
11	**в**	**а, б**	**б**	**в**
12	**а**	**а**	**в**	**б**
13	**б**	**а**	**в**	**б**
14	**г**	**в**	**б**	**в**
15	**все варианты верны**	**г**	**в**	**б**
16	**а**	**б**	**а**	**а**
17	**в**	**а, б**	**б**	**а**
18	**б**	**г**	**б**	**б**
19	**все варианты верны**	**г**	**б**	**в**
20	**г**	**б**	**б**	**в**
21	**а**	**б**	**б**	**а**
22	**б**	**в**	**в**	**в**
23	**б**	**б**	**в**	**в**
24	**г**	**в**	**в**	**в**
25	**в**	**б**	**а**	**а**
26	**а**	**в**	**а**	**в**
27	**б**	**б**	**а**	**б**
28	**б**	**б**	**в**	**а**
29	**б**	**б**	**б**	**б**
30	**все варианты верны**	**в**	**б**	**а**
31	**в**	**в**	**в**	**б**
32	**все варианты верны**	**б**	**б**	**б**
33	**б**	**в**	**б**	**в**
34	**а**	**а**	**в**	**в**
35	**б**	**б**	**а**	**в**
36	**в**	**в**	**а**	**б**
37	**г**	**а**	**б**	**б**
38	**б**	**в**	**а**	**в**
39	**г**	**а**	**в**	**а**
40	**б**	**б**	**в**	**б**

3.3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Назначение дифференцированного зачета – оценка достижения планируемых результатов по дисциплине с целью установления готовности обучающего к дальнейшему освоению соответствующей основной профессиональной образовательной программы.

Формой промежуточной аттестации по дисциплине согласно учебному плану является дифференцированный зачёт.

Содержание дифференцированного зачета определяется в соответствии с рабочей программой дисциплины.

Вопросы к дифференцированному зачету по дисциплине «Основы бережливого производства»:

1. Что такое бережливое производство? Дайте определение.
2. Назовите основные принципы бережливого производства.
3. Что означает понятие "потери" в контексте бережливого производства?
4. Перечислите основные виды потерь согласно концепции бережливого производства.
5. Что представляет собой система 5S? Опишите ее составляющие.
6. Что такое картирование потока создания ценности (VSM)?
7. Какие инструменты анализа применяются в бережливом производстве?
8. Как работает система вытягивания в бережливом производстве?
9. Что такое визуальный менеджмент? Приведите примеры.
10. Что такое Стандартные Операционные Процедуры (СОП)? Зачем они нужны?
11. Опишите концепцию Пока-ёкэ.
12. Какие системы оплаты труда применяются в бережливом производстве?
13. Что такое всеобщий уход за оборудованием (TPM)?
14. Как связаны между собой бережливое производство и Six Sigma?
15. Что такое кайдзен и как он применяется в бережливом производстве?
16. Что представляет собой система Канбан?
17. Перечислите основные методы бережливого производства.
18. В чем преимущества внедрения принципов бережливого производства?
19. Как отличить ценности и потери в производственном процессе?
20. Какие КПЭ используются для оценки эффективности системы бережливого производства?
21. Как организуется рабочее пространство на предприятии согласно концепции 5S?
22. Что такое одноштучный поток? Какие преимущества он дает?
23. Как уменьшить запасы с помощью инструментов бережливого производства?
24. Какие методы сокращения времени переналадки вы знаете?
25. Как вовлечь персонал в реализацию принципов бережливого производства?
26. Какие элементы культуры предприятия важно формировать для эффективного внедрения бережливого производства?
27. Опишите порядок внедрения бережливого производства на предприятии.
28. Какие проблемы могут возникнуть при внедрении бережливого производства? Как их можно предотвратить/решить?
29. Приведите пример успешного применения инструментов бережливого производства.
30. Какие современные тенденции развития концепции бережливого производства вы знаете?
31. Что означает термин "муда" в концепции бережливого производства?

Приведите примеры разных видов муды.

32. В чем заключаются преимущества визуального контроля на рабочих местах?
33. Какие методы выравнивания производства вы знаете? Кратко опишите их.
34. Как связана концепция встроенного качества с принципами бережливого производства?
35. Какие основные этапы включает в себя процедура SMED?
36. Как организовать эффективное проведение дня кайдзен?
37. Что дает применение метода 5 почему для анализа проблем?
38. Как понятие ценности для потребителя соотносится с концепцией бережливого производства?
39. Зачем на предприятии создаются кружки качества? Каковы их задачи?
40. Почему важно соблюдать стандартизированные операционные процедуры?
41. Как проводится анализ корневых причин с использованием диаграммы Исикавы?
42. Какие критерии положены в основу метода 5С? Раскройте их суть.
43. Что включает в себя понятие ТРМ? Какие задачи оно решает?
44. В чем заключаются преимущества ячеистой организации производства?
45. Что такое штрихкодирование? Где оно применяется в бережливом производстве?
46. Как связаны между собой поток единичных изделий и вытягивающая система производства?
47. Почему важно вовлекать рабочих в процесс оптимизации производства?
48. Как управлять мотивацией персонала при внедрении бережливых технологий?
49. Что дает использование функционально-стоимостного анализа при оптимизации продукта?
50. Какие КПЭ используются для мониторинга бережливого производства?

Шкалы оценивания	**Критерии оценивания устных ответов**
«Отлично» - 5 баллов	Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: - демонстрирует глубокое и прочное освоение материала; - исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; - правильно формирует определения; - демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно - правовой литературой; - умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 балла	Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: - демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; - достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; - демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе; - умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.

«Удовлетворительно» - 3 балла	**Зачтено**	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: - демонстрирует общее знание изучаемого материала; - испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы; - знает основную рекомендуемую литературу; - умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 балла	**Не зачтено**	Ставится в случае: - незнания значительной части программного материала; - не владения понятийным аппаратом дисциплины; - допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; - неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - неумения делать выводы по излагаемому материалу.

4. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В ходе текущего контроля успеваемости осуществляется индивидуальное общение преподавателя с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося преподаватель в ходе текущего контроля успеваемости дублирует объяснение нового материала с учетом особенностей восприятия и усвоения обучающимся содержания материала дисциплины.

При проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

– для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (далее - индивидуальные особенности);

– проведение мероприятий по текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

– присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

– предоставление обучающимся при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (при наличии в штате образовательной организации такого специалиста или на основании договора с организациями системы социальной защиты по предоставлению таких услуг в случае необходимости);

– предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем).

Приложение 6.28 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»
квалификация: повар, кондитер

Грозный - 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК Сферы услуг
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Оценочные средства к рабочей программе профессионального модуля разработаны на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Оценочные средства профессионального модуля ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Маутиева А.Н., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

№	СОДЕРЖАНИЕ	Стр
1.	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
2.	Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля	5
3.	Результаты освоения профессионального модуля, подлежащего проверке	5
3.1	Оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенции	5
3.2	Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля	6
3.3.1	Типовые задания для текущей аттестации по МДК	8
3.3.2	Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по МДК	17
4.	Оценка по учебной и (или) производственной практике	21
5.	Контрольно-оценочные средства для экзамена (квалификационного)	22
6.	Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	28
7.	Приложения	29

I. Паспорт комплекта оценочных средств

Назначение:
КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** по специальности среднего профессионального образования **43.01.09. Повар кондитер**

Профессиональные компетенции:

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

Общие компетенции:

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 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Формы промежуточной аттестации по освоении
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	**2**
МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Экзамен

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Экзамен
УП	Комплексный дифференцированный зачет
ПП	
ПМ	**Экзамен по модулю**

3. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащего проверке

3.1 Оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенции

Объекты оценивания	**Показатели**	**Критерии Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)**
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	- оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой - подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с СанПиНами	Текущий контроль: практическое задание, контрольные задания.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	- обработка овощей рыбы, основных полуфабрикатов из рыбы, в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием; - выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика, с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой	Текущий контроль: практическое задание, контрольные задания. Рубежный контроль: дифференцированный зачет.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой;	Текущий контроль: практическое задание, бракераж.
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой;	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: дифференцированный зачет

3.2 Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по профессиональному модуля ПМ.01 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Элементы учебной дисциплины (разделы/темы)	Проверяемые З,У,ОК и ПК *(код)*	Показатели оценки результата	Форма и метод контроля
Темы разделов			
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	ПК 1.1.-1.4. ОК01-04, 07	- подготовки, уборки рабочего места; - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* - *заданий для практических/ лабораторных занятий;* - *заданий по учебной и производственной практике;* - *заданий для*
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	ПК 1.1.-1.4 ОК 01-04, 07	- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,	

		птицы, дичи, кролика;	*самостоятельной работы*
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	ПК 1.1.-1.4. ОК01-04, 07	- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты;	***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*
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	ПК 1.1.-1.4. ОК01-04, 07	- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	ПК 1.1.-1.4. ОК01-04, 07	- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- заданий для практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и*
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	ПК 1.1.-1.4. ОК01-04, 07	- Соблюдать нормы экологической безопасности, - Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	

		(специальности).	*производственной практике;* *- заданий для самостоятельной работы*
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	ПК 1.1.-1.4. ОК01-04, 07	- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;	***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*
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	ПК 1.1.-1.4. ОК01-04, 07	- организовывать работу коллектива и команды -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов			
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика			
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика			
			Экзамен

3.3 Типовые задания для текущей аттестации по МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента

3.3.1 Типовые задания для текущей аттестации по МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента

ЗАДАНИЕ 1

Выберите правильный вариант ответа.

1. В каких овощах содержатся бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы?

а) в свекле, моркови; б) в чесноке, луке, редьке; в) в картофеле, хрене; г) в тыкве, капусте.

2. В каких овощах содержатся ароматические вещества и эфирные масла?

а) в картофеле, *тыкве; б) в сельдерее, петрушке; в) в свекле, капусте;* г) в спарже, шпинате.

3. В каких овощах содержатся гликозиды — вещества, придающие им специфический вкус и аромат?

а) в картофеле, свекле; б) в капусте, моркови; в) в репе, редьке, хрене; г) в кабачках, патиссонах.

4. В каких овощах содержится наибольшее количество углеводов?

а) в свекле, моркови, репчатом луке; б) в тыкве, кабачках; в) в редьке, картофеле; г) в укропе, эстрагоне.

5. В каких овощах содержится наибольшее количество органических кислот?

а) в моркови, капусте; б) в помидорах, чесноке; в) в помидорах, щавеле; г) в свекле, репе.

Задание 2.

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какой корнеплод является самым ранним?

а) редька; б) морковь; в) редис; г) хрен.

2. Какой корнеплод используется только в сыром виде?

а) морковь; б) редис; в) свекла; г) сельдерей.

3. Какой корнеплод содержит эфирные масла и обладает приятным вкусом и запахом?

а) морковь; б) сельдерей; в) свекла; г) брюква.

4. Какой корнеплод содержит каротин?

а) морковь; б) сельдерей; б) свекла; г) редька.

5. Какой корнеплод содержит бетанин?

а) морковь; б) редис; в) свекла; г) пастернак.

Задание 3

Продолжите перечисление групп овощей и овощей, входящих в группы, по образцу:

Группа овощей	Овощи, входящие в группу
Клубнеплоды	Картофель, топинамбур, батат
Корнеплоды	Морковь, свекла, редис, репа, редька, хрен, пастернак,

Задание 4

Продолжите перечисление видов обработки, поясняя их цель.

Вид обработки	Цели обработки
Сортировка	Способствует рациональному использованию овощей
Калибровка	
	1. 2. 3.

	1. 2. 3.

Задание 5

1.Классификация мяса по видам.

Говядина
птица
свинина
баранина

2. Укажите: Мясо содержит много:

Полноценных белков -14,5-23%,
жира - от 2 до 37,
минеральных веществ - 0,5-1,3% (из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа).
витамины А, D, РР и группы В.

3. Укажите: К какой группе относится коллаген, миозин, эластин?

a. Это составные мышечной и соединительной ткани мяса
b. Это составные жировой и костной ткани рыбы

4. Допишите: коллаген это:

1. Полноценный белок
2. Неполноценный белок

5. Костная ткань состоит из особых клеток, основу которых составляет:

оссеин
эластин
коллаген

6. Предприятия общественного питания получают мясные полуфабрикаты:

грязные,
порционные,
мелкокусковые,
рубленые,
кусковые
средние.
крупнокусковые.

7. Объясните: Доброкачественное охлажденное мясо имеет на поверхности туши:

1. сухую корочку,
2. цвет - от бледно-розового до красного,

3.Консистенцию - плотную, эластичную,
4. синий цвет,
5. запах несвежего мяса.

Задание 6

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

а) по степени усвояемости; б) по химическому составу; в) по минеральному составу.

2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

а) разрушается; б) улетучивается с паром; в) переходит в клейкое вещество глютин.

3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?

а) улучшению цвета; б) повышению калорийности; в) возбуждению аппетита.

Задание 7

Допишите предложения.

1. По своему химическому составу рыба немного уступает мясу домашних животных, а по содержанию _____ она превосходит мясо.

2. Жир рыбы легко плавится и усваивается организмом человека, а присутствие_____значительно повышает его ценность.

3. Благодаря присутствию большого количества йода рыбу причисляют к_____и_____в питании пожилых людей.

Задание 8

Допишите предложения.

1. Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и _____.
2. Наибольшее количество жира содержат такие рыбы, как угорь_____
3. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее_____
4. К тощим рыбам относят треску,_____

Задание 1

Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки картофеля.

1.Кубики средние (длина ребра 1... 1,5 см):

а) для гарнира к холодным блюдам, салатов и окрошки овощной;
б) для блюда «Картофель в молоке»;
в) для жаренья во фритюре;
г) для тушения.

2.Брусочки (длина 3...4 см, сечение 1 см):
а) для блюда «Картофель в молоке», для тушения;
б) для супов с макаронными изделиями; в) для жаренья основным способом.

3.Кружочки (толщина 1,5... 2 мм, подбирают картофель одинакового размера):
а) для борщей (кроме «Флотского» и «Сибирского»), супов с макаронными изделиями, рассольника; б) для запекания рыбы и мяса; в) для холодных блюд.

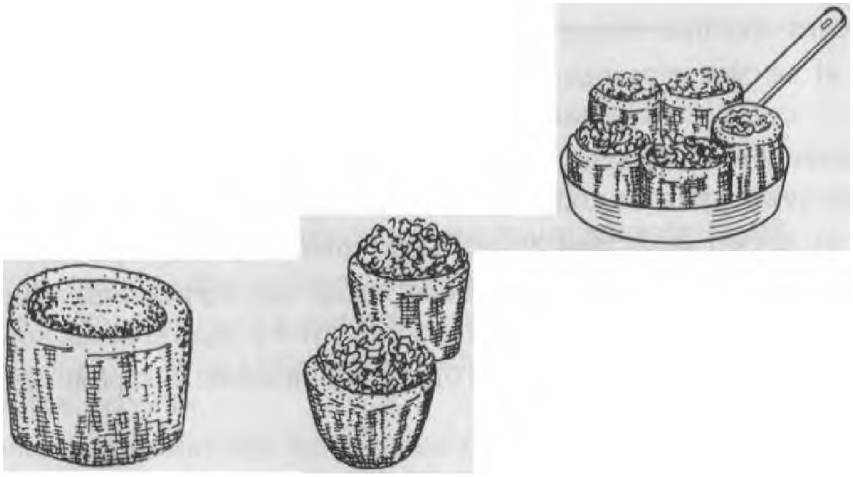
4.Соломка (длина 4...5 см, сечение 0,2х0,2 см):
а) вареный используют для запекания рыбы и мяса, сырой — для жаренья;
б) сырой — для жаренья основным способом;
в) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы.

5.Кубики мелкие (сечение 0,3 х0,5 см):
а) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы и дичи;
б) для холодных блюд и закусок;
в) для рассольников.

Задание 2

Используя рисунок, составьте схему приготовления блюда «Кабачки фаршированные».

Очищенный от кожи кабачок. Часть мякоти с семенами вынимается ложкой



Задание 3

1. Назовите: Классификация мяса по видам.
   Говядина
   птица
   свинина
   баранина
2. Укажите: Мясо содержит много:
   Полноценных белков -14,5-23%,
   жира - от 2 до 37,
   минеральных веществ - 0,5-1,3% (из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа).
   витамины А, D, РР и группы В.

3. Укажите: К какой группе относится коллаген, миозин, эластин?
   c. Это составные мышечной и соединительной ткани мяса
   d. Это составные жировой и костной ткани рыбы
4. Допишите: коллаген это:
   3. Полноценный белок
   4. Неполноценный белок
5. Костная ткань состоит из особых клеток, основу которых составляет:
   оссеин
   эластин
   коллаген
6. Предприятия общественного питания получают мясные полуфабрикаты:
   порционные,
   мелкокусковые,
   рубленые,
   кусковые
   средние.
   крупнокусковые.
7. Объясните: Доброкачественное охлажденное мясо имеет на поверхности туши:
   3. сухую корочку,
   4. цвет - от бледно-розового до красного,
3. Консистенцию - плотную, эластичную,
4. синий цвет,
5. запах несвежего мяса.

Задание 4

1. Укажите: из каких стадий состоит обработка мороженого мяса:
   размораживание,
   обмывание,
   обсушивание,
   кулинарная разделка и обвалка,
   зачистка и сортировка мяса,
   приготовление полуфабрикатов.

2. Разделка (говяжьих) полутуш мяса состоит из последовательных операций, каких?:
   деление куски
   деление на части
   деление на отруба,
   обвалка отрубов,
   жиловка и зачистка.
3. При разделке передней четвертины (говядины) получают отруба:

отруба,
крупнокусковые части,
мелкокусковые части,
лопаточную часть,
шейную часть,
грудинку,
спинно - реберную часть.

4. Что такое вырезка:
наиболее нежная часть мяса, используется для жарки крупными кусками, натуральными порционными и мелкими кусками.
наиболее грубая часть мяса, используется для жарки мелкими кусками, большими порционными.

5. Мороженые субпродукты размораживают в мясном цехе при температуре:
а) 15-18°С. б) 15-23°С. в) 7-8 °С. г) 54-55 °С.

6. Для чего перед использованием печень можно ошпарить?
1. чтобы во время жарки не выделялось много белка.
2. чтобы во время жарки быстрее была готова.

7. При кулинарной разделке (свинины) получают следующие части:
лопаточную часть,
корейку,
грудинку,
шейную часть,
тазобедренную часть и шпик (у жирной туши).

8. Какие полезные вещества мясо птицы содержит?
белки,
минеральные вещества,
жиры,
экстрактивные вещества,
витамины РР, А, D, группы В.

9. Пернатая дичь на предприятия общественного питания поступает:
степная,
боровая,
болотная,
водоплавающая.

Задание 5

1 Тушки птицы заправляют:
в три нитки,
"в кармашек",
в одну нитку,
в две нитки.

2. При приготовлении полуфабрикатов (из говядины) применяют следующие приемы: (уточнить последовательность)
нарезка (1)
отбивание (2)
подрезание сухожилий (3)
панирование (4)
шпигование (5)
маринование (6)
поедание (7)
выбрасывание (8)

3. Подчеркните правильный ответ: Перед жаркой мясо натирают

а) солью, перцем б) солью, чесноком в) аджикой

4. Заполните таблицу: крупнокусковые полуфабрикаты из говядины.

Название П/Ф

5. Укажите бифштекс – это:
1. крупнокусковой п/ф
2. мелкокусковой п/ф
3. порционный п/ф.

6. Ромштекс перед жаркой:
не панируют
панируют
обрезают

7. Размер бифстроганов?
брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г,
порционные куски толщиной 1,5-2 см,
брусочками длиной 5-7 см, массой 15-17 г,

Задание 6

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
а) по степени усвояемости;
б) по химическому составу;
в) по минеральному составу.

2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
а) разрушается;
б) улетучивается с паром;
в) переходит в клейкое вещество глютин.

3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?
а) улучшению цвета;
б) повышению калорийности;
в) возбуждению аппетита.

4. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее _____

5. Основными показателями доброкачественности рыбы являются ее вид, запах,_____ _____ _____

6. Размораживают на воздухе при температуре 18...20°С все виды филе,_____ _____

Задание 7

1. Чтобы сократить потери минеральных веществ, в воду добавляют _____

2. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?
а) порционными кусками (кругляшом);

б) целиком;
в) разделывают на филе.

3. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

а) окунь;
б) маринка;
в) ставрида.

4. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

а) налим, угорь, бельдюга;
б) щука, навага, линь;
в) камбала, треска, сайда.

5. Перечислите виды панировок, используемых для жаренья рыбы

_____
_____

6. В чем особенность обработки бесчешуйчатой рыбы? _____
_____

7. В чем особенность обработки рыб, входящих в семейство окуневых?

_____

Задание 8

1. Для какого способа тепловой обработки используют кругляши?

_____

2. Как подразделяется рыба по размерам?

_____

3. Какие виды филе получают при пластовании рыбы?

_____
_____

4. Какая рыба имеет внутри мышц температуру от – 1 до 5 °С и хранится не более 5 суток при температуре от – 2 до 1 °С?

_____

5. Приготовленная рыба имеет горький привкус. Причина?

_____

6. Для варки рыбу нарезают на куски, держа нож под углом ..... ^{o}С, а для жаренья – под углом .....^{o}С.

7. Для чего кожу у порционных кусков надрезают в двух-трех местах?

_____
_____

2.2 Решение ситуационных задач

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оцените предложенную производственную ситуацию.
Ответьте на вопросы, указанные в задании.
Время выполнения задания – 20 минут.

Критерии оценивания решения ситуационной задачи –

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению блюд и гарниров.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике

3.3.2 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по МДК

Предметом оценки являются умения, знания и сформированные компетенции. Контроль и оценка осуществляется в форме устного экзамена.

Проверяемые результаты обучения:

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.

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.

Наличие практического опыты в: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного

инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.

Перечень экзаменационных вопросов по МДК 01.01 и МДК 01.02

1. Разделка чешуйчатой, рыбы на чистое филе.
2. Механическая кулинарная обработка корнеплодов
3. Разделка бесчешуйчатой рыбы (сом, налим)
4. Механическая кулинарная обработка капустных овощей
5. Разделка рыбы на чистое филе с кожей.
6. Личная гигиена повара.
7. Разделка и обвалка бараньей туши.
8. Порционные полуфабрикаты из говядины (ромштекс, бифштекс).
9. Заправка птицы в одну нитку.
10. Обработка нерыбных морепродуктов (креветки, морская капуста).
11. Обработка и характеристика мяса птицы
12. Характеристика крупнокусковых полуфабрикатов из говядины (ростбиф, мяса шпигованное)
13. Дать понятия основным способам тепловой обработки.
14. Простые и сложные формы нарезки из моркови.
15. Сложные формы нарезки картофеля.
16. Техника обработки осетровой рыбы
17. Техника подготовки щуки фаршированной.
18. Обработка луковых. Виды нарезки из лука.
19. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (бефстроганов, азу).
20. Классификация пищевой ценности рыбного сырья и нерыбных морепродуктов.
21. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (бефстроганов, азу).
22. Классификация пищевой ценности, значение в питании мяса и мясного сырья.
23. Заправка птицы в кармашек.
24. Подготовка овощей к фаршированию.
25. Основная характеристика охлажденной, свежей, мороженой рыбы.
26. Дать понятие, что такое полуфабрикат в кулинарии
27. Техника приготовления рыбных полуфабрикатов (целая рыба, порционные куски).
28. Обработка капустных, плодовых овощей
29. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.
30. Порционные полуфабрикаты из говядины (бифштекс, филе).
31. Из каких последовательных операций состоит механическая кулинарная обработка овощей.
32. Порционные полуфабрикаты из говядины (лангет, антрекот).
33. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).
34. Назовите способы размораживания мороженой рыбы
35. Способы заправки птицы в кармашек.
36. Порционные полуфабрикаты из птицы котлета по-киевски.
37. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы.
38. Какие требования предъявляют к полуфабрикатам из котлетной массы.
39. Обработка салатных, пряных и десертных овощей
40. Из каких последовательных операции состоит механическая кулинарная обработка овощей

41.Требования к качеству и сроки хранения овощей
42. Основные способы тепловой обработки продуктов
43. Личная гигиена повара
44. Характеристика крупнокусковых полуфабрикатов из говядины
45. Организация рабочего места по обработке сельскохозяйственной птицы
46. Обработка осетровой рыбы
47. Организация работы рыбного цеха
48. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши
49. Организация рабочего места по обработке сельскохозяйственной птицы
50. Кулинарная разделка и обвалка бараньей полутуши
51. Организация рабочего места по обработке сельскохозяйственной птицы
52. Кулинарная разделка и обвалка бараньей полутуши
53. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
54. Как определить качество мяса.
55. Рабочие места повара по обработке сырья и приготовления полуфабрикатов
56. Классификация характеристика, пищевая ценность, овощей
57. Требования к качеству и сроки хранения овощей
58. Доброкачественность сельскохозяйственной птицы
59. Характеристика крупнокусковых полуфабрикатов из говядины (ростбиф, мяса шпигованное)
60. Разделка рыбы на чистое филе с кожей.
61. Характеристика крупнокусковых полуфабрикатов из говядины

Форма экзаменационных билетов по МДК 01.01и МДК01.02

Рассмотрено на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____Маутиева А.Н.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1 **по МДК 05.01** Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **МДК.05.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Утверждаю Зам директора по УПР Сулейманова Б.К. _____

Теоретическая часть

1. Разделка чешуйчатой, рыбы на чистое филе.
2. Механическая кулинарная обработка корнеплодов.

Практическая работа.

Взято для очистки 80 кг картофеля. Определите, какой должна быть масса отходов, если норма отходов установлена 30% массы брутто.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативными справочниками.

Время выполнения заданий – до 20мин

Преподаватель _____ / А.А.Шакаева/

Подпись

Критерии оценки:

Оценка	Критерии	Примечания
«Отлично»	оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению блюд и гарниров.	
«Хорошо»	выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.	
«Удовлетворительно»	«удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.	
«Неудовлетворительно»	«неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике	

4. Оценка учебной и (или) производственной практики

Виды работ и проверяемые результаты обучения по учебной/производственной практике (при наличии)

Дифференцированный зачет по учебной и (или) производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося во время практики) с указанием видов работ, выполненных обучающимся, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК), ПО, У
Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.	ПК1.1 ОК1 – ОК4 ОК7

Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья	ПК1.1 ОК1 – ОК4 ОК7
Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы,	ПК1.1.-ПК1.3 ОК1 – ОК4 ОК7
Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.	ПК1.1 - ПК 1.4 ОК1 – ОК4 ОК7
Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую)	ПК1.1- ПК 1.3 ОК1 – ОК4 ОК7
Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы	ПК1.2 ОК1 – ОК4 ОК7 ПО1 - ПО3 У1 – У4
Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	ПК1.2 – ПК 1.4 ОК1 – ОК4 ОК7 ПО1 - ПО3 У1 – У4
Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования	ПК1.1- ПК1.4 ОК1 – ОК4 ОК7

5. Контрольно-оценочные средства для экзамена по модулю

Экзамен по модулю 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 СПО: 43.01.09. «Повар, кондитер».

Экзамен выставляется на основании данных оценочного листа с указанием задания, выполненных обучающимся, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации

Экзамен проводится одновременно для ½ учебной подгруппы, путем выполнения задания в учебном кулинарном цехе.

Количество вариантов заданий для экзаменующихся 1/15 по подгруппам.

Время выполнения задания - 4 академических часа (160 минут) без перерыва.

Оценка заданий №1, №2 и №3 проводится в присутствие экзаменующегося.

Оборудование:

Производственный стол, раковина, весы, мясорубка, холодильник, электрическая плита, кухонная и столовая посуда, различный инвентарь и инструменты.

Литература для учащегося:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.21324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов».

Экзамен квалификационный включает комплексное практическое задание.

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 профессионального модуля.

В состав КОМ входит: паспорт, условия для проведения экзамена, задания для экзаменующих, пакет экзаменатора .

Условия для проведения экзамена

Экзамен проводится одновременно для ½ учебной подгруппы, путем выполнения задания в учебном цехе. Задания предусматривают освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.

Время выполнения задания - 4 академических часа (160 минут) без перерыва.

III. Задания для экзаменующихся

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Форма экзаменационных билетов по ПМ01

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Рассмотрено на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____Маутиева А.Н.	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1** ПМ.1 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» *Профессия 43.01.09* Повар, кондитер	Утверждаю Зам директора по УПР Сулейманова Б.К. _____

Практическая работа.

Технология приготовления блюда: «Котлеты»

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативными справочниками, учебными пособиями, интернет - ресурсами.

Время выполнения заданий – до 6 часов.

Мастер п/о _____ А.А. Шакаева

Подпись

Вариант № 1
Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Дать определение, что такое кулинария, что она изучает.
Задание 2.	Разделка рыбы на чистое филе.
Задание 3.	Обработка корнеплодов.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.
Задание варианта № 1.
Обработка корнеплодов.

Вариант № 2
Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	По каким признакам различают кулинарные изделия, блюда и полуфабрикаты.
Задание 2.	Разделка бесчешуйчатой рыбы. (Сом, налим, угорь)
Задание 3.	Обработка капустных и луковых овощей

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.
Задание варианта № 1.
Обработка капустных и луковых овощей.

Вариант № 3
Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Что называется сырьем.
Задание 2.	Разделка рыбы на чистое филе с кожей.
Задание 3.	Требования к повару.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.
Задание варианта № 1.
котлеты, биточки, тефтели).

Вариант № 4
Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Дать понятия основным способам тепловой обработки.
Задание 2.	Обработка грибов.
Задание 3.	Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.
Задание варианта № 1.
Приготовить п/ф: котлеты, биточки, тефтели).

Вариант № 5
Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Дать понятия комбинированным способам жарки.
Задание 2.	Из каких стадий состоит обработка мороженного мяса.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.
Задание варианта № 1.
Из каких стадий состоит обработка мороженного мяса.

Вариант № 6

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Разделка передней четвертины говядины.
Задание 2.	Сложные формы нарезки картофеля.
Задание 3.	Техника обработки осетровой рыбы.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 1.

Техника обработки осетровой рыбы.

Вариант № 7

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Обработка субпродуктов первой категории (мозги, сердце, вымя, мясокостные хвосты говяжьи).
Задание 2.	Дать характеристику рыбного сырья (Сом, щука, макрурус)
Задание 3.	Все формы нарезки свеклы.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 1.

Все формы нарезки свеклы.

Вариант № 8

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Разделка задней четвертины говядины.
Задание 2.	Сложные формы нарезки из моркови.
Задание 3.	.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 1.

Сложные формы нарезки из моркови.

Вариант № 9

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Обработка субпродуктов первой категории (печень, почки, язык).
Задание 2.	Обработка томатных и тыквенных.
Задание 3.	Характеристика и виды панировок.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 1.

Обработка томатных и тыквенных.

Вариант № 10

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Обвалка говяжьей туши (панирование, шпигование, маринование.)
Задание 2.	Техника подготовки щуки фаршированной.
Задание 3.	Обработка луковых. Виды нарезки из лука.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 1.

Обработка луковых. Виды нарезки из лука

Вариант № 11

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Разделка задней четвертины говядины.
Задание 2.	Сложные формы нарезки из моркови.
Задание 3.	Обработка нерыбных морепродуктов.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 1.

Сложные формы нарезки из моркови.

Вариант № 12

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Требования к обвальщику мяса.
Задание 2.	Особенности обработки судака, маринки.
Задание 3.	Простые формы нарезки картофеля.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 1.

Простые формы нарезки картофеля.

Вариант № 13

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (бефстроганов, азу).
Задание 2.	Порядок оказания услуг.
Задание 3.	Обработка клубнеплодов.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 1.

Приготовить п/ф; бефстроганов азу.

Вариант № 14

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (рулет, зразы, фрикадельки).
Задание 2.	Заправка птицы клювом.
Задание 3.	Простые формы нарезки из картофеля.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 1.

Приготовить п/ф; рулет, зразы, фрикадельки).

Вариант № 15

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Техника приготовления котлетной массы из птицы (биточки, котлеты по-жарски)
Задание 2.	Обработка корнеплодов.

Задание 3.	Обработка мяса птицы

Вариант № 16

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Техника приготовления рыбных полуфабрикатов (целая рыба, порционные куски).
Задание 2.	2.Обработка нерыбных морепродуктов (кальмары, осьминоги).
Задание 3.	3.Порционные полуфабрикаты из говядины (лангет, антрекот).

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 1.

Приготовить п/ф; лангет, антрекот.

Вариант № 17

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Виды рыб осетровых, лососевых.
Задание 2.	2. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины порционных (баранина духовая, котлеты натуральные, эскалоп.)
Задание 3.	3.Требования к пекарю.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 1.

Приготовить котлеты натуральные, эскалоп.

Вариант № 18

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Виды рыб семейства карповых и сельдевых.
Задание 2.	2.Обработка десертных овощей.
Задание 3.	3.Заправка птицы в ножку, кармашек.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 1.

Заправка птицы в ножку, кармашек.

Вариант № 19

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Обвалка говяжьей туши (нарезка, отбивание, подрезание сухожилий.)
Задание 2.	Общие требования к производственному персоналу.
Задание 3.	Классификация пищевой ценности рыбного сырья и нерыбных морепродуктов

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 1.

Обвалка говяжьей туши (нарезка, отбивание, подрезание сухожилий.).

Вариант № 20

Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Характеристика мясного сырья.
Задание 2.	2. Приготовление полуфабриката, мясо жаренное крупным куском (Ростбиф, три степени готовности).
Задание 3.	3.Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.
Задание варианта № 1.
Приготовить п/ф ; Ростбиф,

6. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В ходе текущего контроля успеваемости осуществляется индивидуальное общение преподавателя с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося преподаватель в ходе текущего контроля успеваемости дублирует объяснение нового материала с учетом особенностей восприятия и усвоения обучающимся содержания материала дисциплины.

При проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

– для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (далее - индивидуальные особенности);

– проведение мероприятий по текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

– присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

– предоставление обучающимся при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (при наличии в штате образовательной организации такого специалиста или на основании договора с организациями системы социальной защиты по предоставлению таких услуг в случае необходимости);

– предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем).

Приложения

Форма аттестационного листа

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО студента_Музаева Айша Исмаиловна
Группа ПК-01-25
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес
_____
_____
Период проведения практики: 4 семестр
Количество часов: 36 часов
Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Виды работ	Объем работ
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
Всего часов	36

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика_____
_____
_____
Характеристика профессиональной деятельности обучающегося_____
_____
_____

«___»_____ 202___г.

Руководитель практики _____ _____

Заместитель директора по УПР _____ _____

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО студента_Музаева Айша Исмаиловна
Группа ПК-01-25
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

_____

_____

Период проведения практики: 4 семестр
Количество часов: 36 часов
Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Виды работ	Объем работ
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
Всего часов	36

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика_____

_____

_____

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося_____

_____

_____

«___»_____ 202___г.

Руководитель практики от организации _____ _____

Ответственный от организации _____ _____

Форма оценочного листа

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

по профессии СПО **Повар, кондитер**
код профессии **43.01.09.**
профессиональный модуль **ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**
ФИО обучающегося _____
Критерии оценки выполненных экзаменационных заданий:

№	Перечень заданий	Отметка о выполнении	Кол-во баллов
	Приготовить котлету по-киевски, суп с крупой.		
1	ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	да	5 (отлично)
2	ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.	да	5 (отлично)
3	ПК1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	да	5 (отлично)
4	ПК1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, кролика	да	5 (отлично)
	Итого		5 отлично

Экзамен сдан **с оценкой** 5 (отлично)
Члены комиссии (Ф.И.О., подпись):
Председатель аттестационной комиссии: _____ /_____/
Члены комиссии:
Зам.дир по УПР _____ /Сулейманова Б.К./
Зам.дир по УМР _____ /Умарова Л.С./
Мастер п/о _____ /Шакаева А.А./
Дата « » 20 г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Обучающиеся по профессии ППКРС 43.01.09 «Повар, кондитер» освоили программу профессионального модуля **ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** в объёме 372 часов с «01» 09 2026 г. по «30» 06 2027г.

Результаты промежуточной аттестации по профессиональному модулю

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	**МДК 01.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	**МДК 01.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**УП.01**	**ПП.01**	**ПМ.01**
		экзамен	**экзамен**	**комплексный диф. зачет**		**экзамен по модулю**
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						

«_____» _____20____г
Члены экзаменационной комиссии:
Председатель _____/_____./
Зам председателя _____/_____/
Члены комиссии _____/_____./
_____/_____./

Приложение 6.29 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

квалификация: повар, кондитер

Грозный - 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК Сферы услуг
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Оценочные средства к рабочей программе профессионального модуля разработаны на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Оценочные средства профессионального модуля ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимент» для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Маутиева А.Н., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 04 от 29.04.2024 г.

№	СОДЕРЖАНИЕ	Стр
1	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
2	Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля	5
3	Результаты освоения профессионального модуля, подлежащего проверке	5
3.1	Оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенции	5
3.2	Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля	8
3.3.1	Типовые задания для текущей аттестации по МДК	9
3.3.2	Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по МДК	43
4	Оценка по учебной и (или) производственной практике	76
5	Контрольно-оценочные средства для экзамена (квалификационного)	77
6	Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	103
7	Приложения	104

1. Паспорт комплекта оценочных средств

КОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля:

ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

К экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, и МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный.

Экзамен квалификационный включает:

Практическое задание: приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом, оценивая, является приготовление кулинарной продукции – мясных, рыбных блюд, горячих супов и соусов, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из яиц, творога, муки.

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Используемые в КОС оценочные средства представлены в таблице.

Элементы модуля, профессиональный модуль	**Формы промежуточной аттестации**
1	**2**
МДК. 02.01	Экзамен
МДК. 02.02	Экзамен
УП. 02.01	Дифференцированный зачет
ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимент»	**Экзамен квалификационный**

2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1

Элемент ПМ	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 02.01	Экзамен	Устный опрос Тестирование Экспертная оценка выполнения практического занятия, лабораторной работы
МДК. 02.02	Экзамен	Устный опрос
УП. 02	Комплексный дифференцированный зачет	Экспертная оценка выполнения учебно-производственного задания
ПП.02		Экспертная оценка выполнения производственного задания
ПМ	Экзамен (квалификационный)	Экспертная оценка выполнения производственного задания

3. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащего проверке

3.1 Оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенции

Профессиональные и общие компетенции. В результате контроля и оценки по профессиональному модулю **ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
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.	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов дополнительных ингредиентов. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в бульон состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рациональноиспользовать продукты, соусные полуфабрикаты. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий при их порционировании (комплектовании).
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки. Поддерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании).
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Порционировать,

	сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.
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.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.

Общие компетенции	**Показатели оценки результата**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам**.**	- Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно 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;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	знать номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
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	знать содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности, Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).

3.2 Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по профессиональному модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Элементы учебной дисциплины (разделы/темы)	Проверяемые З, У, ОК и ПК *(код)*	Показатели оценки результата	Форма и метод контроля
Темы разделов			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	ПК 2.1. – ПК 2.8 ОК 01.- ОК 04. ОК 07.		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	ПК 2.1. – ПК 2.8 ОК 01.- ОК 04. ОК 07.		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	ПК 2.1. – ПК 2.8 ОК 01.- ОК 04. ОК 07.		
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 2.1. – ПК 2.8 ОК 01.- ОК 04. ОК 07.		
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	ПК 2.1. – ПК 2.8 ОК 01.- ОК 04. ОК 07.		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	ПК 2.1. – ПК 2.8 ОК 01.- ОК 04. ОК 07.		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных,	ПК 2.1. – ПК 2.8 ОК 01.- ОК 04. ОК 07.		

сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента			
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	ПК 2.1. – ПК 2.8 ОК 01.- ОК 04. ОК 07.		
Тема 2.5. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	ПК 2.1. – ПК 2.8 ОК 01.- ОК 04. ОК 07.		
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	ПК 2.1. – ПК 2.8 ОК 01.- ОК 04. ОК 07.		
Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, со-усов на сливках	ПК 2.1. – ПК 2.8 ОК 01.- ОК 04. ОК 07.		
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	ПК 2.1. – ПК 2.8 ОК 01.- ОК 04. ОК 07.		
Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	ПК 2.1. – ПК 2.8 ОК 01.- ОК 04. ОК 07.		
Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	ПК 2.1. – ПК 2.8 ОК 01.- ОК 04. ОК 07.		
Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	ПК 2.1. – ПК 2.8 ОК 01.- ОК 04. ОК 07.		
Тема 2.12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	ПК 2.1. – ПК 2.8 ОК 01.- ОК 04. ОК 07.		
Тема 2.13. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	ПК 2.1. – ПК 2.8 ОК 01.- ОК 04. ОК 07.		
Тема 2.14. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	ПК 2.1. – ПК 2.8 ОК 01.- ОК 04. ОК 07.		
Тема 2.15. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,	ПК 2.1. – ПК 2.8 ОК 01.- ОК 04. ОК 07.		

кролика			
Тема 2.16. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	ПК 2.1. – ПК 2.8 ОК 01.- ОК 04. ОК 07.		
Тема 2.17. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	ПК 2.1. – ПК 2.8 ОК 01.- ОК 04. ОК 07.		
			Экзамен

3.3 Типовые задания для текущей аттестации по МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента

3.3.1 Типовые задания для текущей аттестации по МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента

1.Способы хранения и укладки сырья и продуктов.

2. Для чего предназначено суповое отделение.

3. Организация работы раздаточной.

4.Что является визитной карточкой предприятия общественного питания.

эталоны ответов

1.Ответ: Существует несколько способов хранения и укладки сырья, продуктов.

Стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной.

2.Ответ: Суповое отделения предназначено для приготовления первых блюд. В соответствии с технологическим процессом рабочие операции можно подразделить на две стадии: варка бульонов и приготовление супов.

Рабочее место оснащают тепловым, холодильным и механическим оборудованием. К тепловому оборудованию относят модульные котлы различной вместимости, электросковороду и плиты.

3.Ответ: В обеденное время рабочее место повара-раздатчика первых блюд организуют следующим образом. Кастрюлю с первым блюдом устанавливают на мармит. Здесь же должна быть горка с нарезанной зеленью, луком, сметаной, порционированными кусками мяса, птицы, рыбы (в горячем бульоне).

При отпуске заказных первых блюд (непосредственно с плиты) используют ту же горку.

Отпуск вторых блюд производят непосредственно с плиты. Для раздатчика оформляют горку с нарезанными овощами: свеклой, морковью, огурцами. На столе должны быть зелень, лук, сметана, лимон, маринованные фрукты, овощи, консервы. Раздача должна функционировать таким образом, чтобы обеспечить отпуск блюд в свежем виде, определенной массы и температуры. Температура первых блюд и горячих напитков при

отпуске должна быть не ниже 75°С, вторых — 65°С, соусов — 75°С, холодных и сладких блюд — 7º-14 °С, заказных блюд — 80ºС—90ºС.

4.Ответ: Визитной карточкой предприятия общественного питания называют его меню, т.е. перечень закусок, блюд, напитков (с указанием цены и выхода), имеющихся в продаже в течение всего времени работы.

1вариант

1. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.

_____

_____

2.**Определите производственную деятельность заготовочных предприятий**

а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

в)выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

3.Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.

_____

_____

_____

4.Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.

_____

_____

2 вариант.

1. Правила эксплуатации электрических плит.

_____

_____

_____

2.Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:

а) работающие на сырье 2-3 наименований;

б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;

в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.

3.Организация работы овощного цеха.

_____

_____

_____

4.Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.

_____

_____

_____

3 вариант.

1.Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.

_____

_____

_____

2. Дать характеристику производственной деятельности столовой.

_____

_____

3. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.

а) разнообразные блюда,

б) различные полуфабрикаты;

в) продукция из определенного вида сырья

4. Перечислить оборудование, устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.

_____

_____

4 вариант.

1.Перечислить виды холодильного оборудования.

_____

_____

2.Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.

_____

_____

_____

3.Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:

а) для большей загрузки в рабочую камеру;

б) для равномерной очистки;

в) для быстрой загрузки.

4.Правила эксплуатации холодильного оборудования.

_____

_____

_____

_____

Эталон ответов

1 вариант.

1.в).

2.Универсальные приводы, хлеборезки, 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

2 вариант.

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 пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся , кондитерская электрическая печь.

3 вариант.

1. Услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания различных групп обслуживаемого контингента..
2.в).
3.Тепловое, холодильное, механическое, немеханическое: электричекие плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электросковороды, электрофритюрницы, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи.
4.Меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона,
меню комплексных обедов, меню детского питания, меню диетического питания.

4 вариант.

1.Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, сборно – разборные камеры, средне - и низкотемпературные холодильные камеры, льдогенераторы.
.
2. Рабочее место на участке дефростации мясных туш, в моечном отделении туш, в помещении обсушивания туш, рабочие места на участке деления отрубов, обвалки отрубов, рабочее место по жиловке мяса, рабочее место по приготовлению крупных п/ф, натуральных п/ф, мелкокусковых п/ф, изделий из рубленой и котлетной массы.
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.

Перечень вопросов и
практических заданий для проведения экзамена по
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд
2. Алгоритм действий при организации рабочего места (овощного, мясного, рыбного, птицегольевого, холодного, горячего цеха, моечного отделения, линии раздачи, обслуживания посетителей) в соответствии с видом изготовляемых блюд
3. Подбирать необходимое технологическое оборудование, производственный инвентарь.
4.Алгоритм действий при подборе необходимого оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства для работы (в овощном, мясном, рыбном, птицегольевом, холодном, горячем цехе, моечном отделении, линии раздачи).
5.производить отпуск готовой кулинарной продукции
6.Алгоритм действий при отпуске готовой кулинарной продукции (закусок, супов, вторых блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий) в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания» и правилами СанПиН 42-123-4117-86
7. Расчет потерь при тепловой обработке мяса отварного.
8. Расчет необходимого количества сырья для приготовления рыбы жареной с луком
9. Расчет необходимого количества сырья для приготовления салата столичного

10. Расчет необходимого количества сырья для приготовления каши гречневой рассыпчатой

11. Расчет необходимого количества сырья для приготовления пирожков с капустой

12. Расчет необходимого количества сырья для приготовления биточков по-селянски

13. расчет потерь при тепловой обработке овощей

14. расчет потерь при тепловой обработке мяса

15. Заполнение калькуляционных карточек

Задания для оценки освоения МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по темам 2.1 -3.5

Задание №1

1. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?
   А) повышают калорийность
   Б) придают цвет
   В) придают вкус и аромат
2. Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:
А) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
Б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
В) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке?

3. Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:
А) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
Б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке
В) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности?
4. С какой целью овощи для супов пассеруют
А) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий
Б) сокращения продолжительности варки
В) изменения консистенции?
5. С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучнуюпассеровку
   А) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета
   Б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С
   В) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира?
6. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»
А) соломка
Б) шашки
В) рубка?
7. Какой тепловой обработке подвергают белые коренья и морковь при приготовлении супов
   А) пассерование
   Б) варка
   В) припускание

Задание № 2

1. Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников

А) варка

Б) бланширование

В) припускание

2. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной?

А) составом мясных продуктов

Б) подачей

В) отпуском?

3. При какой температуре подают горячие супы?

А) 40…50^{0}С

Б) 70…75^{0}С

В) 80……..85^{0}С

4. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов

А) до кислотосодержащих продуктов

Б) после кислотосодержащих продуктов

В) одновременно с кислотосодержащими продуктами

5. С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники

А) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции

Б) хранение концентрированного бульона

В) хранение пассеровок?

6. Какие наполнители вводят в красный основной соус:

А) подготовленная красная сухая мучная пассеровка., пассерованные коренья и лук, пассерованное томат-пюре

Б) белая мучная жировая пассеровка

В) подготовленная белая жировая мучная пассеровка, пассерованные белые коренья?

7. Какой соус имеет неоднородную консистенцию

А) томатный

Б) грибной

В) паровой?

8. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов

А) бульон, сливки, уксус, растительное масло

Б) сметана, бульон, растительное масло

В) сливки, сметана, уксус

Г) растительное масло, уксус

Д) растительное и сливочное масло?

9. Какие соусы относятся к холодным

А) заправки, маринады, сливки

Б) майонез, маринады, заправки

В) красный, майонез, молочный

Г) белый, сметанный, молочный?

10. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов

А) до 2 ч

Б) 4 ч

В) 1 ч

Г) 30 мин.

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Задание № 3

1. Перечислите способы подготовки свеклы для борщей _____
_____

2. Назовите ассортимент супов по жидкой основе:

_____
_____

3. Почему при варке молочного рисового супа крупу отваривают в воде

А) Это ускоряет процесс приготовления

Б) способствует приготовлению крупы

В) улучшает визуальные и вкусовые показатели супа?

4. Какие жидкие основы можно использовать для приготовления холодных супов?

5. Перечислите гарниры для сладких супов _____

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Задание № 4

1. Заполните таблицу:

Суп	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус и запах
Борщи				
Щи				
Рассольники				
Овощные				
Из круп				
С макаронными изделиями				
Суп-пюре				
Молочные				
Окрошки				
Сладкие				

2. Укажите консистенцию и использование разных видов молочных соусов.

Консистенция молочного соуса	Использование

3. Какое сырье используют для приготовления сладких соусов?_____
_____

4. Заполните таблицу:

Соус	Цвет	Вкус и запах	Консистенция	Форма нарезки и густота наполнителя
Красный основной				
Белый				
Томатный				
Рыбный				
Грибной				
Молочный				
Сметанный				
Яично-масляный				
Маринад				
Майонез				

5. Составьте таблицу по указанной форме:

Классификационные признаки	Виды супов

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно
80% - «4» хорошо
90% - и выше «5» отлично

Задание № 5

1. Опишите последовательность приготовления:
А) Бульона из птицы
Б) Грибного отвара
2. Что закладывают раньше:
А) Пассерованные овощи или картофель?
Б) Тушеная квашенная капуста или картофель?

3. В чем отличительные особенности приготовления борща украинского от борща флотского?
4. Перечислите продукты, входящие в состав супа:
А) картофельного с макаронными изделиями?
Б) картофельного с бобовыми?
5. Для каждого предложения подберите соответствующую концовку и запишите ее номер после многоточия.

Предложение	Концовка
1. У вареной птицы… 2. Бобовые перед варкой…. 3. У печени снимают…. 4. Крупу перед варкой…. 5. Морковь, петрушку для приготовления супа – пюре …..	1. Замачивают 2. Отделяют мякоть от костей 3. Просеивают 4. Промывают 5. Протирают 6. Пленку 7. Верхний слой 8. Пассеруют 9. Очистить от грязи и песка 10. Перебирают

6. Для каждого вопроса выберите правильный вариант ответа и впишите соответствующую цифру в колонку «ответ»

Вопрос	Варианты ответов	Ответ
1.Какие продукты используют для яблочного супа? 2. Что является жидкой основой сладкого супа? 3. Как подготовить свежие яблоки для супа? 4. Как подготовить сухофрукты? 5. С чем отпускают сладкий суп? 6. Из чего готовят отвар для супа из свежих плодов? 7. Какие гарниры подходят для отпуска сладких супов? 8. Как подготовить крахмал для заправки супа? 9. Когда вводят крахмал в суп? 10. Что составляет плотную основу супа для сухофруктов?	1.Гарнир, сметана, сливки 2. Яблоки, сахар, корица, лимонная кислота, крахмал 3. Яблоки, чернослив, изюм, урюк, сахар, лимонная кислота, крахмал 4. Со сметаной или сливками 5. Перебрать, промыть, очистить от кожицы и семян, нарезать 6. Перебрать, разобрать по видам, промыть, нарезать 7. Фруктовый отвар 8. Из кожицы, сердцевины 9. Отварной рис, саго, клецки, вареники с ягодами, кукурузные хлопья или палочки и др. 10. Развести охлажденным отваром 11. В конце варки 12. В начале варки.	1-… 2-… 3-… 4-… 5-… 6-… 7-…. 8-… 9-… 10-…

7. Составьте таблицу по указанной форме

Наименование холодного супа	Жидкая основа	Состав сырья	Технология приготовления	Отпуск

8. Какие виды гарниров используют при отпуске прозрачных супов?
9. Что такое оттяжка? Что входит в состав оттяжки для мясного бульона?
10.Составьте технологическую схему приготовления соуса «Абрикосовый»

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно
80% - «4» хорошо
90% - и выше «5» отлично

Задание № 6

1. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

Продукты	Соус			
	Луковый	Красный с луком и огурцами	Красный с кореньями	Красный кисло-сладкий
Зеленый горошек				
Лук репчатый				
Масло сливочное				
Морковь				
Огурцы маринованные				
Орехи				
Петрушка				
Сахар				
Соус «Кетчуп»				
Соус красный основной				
Специи				

Уксус				
Чернослив, изюм				

2. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

Продукты	Соус			
	Польский	Польский с белым соусом	сухарный	Голландский
Бульон				
Вода				
Масло сливочное				
Зелень петрушки				
Кислота лимонная				
Мука пшеничная				
Сок лимонный				
Соль				
Сухари из хлеба				
Яйца				

Задания для оценки освоения МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий по темам 4.1- 5.2

Вариант 1

1. ***Корнеплод -***

а) картофель; б) свекла; в) чеснок.

2. Кольраби – овощ

а) капустный; б) луковый; в) пряный.

3. Стручковый перец относится к _____ группе овощей.

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -

а) свекла, морковь; б) чеснок, лук; в) картофель, огурец; г) тыква, капуста.

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -

а) картофель, тыква; б) сельдерей, петрушка; в) свекла, капуста; г) спаржа, шпинат.

6. Корнеплод, содержащий каротин -

а) свекла; б) сельдерей; в) морковь; г) редька.

7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

1) Распределение по качеству; а) очистка;
2) Распределение по размерам; б) сортировка;
3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;
4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) калибровка.

8. С помощью специального инструмента из картофеля вырезают

а) бочоночки; б) стружку; в) чесночки; г) шарики.

9. Размеры картофеля, нарезанного брусочками:

а) длина 4-5 см, сечение 2 мм;
б) длина 3-4 см, сечение 1 см;

в) длина 4-5 см, сечение 0,5 см.

10. Картофель, нарезанный крупными кубиками, используют для приготовления

а) супов; б) салатов; в) гарниров к холодным блюдам.

11. Используют в отварном виде для гарниров картофель, нарезанный

а) стружкой; б) чесночками; в) бочонками.

12. Очищают от кожицы редис

а) красный; б) белый.

13. Для приготовления маринада морковь нарезают

а) кубиками; б) брусочками; в) соломкой.

14. Разрезав брусочки моркови, получают

а) кубики; б) дольки; в) соломку.

15. Шашки – форма нарезки

а) репчатого лука; б) белокочанной капусты; в) свеклы.

16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают

а) соломкой; б) шашками; в) дольками.

17. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

1) кольца; а) для крупяных супов, фаршей;
2) полукольца; б) для щей из свежей капусты, тушеных блюд;
3) дольки; в) для супов, соусов;
4) крошка; г) для шашлыков, жарки во фритюре.

18. Перезрелые помидоры используют

а) для салатов; б) для фарширования; в) для приготовления супов.

19. Ромбиками нарезают

а) свежие огурцы; б) соленые огурцы; в) стручковый перец.

20. В воде хранят

а) очищенный картофель; б) очищенную морковь; в) зелень петрушки.

21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

а) с открытой крышкой; б) с закрытой крышкой.

22. Большая продолжительность варки

а) на пару; б) в воде.

23. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

а) горячим; б) теплым: в) остывшим.

24. Для варки в молоке, картофель нарезают

а) брусочками; б) ломтиками; в) кубиками.

25. При температуре 170-180º С овощи жарят

а) основным способом; б) во фритюре; в) в жарочном шкафу.

26. Для жарки из отварного, картофель нарезают

а) брусочками; б) ломтиками; в) кружочками.

27. Почему при жаренье картофеля фри жир разбрызгивается?

а) картофель не обсушили; б) картофель крупно нарезали; в) картофель посыпали солью.

28. Картофельные зразы

а) жарят во фритюре; б) жарят основным способом; в) запекают.

29. Не добавляют манную крупу в котлеты

а) свекольные; б) капустные; в) картофельные.

30. При приготовлении тушеной капусты из квашеной капусты увеличивают норму

а) уксуса; б) сахара; в) томатного пюре.

31. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?

а) для размягчения; б) для сохранения витаминов; в) для сохранения цвета.

32. Не сливают, а используют вместе с овощами жидкость, оставшуюся

а) при припускании; б) при варке.

33. Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?

а) картофельная масса слишком влажная; б) картофельная масса плотная; в) не сделали проколы.

34. Температура отпуска горячих овощных блюд –

а) не ниже 55°С; б) не ниже 65°С; в) не ниже 74°С.

35. Можно хранить в остывшем состоянии в течение дня

а) овощи, жаренные во фритюре; б) овощи в соусе; в) тушеные овощи.

Вариант № 2.

1. Корнеплод –

а) морковь; б) лук репчатый; в) картофель.

2. Брокколи – овощ

а) плодовый; б) капустный; в) десертный.

3. Чечевица относится к _____ подгруппе плодовых овощей.

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -

а) картофель, огурец; б) чеснок, хрен; в) баклажан, фасоль; г) тыква, капуста.

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -

а) огурец, фасоль; б) свекла, капуста; в) петрушка, сельдерей; г) морковь, редис.

6. Каротин содержится

а) в картофеле; б) в капусте; в) в моркови; г) в свекле.

7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

1) Распределение по качеству; а) калибровка;
2) Распределение по размерам; б) сортировка;
3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;
4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) очистка.

8. Не является сложной формой нарезки картофеля

а) дольки; б) стружка; в) бочонки; г) чесночки.

9. Размеры картофеля, нарезанного соломкой

а) длина 4-5 см, сечение 1 см;
б) длина 3-4 см, сечение 2 мм;
в) длина 4-5 см, сечение 2 мм.

10. Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают

а) соломкой; б) кубиками; в) ломтиками; г) брусочками.

11. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают

а) соломкой; б) брусочками; в) дольками.

12. Не очищают от кожицы редис

а) красный; б) белый.

13. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают

а) соломкой; б) дольками; в) ломтиками.

14. Ломтики картофеля можно получить

а) из кубиков; б) из долек; в) соломки; г) из брусочков.

15. Шашки – форма нарезки

а) цветной капусты; б) белокочанной капусты; в) кольраби.

16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают

а) шашками; б) соломкой; в) дольками.

17. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

1) кольца; а) для фаршей, крупяных супов;
2) полукольца; б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты;
3) крошка; в) для соусов, супов;
4) дольки; г) для шашлыков, жарки во фритюре.

18. Ромбиками нарезают

а) соленые огурцы; б) свежие огурцы; в) кабачки.

19. Перезрелые помидоры используют

а) для фарширования; б) для приготовления соусов; в) для салатов.

20. В воде хранят

а) очищенный картофель; б) очищенную свеклу; в) зелень укропа.

21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

а) с закрытой крышкой; б) с открытой крышкой.

22. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?

а) варить при низкой температуре; б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой.

23. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?

а) в кипящую; б) в холодную; в) в теплую.

24. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?

а) картофель протерли горячим; б) картофель протерли холодным; в) добавили холодное молоко.

25. Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный

а) соломкой; б) брусочками; в) стружкой.

26. При температуре 250-280º С овощи

а) жарят основным способом; б) жарят во фритюре; в) запекают в жарочном шкафу.

27. В каком случае капуста тушеная получается очень жидкой консистенции?

а) не добавили мучную пассеровку; б) не добавили сахар, соль; в) не добавили уксус.

28. Не являются фаршированными изделиями из картофельной массы

а) зразы; б) котлеты; в) рулет.

29. Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «рагу овощное»?

а) дольками; б) соломкой; в) крошкой; г) шашками.

30. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки: сортируют по размеру и степени зрелости → промывают→ вырезают место прикрепления плодоножки.

а) сладкий перец; б) баклажан; в) помидор; г) огурец.

31 . При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют

а) манную крупу; б) муку; в) крахмал.

32. Для измельчения соленых огурцов, квашеной капусты используют доски с маркировкой

а) ОС; б) ОВ; в) ОК.

33. Фаршированные овощи

а) варят; б) запекают; в) жарят.

34. Морковь пассеруют

а) для перехода в жир красящих веществ; б) для улучшения вкуса; в) для сохранения аромата.

35. Горячие овощные блюда хранят на раздаче

а) не более 5 часов; б) не более 30 минут; в) не более 2 часов.

Вариант № 2.

1. Корнеплод –

а) морковь; б) лук репчатый; в) картофель.

2. Брокколи – овощ

а) плодовый; б) капустный; в) десертный.

4. Чечевица относится к _____ подгруппе плодовых овощей.

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -

а) картофель, огурец; б) чеснок, хрен; в) баклажан, фасоль; г) тыква, капуста.

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -

а) огурец, фасоль; б) свекла, капуста; в) петрушка, сельдерей; г) морковь, редис.

6. Каротин содержится

а) в картофеле; б) в капусте; в) в моркови; г) в свекле.

7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

1) Распределение по качеству; а) калибровка;
2) Распределение по размерам; б) сортировка;
3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;
4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) очистка.

8. Не является сложной формой нарезки картофеля

а) дольки; б) стружка; в) бочонки; г) чесночки.

9. Размеры картофеля, нарезанного соломкой

а) длина 4-5 см, сечение 1 см;
б) длина 3-4 см, сечение 2 мм;
в) длина 4-5 см, сечение 2 мм.

10. Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают

а) соломкой; б) кубиками; в) ломтиками; г) брусочками.

11. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают

а) соломкой; б) брусочками; в) дольками.

12. Не очищают от кожицы редис

а) красный; б) белый.

13. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают

а) соломкой; б) дольками; в) ломтиками.

14. Ломтики картофеля можно получить

а) из кубиков; б) из долек; в) соломки; г) из брусочков.

15. Шашки – форма нарезки

а) цветной капусты; б) белокочанной капусты; в) кольраби.

16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают

а) шашками; б) соломкой; в) дольками.

17. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

1) кольца; а) для фаршей, крупяных супов;
2) полукольца; б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты;
3) крошка; в) для соусов, супов;
4) дольки; г) для шашлыков, жарки во фритюре.

18. Ромбиками нарезают

а) соленые огурцы; б) свежие огурцы; в) кабачки.

19. Перезрелые помидоры используют

а) для фарширования; б) для приготовления соусов; в) для салатов.

20. В воде хранят

а) очищенный картофель; б) очищенную свеклу; в) зелень укропа.

21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

а) с закрытой крышкой; б) с открытой крышкой.

22. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?

а) варить при низкой температуре; б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой.

23. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?

а) в кипящую; б) в холодную; в) в теплую.

24. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?

а) картофель протерли горячим; б) картофель протерли холодным; в) добавили холодное молоко.

25. Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный

а) соломкой; б) брусочками; в) стружкой.

26. При температуре 250-280º С овощи

а) жарят основным способом; б) жарят во фритюре; в) запекают в жарочном шкафу.

27. В каком случае капуста тушеная получается очень жидкой консистенции?

а) не добавили мучную пассеровку; б) не добавили сахар, соль; в) не добавили уксус.

28. Не являются фаршированными изделиями из картофельной массы

а) зразы; б) котлеты; в) рулет.

30. Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «рагу овощное»?

а) дольками; б) соломкой; в) крошкой; г) шашками.

31. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки:

сортируют по размеру и степени зрелости → промывают→ вырезают место прикрепления плодоножки.

а) сладкий перец; б) баклажан; в) помидор; г) огурец.

31 . При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют

а) манную крупу; б) муку; в) крахмал.

32. Для измельчения соленых огурцов, квашеной капусты используют доски с маркировкой

а) ОС; б) ОВ; в) ОК. \

33. Фаршированные овощи

а) варят; б) запекают; в) жарят.

34. Морковь пассеруют

а) для перехода в жир красящих веществ; б) для улучшения вкуса; в) для сохранения аромата.

35. Горячие овощные блюда хранят на раздаче

а) не более 5 часов; б) не более 30 минут; в) не более 2 часов.

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		**2 вариант**	
1	Б	1	А
2	А	2	Б
3	плодовые	3	бобовые
4	Б	4	Б
5	Б	5	В
6	В	6	В
7	1-Б 2-Г 3-В 4-А	7	1-Б 2-А 3-В 4-Г
8	Г	8	А
9	Б	9	В
10	А	10	Г

11	В	11	В
12	Б	12	А
13	В	13	А
14	А	14	Г
15	Б	15	Б
16	Б	16	А
17	1-Г 2-В 3-Б 4-А	17	1-Г 2-В 3-А 4-Б
18	В	18	А
19	Б	19	Б
20	А	20	А
21	Б	21	А
22	А	22	Б
23	А	23	А
24	В	24	Б
25	Б	25	А
26	В	26	В
27	А	27	А
28	Б	28	Б
29	В	29	Г
30	Б	30	В
31	В	31	А
32	А	32	В
33	В	33	Б
34	Б	34	А
35	А	35	В

Критерии оценок тестовой работы –
Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно
80% - «4» хорошо
90% - и выше «5» отлично

Тестовое задание №1
Подготовка круп к варке. Каши

1. Перечислите процессы первичной обработки круп:

_____

2. Объясните: Для чего поджаривают сырую гречневую крупу
3. Назовите: Какие крупы не промывают?

_____

4. По густоте каши различают:

_____

5. Укажите: От чего зависит консистенция каш?

_____

6. Объясните: Причину увеличения массы и объёма при варке круп.

_____

7. Дайте определение: Приваром называют

_____

8. Составьте алгоритм: Правила варки каш:

_____

9. Укажите: Какие каши по консистенции готовят

на воде и бульоне _____

на молоке _____

10. Определите правильную последовательность варки перловой каши: ошпаривают, подсушивают, закладывают в кипящую воду, доводят до готовности в жарочном шкаф, варят до загустения

11. Укажите: Способы варки пшённой каши. Чем они отличается друг от друга?_____

Эталон ответов

Тестовое задание №1

Подготовка круп к варке. Каши.

1.Перечислите процессы первичной обработки круп:

1) Перебирают, отделяя необрушенные зёрна; 2) Промывают

3)Мелкие дроблённые крупы просеивают для удаления мучели, которая придаёт крупам горьковатый привкус и мажущую консистенцию

2. Объясните: Для чего поджаривают сырую гречневую крупу? **При этом увеличивается количество водорастворимых веществ и ускоряется процесс варки.**

3.Назовите: Какие крупы не промывают?

Дробленные и плющёные крупы не промывают, так как ухудшается вкус и консистенция каш.

4.По густоте каши различают:

Рассыпчатые (крутые), вязкие (размазни), жидкие (кашицы)

5.Укажите: От чего зависит консистенция каш?

Консистенция каш зависит от соотношения крупы и жидкости.

6. Объясните: Причину увеличения массы и объёма при варке круп.

Крупы содержат 72%- 90% крахмала. При нагревании до 55ºС-70ºС и взаимодействия с водой крахмал клейстеризуется в результате увеличивается масса и объём каш. Пшённую, рисовую, перловую промывают сначала тёплой, затем горячей водой, остальную крупу – тёплой водой. Воды берут на 2-3 литра на 1кг крупы. Промывают 2-3 раза.

7. Дайте определение:

Приваром называют – разность масс готовой каши и используемой для её приготовления крупы.

8.Составьте алгоритм: Правила варки каш: **Подбор необходимой по объёму посуды → подготовка крупы → доведение жидкости до кипения → введение соли, сахара → введение крупы → варка до загустения → упревание → введение сливочного масла → культура подачи**

9. Укажите: Какие каши по консистенции готовят

на воде и бульоне: **рассыпчатые, вязкие, жидкие**

на молоке**: вязкие, жидкие, реже рассыпчатые с добавлением молока**

10. Определите правильную последовательность варки перловой каши:

1. подсушивают 2. ошпаривают, 3. закладывают в кипящую воду,

4. варят до загустения, 5.доводят до готовности в жарочном шкаф

11. Укажите: Способы варки пшённой каши. Чем они отличается друг от друга?

Каша пшённая рассыпчатая.

Каша пшённая рассыпчатая (сливная).

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Тестовые задания №2

1. Для варки каш удобнее использовать посуду

с***..а..*** дном, объём которой ***..б..*** .

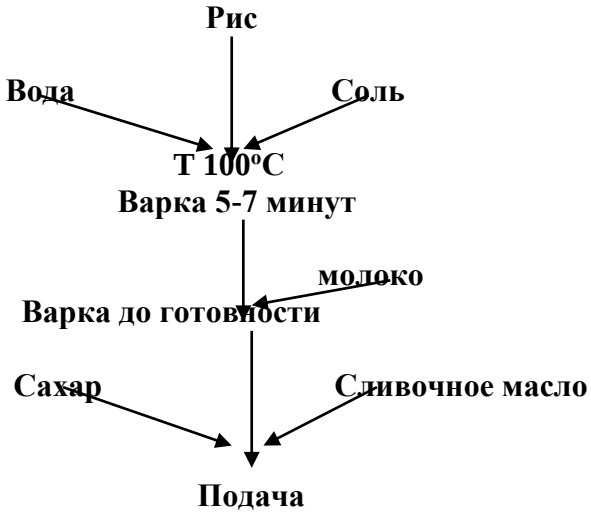
2. Соль и сахар кладут в котел до***..в..***из расчета для рассыпчатых каш 10гр, для жидких каш 5гр, на 1кг крупы.
3. Крупу, промытую непосредственно перед засыпанием /она должна быть теплой /, закладывают в***..г..***жидкость и периодически перемешивают, поднимая со дна крупу, веселкой. Когда крупа набухнет и поглотит всю влагу, перемешивание прекращают, поверхность каши***..д..,*** котел закрывают крышкой, уменьшают нагрев до температуры ***..е..***и оставляют для ***..ж.***. .
Его продолжительность для различных каш разная и зависит от сорта крупы и способа варки. В основном ..**з**.. продолжается 1,5-2 часа.
4. Для улучшения вкуса и внешнего вида рассыпчатых каш в котел с жидкостью перед засыпкой крупы можно добавить часть
..и.. / от 50 до 100 гр на 1кг крупы / из расчета 5% нормы.
5. Пшено, рисовые и перловые крупы в молоке плохо разваривaются, поэтому для варки из них молочных каш их предварительно проваривают***..к.,*** минут в кипящей воде, взятой по норме, затем вливают ***..л***., молоко и варят до готовности.
6. Манную крупу заваривают, всыпая ее***..м..*** в ***..н***.. жидкость при помешивании.
Эталон
А- толстым; Б – измерен; В – засыпания крупы; Г –кипящую;
Д – выравнивают; Е – 90^{o}С - 100^{o}С; Ж – упревания;
З – упревание; И – жира; К – 5-10 мин.; Л – горячее; М – неприрывной тонкой струей; Н – кипящую.
Задание № 3 Заполнить таблицу:
Разновидности каш.

Консистенция каш	Крупа	Жидкость	Отпуск блюда
Жидкая	Используют все крупы кроме ……..	Молоко Смесь воды с молоком	Отпускают как самостоятельное блюдо с ……..
Рассыпчатая			
Вязкая			

Эталон ответов к заданию №3

Консистенция каш	**Крупа**	**Жидкость**	**Отпуск блюда**
Жидкая	Используют все крупы кроме ***гречневой, перловой, ячневой, овсяной***	***Молоко*** ***Смесь воды с молоком***	Отпускают как самостоятельное блюдо с ***сахаром, мёдом, вареньем, сливочным маслом***
Рассыпчатая	***Кроме ячневой овсяной, манной***	***Вода, бульон, смесь воды с молоком***	***Отпускают как самостоятельное блюдо со сливочным маслом или как гарнир***
Вязкая	***Используют все крупы***	***Вода, молоко, молоко с добавлением воды***	***»»»»»»***

Задание №4
Составьте технологическую схему: Приготовления молочной рисовой каши:
Эталон ответа к заданию №4
Технологическая схема приготовления молочной рисовой каши



Тестовое задание № 5

по теме «Приготовление каш»

1. Из какой крупы готовят Гурьевскую кашу?

а)гречневая

б) пшеничная

в) манная

2. Какую кашу называют «размазня»

а) вязкая

б) жидкая

в) рассыпчатая

3. Из какой крупы нельзя приготовить рассыпчатую кашу без предварительной подготовки?

а) манную

б) рисовую

в) гречневую

4. Какие каши называют крутыми?

а) жидкие

б) вязкие

в) рассыпчатые

5. Из какой крупы готовят плов?

а) пшеничная

б) рисовая

в) пшенная

6. Какую по консистенции кашу варят для приготовления котлет, биточков?

а) жидкая

б) вязкая

в) рассыпчатая

7. Для промывания 1кг крупы берут?

а) 7-8л воды

б) 4-5л воды

в) 2-3 л воды

8. Для приготовления рассыпчатой каши из манной крупы, ее предварительно?

а) промывают

б) обжаривают

в) отваривают

9. Температура подачи каши?

а) 10-14°С б)100-110°С в) 65-75°С

10. Разность масс готовой каши и используемой для приготовления крупы называется?

а) приваром

б) упеком

в) припеком

Эталон ответов к тестовому заданию № 5

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

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Задание №6

1.Выберите характеристику воды ту, которая соответствует требованиям к воде, применяемой для промывания круп перед варкой

А) холодная

Б) теплая

В)горячая

2. Выберите правильное соотношение крупы, воды и соли при варке рассыпчатой каши откидным способом.

А) 1 кг крупы, 5 литров воды, 50 гр. соли

Б) 1 кг крупы, 2 литра воды, 20 гр. соли

В) 1 кг крупы, 7 литров воды, 70 гр. соли

3.Выберите крупы, те, которые моют перед варкой

А) рисовая

Б) манная

В) перловая

Г) пшеничная

4.Выберите из продуктов те, которые необходимы для приготовления рассыпчатой гречневой каши.

А) гречневая крупа

Б) сахар

В) соль

Г) жир

Д) лавровый лист

5.Выберите из температур ту, которая рекомендуется для упревания каши.

А) 90°С

Б) 100°С

В) 150°С

6.Выберите из круп ту, которая хорошо разваривается в молоке

А) рисовая

Б) гречневая

В) манная

7.Укажите, какой углевод преобладает в составе круп

А) крахмал Б) глюкоза В) клетчатка

8.Укажите причину размягчения крупы при варке

А) высокая температура воды при варке

Б) протопектин, содержащийся в крупе, переходит в пектин

В) крахмал, содержащийся в крупе клейстеризуется

9.Укажите последовательность операций при подготовке пшена к варке

1. ошпаривают кипятком а)
2. перебирают б)
3. моют теплой водой в)

10.Укажите цель ошпаривания пшенной крупы.

А) для размягчения
Б) для удаления горечи
В) для промывания

11.Укажите правила варки каш:

А) _____
Б) _____
В) _____
Г) _____
Д) _____
Е) _____

12.Установите соответствие между колонками с помощью цифр:

4. творог
5. гречневая каша — а) котлеты, биточки
6. рисовая каша
7. изюм
8. курага — б) запеканка
9. сметана
10. сухари — в) крупеник
11. манная каша

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно
80% - «4» хорошо
90% - и выше «5» отлично

Эталон ответа к заданию №6
Проверь себя (тест)

Номер вопроса	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**12**
ответы	А,Б Рисовая Перловая Пшенная	А	А, В	А,В,Г	А	В	А, В	В	А) перебирают Б) моют теплой водой В) ошпаривают	Б	А) 3,7,8,7 Б) 8.4,5,6 3,4,5,6 В) 2,1,6

1. Для варки каш удобнее использовать посуду
с толстым дном, объём которой измерен.

2.Соль и сахар кладут в котел до засыпания крупы из расчета для рассыпчатых каш 10гр, для жидких каш 5гр, на 1кг крупы.

3. Крупу, промытую непосредственно перед засыпанием /она должна быть теплой /, закладывают в кипящею жидкость и периодически перемешивают, поднимая со дна крупу, веселкой. Когда крупа набухнет и поглотит всю влагу, перемешивание прекращают, поверхность каши выравнивают**,** котел закрывают крышкой, уменьшают нагрев до температуры 90ºС – 100ºС и оставляют для упревания.

Его продолжительность для различных каш разная и зависит от сорта крупы и способа варки. В основном упревание продолжается 1,5-2 часа.

4.Для улучшения вкуса и внешнего вида рассыпчатых каш в котел с жидкостью перед засыпкой крупы можно добавить часть жира / от 50 до 100 гр на 1кг крупы / из расчета 5% нормы.

5. Пшено, рисовые и перловые крупы в молоке плохо развариваются, поэтому для варки из них молочных каш их предварительно проваривают 5-10 минут в кипящей воде, взятой по норме, затем вливают горячее молоко и варят до готовности.

6. Манную крупу заваривают, всыпая ее непрерывной тонкой струйкой в кипящею жидкость при помешивании.

Задание №7

1. Перечислите, что относят к бобовым?

_____

2. Укажите: За содержание, каких питательных веществ ценятся бобы?

_____

3. Составьте алгоритм подготовки бобовых к варке:

_____

4. Укажите причину плохой развариваемости бобовых.

_____

5. Объясните: Почему происходит закисание бобовых при температуре выше 15°С во время замачивания? Какие требования нужно выполнять, чтобы избежать этого?

6. Заполните таблицу:

Наименование блюда	Время варки	Особенности приготовления	Подача блюда
Бобовые с жиром и луком			
Фасоль в соусе			

Эталон ответа к заданию №7

Тема: «Блюда из бобовых»

1.Перечислите, что относят к бобовым?

Горох, фасоль, бобы, нут, чечевица

2. Укажите: За содержание, каких питательных веществ ценятся бобы?

Бобовые – источник белковых протеинов, углеводов, в т. ч. клетчатки, витаминов гр В

3. Составьте алгоритм подготовки бобовых к варке:

Перебирают —промывают в холодной воде замачивают в холодной (t-10°С-12°С) воде на 1-2 часа или 5-8 часов (большое количество жестких бобовых)

4. Укажите причину плохой развариваемости бобовых.

4.1 толстая оболочка, плохо пропускает воду внутрь бобовых

4.2 большое содержание клетчатки

4.3 соль, томат, кислые соусы замедляют процесс варки бобовых, поэтому их добавляют, когда бобовые полностью сварятся

5. Объясните:

Почему происходит закисание бобовых при температуре выше 15°С во время замачивания? Какие требования нужно выполнять, чтобы избежать этого?

Во время замачивания происходит процесс молочно- кислого брожения.

Для этого нужно выполнить следующие требования:

Температура воды при замачивании должна быть 10°С – 12°С

6. Заполните таблицу:

Наименование блюда	**Время варки**	**Особенности приготовления**	**Подача блюда**
Бобовые с жиром и луком	Горох, нут -1,5 часа Чечевица – 1 час Фасоль – 1.5 – 2 часа прогревают 5 минут	Можно добавить пассерованный репчатый лук, жаренную свиную корейку, копченую грудинку, чеснок	Используют, как самостоятельное блюдо или как гарнир к мясным блюдам
Фасоль в	Фасоль – 1.5 – 2 часа	Можно добавить репчатый лук	

соусе	прогревают 5 минут в соусе	пассерованный, рубленный чеснок. Можно готовить молочный, сметанный соусы, тогда перец не добавляют	»»»»»»»»»»»»»»»»

Тестовое задание № 8

1. Укажите химический состав и пищевую ценность макаронных изделий.

_____

2. Перечислите виды макаронных изделий, используемых в кулинарии.

_____

3. Заполните таблицу указав величину показателей разных способов приготовления

Показатель	Способ приготовления	
	Сливной	Несливной
Масса макаронных изделий, кг		
Объём жидкости, л		
Масса соли, г		
Привар, %		
Использование		

макаронных изделий.

4. Почему масса макаронных изделий при варке увеличивается примерно в 3 раза?

_____

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления блюда «Макароны отварные с овощами»

Макароны отваривают -

_____

6. Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления лапшевника:

А) ингредиенты: __

Б) технологическая последовательность приготовления:

Творог протирают-

_____

7. Заполнить таблицу показателей качества блюд из макаронных изделий.

Макаронные изделия	**Внешний вид**	**Консистенция**	**Вкус**	**Запах**	**Цвет**
Отварные					
Запеченные					

Эталон ответов к тестовому заданию №8

1. Укажите химический состав и пищевую ценность макаронных изделий.

В состав макаронных изделий входят белки (9-11,8%), углеводы (70-75%), жиры (0,9-2,5%), клетчатки (0,2%), зола(),9%. Энергетическая ценность 100грамм продукта 332 – 341 Ккал

2. Перечислите виды макаронных изделий, используемых в кулинарии.

Виды макаронных изделий:

Трубчатые - макароны, рожки, перья.

Нитеобразные – вермишель.

Лентообразные – лапша.

Фигурные изделия – ракушки, алфавит, животные, ромашки, шестерёнки, ушки.

3. Величины показателей разных способов приготовления макаронных изделий.

Показатель	Способ приготовления	
	Сливной	Несливной
Масса макаронных изделий, кг	1кг	1кг
Объём жидкости, л	5 – 6л	2,2 – 3 л
Масса соли, г	50г	30г
Привар, %	150%	200 – 300%
Использование	Макароны с сыром, с жиром или сметаной, с томатом, отварные с пассерованными овощами	Макаронник Лапшевник

4. Почему масса макаронных изделий при варке увеличивается примерно в 3 раза?

В горячей воде зерна крахмала, которые содержаться в макаронных изделиях набухают, связывая большое количество воды и образуя коллоидный раствор в виде вязкой густой массы клейстера. Этот процесс называется клейстеризацией крахмала и происходит он при варке каш и макаронных изделий, соусов и киселей. При клейстеризации крахмал способен поглощать 200-400% воды, что приводит к увеличению массы продукта, т.е. выхода готовых блюд. Это увеличение массы, называется приваром.

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления блюда «Макароны отварные с овощами»

Макароны отваривают → овощи (морковь и петрушку шинкуют соломкой) → пассеруют с жиром → добавляют шинкованный репчатый лук → пассеруют → в конце добавляют → томатное пюре → подготовленные овощи соединяют с отварными макаронами и зеленым прогретым горошком → (кипятят 5-7 мин) → при подачи посыпают зеленью.

6.Технологическая последовательность приготовления лапшевника:

А) ингредиенты: лапша, творог, яйца, соль, сахар, сметана, масло.

Б) технологическая последовательность приготовления:

Творог протирают → смешивают с сырыми яйцами → заправляют по вкусу солью и сахаром → лапшу варят несливным способом → охлаждают до 60°С → соединяют с

творогом массу перемешивают выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или форму поверхность выравнивают смазывают сметаной запекают в жарочном шкафу слегка охлаждают и подают со сметаной.

7. Показатели качества блюд из макаронных изделий.

Макаронные изделия	**Внешний вид**	**Консистенция**	**Вкус**	**Запах**	**Цвет**
Отварные	Легко отделяются друг от друга	Мягкая	Свойственный данному продукту	Без запаха затхлости	Белый
Запеченные	Макароны могут быть соединены между собой	Мягкая	Свойственный данному продукту	Без запаха затхлости	Сверху золотистая корочка

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно
80% - «4» хорошо
90% - и выше «5» отлично

Критерии оценки результатов работы учащегося:
- уровень освоения учащимся учебного материала,
- умение использовать теоретические знания при выполнении практических работ,
- сформированность общеучебных умений,
- обоснованность, логичность и четкость изложения ответа,
- умение аргументировать ответ,
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Тестовые задания №9
1. Назовите: Способы варки макаронных изделий:
_____
2. Укажите: От чего зависит качество отварных макаронных изделий?
3. Укажите: Причину увеличения в массе макаронных изделий при варке.
_____
4. Заполните таблицу: Блюда из макаронных изделий.

Наименование блюда	Способ варки	Особенность приготовления	Подача блюда
Макароны с жиром или сметаной			
Макароны с сыром, или творогом			
Макароны с томатом			
Макароны отварные с овощами			
Макаронник			
Макароны запечённые с сыром			
Лапшевник с творогом			

5. Назовите блюдо, в состав которого входят отварные макароны, яйца, молоко, соль, масло. _____

6. Укажите: Время варки макаронных изделий. _____

7.Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

8. Перечислите требования к качеству припущенного риса:
   Внешний вид _____
   Цвет _____
   Вкус _____
   Консистенция _____

9. Укажите: Температуру хранения готовых каш на мармите _____

10. Укажите: Сроки реализации блюд
   Блюда из каш _____
   Блюда из макаронных изделий _____
   Блюда из бобовых _____
   Рассыпчатые каши _____

Рассчитайте

11. Определите количество манной крупы, необходимое для приготовления 10 порций биточков манных.

12. Определите количество воды и соли, необходимое для приготовления 100 порций каши пшенной вязкой.

13. Приведите самые убедительные, на ваш взгляд, доказательства того что:
   «Каши используют - в рационе здорового питания»

Эталон ответов тестовых заданий №9

1. Назовите: Способы варки макаронных изделий:
   Сливной, не сливной
2. Укажите: От чего зависит качество отварных макаронных изделий?
   1. Соблюдение соотношения макаронных изделий и воды.
   2. Соблюдение температурного режима варки макаронных изделий.
3. Укажите: Причину увеличения в массе макаронных изделий при варке.
   Макаронные изделия увеличиваются в массе и объёме за счет поглощения воды клейстеризующимся крахмалом
4. Заполните таблицу: Блюда из макаронных изделий.

Наименование блюда	**Способ варки**	**Особенность приготовления**	**Подача блюда**
Макароны с жиром или сметаной	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде	Используют как гарнир или самостоятельное блюда.
Макароны с сыром, или творогом	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде. Творог протирают и смешивают с макаронами перед подачей	Используют как гарнир или самостоятельное блюда.
Макароны с томатом	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде. Томатное пюре пассеруют на сливочном масле + соль и	Используют как гарнир или самостоятельное блюда.

		молотый перец.	
Макароны отварные с овощами	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде. Лук , морковь, петрушку пассеруют + шинкованный лук, в конце пассерования + томатное пюре. Можно добавить прогретый зелёный горошек.	Используют как самостоятельное блюда.
Макаронник	Не сливной	На 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 воды и 30 гр. соли. Макароны варят на молоке с добавлением молока и воды.	Используют как самостоятельное блюда.
Макароны запечённые с сыром	Не сливной	На 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 воды и 30 гр. соли, перед запеканием посыпают тертым сыром сбрызгивают сливочным маслом.	Используют как самостоятельное блюда.
Лапшевник с творогом	Не сливной	На 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 воды и 30 гр. соли. Используют протёртый творог, заправленный солью. Сахаром с добавлением сырых яиц.	Используют как самостоятельное блюда.

5Назовите блюдо, в состав которого входят отварные макароны, яйца, молоко соль, масло. ***Макаронник***.

6.Укажите: Время варки макаронных изделий.

Макароны – 15-20 минут; лапша 7-10 минут; вермишель 3-5 минут.

7.Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп,
бобовых и макаронных изделий.

Хранят блюда из макаронных изделий при t- 70 °С -75°С – 2 часа, рассыпчатые каши – 6 часов; вязкие, жидкие каши – 3 часа; блюда из вязких каш – 3 часа; блюда из бобовых – 2 часа.

8. Перечислите требования к качеству припущенного риса:

Внешний вид: ***зерна крупы хорошо набухшие, сохранившие свою форму, легко отделяющиеся друг от друга.***

Цвет: ***белый***

Вкус: ***в меру солёный, без посторонних привкусов***

Консистенция: ***рассыпчатая***

9. Укажите: Температуру хранения готовых каш на мармите

t- 70 °С -75°С

10. Укажите: Сроки реализации блюд

Блюда из каш: **3 часа**

Блюда из макаронных изделий: **2 часа**

Блюда из бобовых: **2 часа**

Рассыпчатые каши: **6 часов**

Рассчитайте

11. Определите количество манной крупы, необходимое для приготовления 10 порций биточков манных.

Работа со сборником рецептур блюд

12. Определите количество воды и соли, необходимое для приготовления 100 порций каши пшенной вязкой.

Работа со сборником рецептур блюд

13. Приведите самые убедительные, на ваш взгляд, доказательства того что:

«Каши используют - в рационе здорового питания»

1. Улучшают процесс пищеварения;
2. Повышают калорийность;
3. Являются источником минеральных веществ (калий, фосфор, железо, магний, марганец); Витаминов группы В, РР, Е (гречневая, овсяная крупа)

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно
80% - «4» хорошо
90% - и выше «5» отлично

ТЕСТ

1.Почему яйцо — один из самых полноценных продуктов питания?

2. Нарушение каких санитарных правил обработки яиц может стать источником опасных пищевых отравлений и инфекций?

_____

3. Как определяется качество яиц?

_____

4. Почему яйца водоплавающей птицы не используются в кулинарии?

_____

5. Какими продуктами можно заменить свежие куриные яйца?

_____

6. Укажите нормы взаимозаменяемости яичных продуктов.

_____

7. Заполните таблицу указав условия варки и кулинарное использование яиц в зависимости от способа варки.

Способ варки	Условия варки	Кулинарное использование
Всмятку		
«В мешочек»		
Вкрутую		
«В мешочек» без скорлупы		

8. Какое количество воды необходимо для варки 1 яйца?
9. При варке яиц вкрутую на желтке может образовываться серо-зеленоватый налет, как его предупредить?
10. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления яичной кашки:
а) ингредиенты: _____
б) технологическая последовательность приготовления: *соединяют яйца с молоком —*»

Эталон ответов к ТЕСТУ

1.Почему яйцо — один из самых полноценных продуктов питания?
Яйца имеют большое значение в питании человека. Их пищевая ценность обусловливается прежде всего содержанием белков, жира, витаминов A, D, B_2 B_1, большого количества всех необходимых человеку минеральных веществ — железа, фосфора, кальция, серы и других, а также жироподобных веществ — холестерина и лецитина, влияющих на процессы жизнедеятельности организма.

2. Нарушение каких санитарных правил обработки яиц может стать источником опасных пищевых отравлений и инфекций?
Куринные яйца перед использованием необходимо мыть и дезинфицировать в 4-х секционной ванне.

3. Как определяется качество яиц?

Качество диетических и столовых яиц определяют по состоянию воздушной камеры, белка и желтка.

- У диетических яиц неподвижная воздушная камера высотой не более 4 мм; белок плотный, светлый, прозрачный, едва видимый, но контуры невидны, занимает центральное положение и не перемещается.
- У столовых яиц неподвижная воздушная камера (допускается некоторая подвижность) высотой не более 7мм; для яиц хранящихся в холодильниках – не более 9мм;

Белок – плотный, светлый, прозрачный; желток – прочный малозаметный. Может слегка перемещаться;

В яйцах хранившихся в холодильниках желток перемещающийся.

4. Почему яйца водоплавающей птицы не используются в кулинарии?

Яйца водоплавающих птиц не используют, так как они могут содержать вредные для организма человека микроорганизмы.

5. Какими продуктами можно заменить свежие куриные яйца?

Можно заменить меланжем и яичным порошком

6. Укажите нормы взаимозаменяемости яичных продуктов.

10 грамм яичного порошка и 30 грамм воды соответствует массе одного яйца среднего размера; меланж берут 1:1

7. Заполните таблицу указав условия варки и кулинарное использование яиц в зависимости от способа варки.

Способ варки	**Условия варки**	**Кулинарное использование**
Всмятку	2,5 – 3 минуты	Отпускают яйца в горячем виде по 1- 2 шт. как самостоятельное блюдо на тарелках или вставляя в специальные подставки под яйца, к ним можно подать хлеб и масло.
«В мешочек»	4,5 – 5 минут	Отпускают также как яйца всмятку, или используют для прозрачного бульона, для шпината с яйцом и гренками, яиц на гренках под соусом.
Вкрутую	10 – 12 минут	Используют в очищенном виде для салатов, холодных блюд, супов, соусов, фарширования.
«В мешочек» без скорлупы	3 – 4 минуты	Используют в холодном и горячем виде. Отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами.

8. Какое количество воды необходимо для варки 1 яйца?

Для варки одного яйца берут 250 – 300 г воды.

9. При варке яиц вкрутую на желтке может образовываться серо-зеленоватый налет, как его предупредить?

После варки яйца немедленно погружают холодную воду на несколько секунд.

10. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления яичной кашки:

а) ингредиенты: яйца или меланж, молоко, соль, сливочное масло

б) технологическая последовательность приготовления: *соединяют яйца с молоком добавляют соль тщательно перемешивают вводят сливочное масло не прерывно помешивают варят до лёгкого загустения отпускают на порционных сковородах или тарелках выложив горкой.*

Тест №2 Тема: «Жареные и запеченные яичные блюда»

1.Перечислите виды яичниц.

_____

2. Продолжите технологическую последовательность приготовления яичницы-глазуньи:

разогревают сковороду _____

3. Назовите причины появления дефектов яичницы-глазуньи.

Дефект	*Причины*
Белые пятна на поверхности желтка	_____
Вздутие белка	_____

4. Назовите правила приготовления омлетов.

_____

5. Почему белок яйца при взбивании увеличивается в объеме?

_____

6. Продолжите технологическую последовательность приготовления натурального омлета:
приготовляют омлетную массу -

_____

7. Чем отличается драчена от омлетов?

_____

8. Выполните практические задания.

Задание 1

Определите количество меланжа, необходимое для приготовления 25 порций натурального омлета при замене яиц, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г.

*Решение:*_____

*Ответ:*_____

Задание 2

Определите количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 40 порций драчены, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г.

*Решение:*_____

*Ответ:*_____

Эталон ответов к тесту №2

1.Перечислите виды яичниц.

Яичница – глазунья (натуральная); яичница со шпиком, с луком (гарниром);
яичница – глазунья с мясными продуктами

2. Продолжите технологическую последовательность приготовления яичницы-глазуньи:
разогревают сковороду → выпускают яйца (2- 3 шт. на порцию), так чтобы не нарушить оболочки яйца → посыпают солью → жарят до загустения белка.

3. Назовите причины появления дефектов яичницы-глазуньи.

Дефект	***Причины***
Белые пятна на поверхности желтка Вздутие белка	Солят только белок, если соль попала на желток, то в тех местах образуются светлые пятна, так как соль понижает температуру его свертывания.

4. Назовите правила приготовления омлетов.

Яйца разводят молоком (2:1) солят, хорошо перемешивают, слегка взбивая до появления на поверхности пены. Омлетную массу наливают на разогретую сковороду с маслом.

5. Почему белок яйца при взбивании увеличивается в объеме?

Белок яйца обладает связующими свойствами, является хорошим пенообразователем.

6. Продолжите технологическую последовательность приготовления натурального омлета:

приготовляют омлетную массу → яичные продукты соединяют с молоком и солью → хорошо вымешивают → слегка взбивают → наливают на разогретую с маслом сковороду → доводят до готовности.

7. Чем отличается драчена от омлетов?

Драчена отличается от омлета тем, что приготавливается с добавлением муки и сметаны.

8. Практическое задания.

Задание 1

Определите количество меланжа, необходимое для приготовления 25 порций натурального омлета при замене яиц, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г. Меланж 1:1

Решение:80гр меланжа на 1 порцию, а на 25 порций 25Х80

Ответ: 200грамм меланжа

Задание 2

Определите количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 40 порций драчены, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г. 1 - яйцо – 10гр яичного порошка

*Решение:*20 грамм яичного порошка на 1 порцию, а на 40 порций *Х 20гр*

Ответ: 800 грамм порошка

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Тест №3 тема: «Блюда из творога»

1.Каково значение в питании блюд из творога?

_____

2. Почему перед приготовлением блюд творог протирают через сито или через протирочную машину?

_____

3. Перечислите способы подачи холодных блюд из творога.

_____

4. Продолжите технологическую последовательность приготовления и отпуск натурального творога:

используют жирный и полужирный творог —»

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления вареников ленивых:

приготовляют творожную массу —

6. В чем отличие вареников с творожным фаршем от вареников ленивых?

_____

7. Какие продукты используются для приготовления сырников и творожной запеканки?_____

8. Готовить сырники можно не только с мукой но и ……..?_____

9. Определите название блюда по перечисленному набору продуктов.

Блюдо 1	*Блюдо 2*	*Блюдо 3*
Творог	Творог	Творог
Мука	Мука	Мука
Сахар	Сахар	Сахар
Яйца	Яйца	Яйца
Сметана	Сметана	Сметана
Масло сливочное	—	Маргарин
Вода	—	—
Блюдо_____	Блюдо_____	Блюдо_____

10. В чем отличие пудинга творожного от запеканок?

_____

11. Дайте характеристику полуфабриката «Вареники с творожным фаршем»

_____

12. Дайте характеристику полуфабриката «Вареники ленивые»

_____

13. Заполните таблицу, указав показатели качества блюд из творога.

Блюдо	**Внешний вид**	**Цвет**	**Вкус**	**Запах**	**Консистенция**
Вареники с творожным фаршем					
Вареники ленивые					
Сырники					
Запеканка из творога					
Пудинг запеченный					

Эталон ответов к тесту №3

1.Каково значение в питании блюд из творога?

Значение творожных блюд в питании чрезвычайно велико, так как в твороге содержится до 16,5 % белков, до 18% жира, большое количество кальция (140%), витамины А и Е, группы В.

Высокая концентрация в твороге молочных белков и жира, присутствие незаменимых аминокислот, солей кальция и фосфора — все это делает его продуктом, необходимым для нормального развития организма человека.

2. Почему перед приготовлением блюд творог протирают через сито или через протирочную машину?

Для однородной массы

3. Перечислите способы подачи холодных блюд из творога.

Творог с молоком, сливками, сметаной или сахаром. Творожная масса сладкая с изюмом или медом; творожная масса с орехами; творожная масса со сметаной.

4. Продолжите технологическую последовательность приготовления и отпуск натурального творога:

используют жирный и полужирный творог → творог протирают через сито или пропускают через протирочную машину → для улучшения аромата в творог можно добавить тёртую цедру ванилин → иногда подают с сахаром.

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления вареников ленивых:

приготовляют творожную массу → соединяют с сырыми яйцами сахаром → солью → пшеничной → мукой перемешивают до однородной массы раскатывают в пласт толщиной 10мм нарезают полосками → шириной 2 – 2,5см, которые нарезают прямоугольниками или ромбами варят при слабом кипении → в подсоленной воде 4 -5 минут отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом. Сметану можно подать отдельно.

6. В чем отличие вареников с творожным фаршем от вареников ленивых?

Для вареников с фаршем готовят тесто и фарш, а в ленивых варениках все продукты смешивают и готовят тесто.

7. Какие продукты используются для приготовления сырников и творожной запеканки?

Сырники – творог, мука пшеничная, яйца, сахар, соль, ванилин.
Запеканка – творог, яйца, манная крупа, сахар, соль, сметана.

8. Готовить сырники можно не только с мукой но и с манной крупой.

9. Определите название блюда по перечисленному набору продуктов.

Блюдо 1	*Блюдо 2*	*Блюдо 3*
Творог	Творог	Творог
Мука	Мука	Мука
Сахар	Сахар	Сахар
Яйца	Яйца	Яйца
Сметана	Сметана	Сметана
Масло сливочное	—	Маргарин
Вода	—	—
Блюдо **Вареники**	Блюдо **Сырники**	Блюдо **Запеканка**

10. В чем отличие пудинга творожного от запеканок?

В пудинг вводят взбитые белки (отделив их от желтков). В состав входят изюм, орехи и готовят в фигурных формах.

11. Характеристика полуфабриката «Вареники с творожным фаршем»

Полуфабрикаты блюда «вареники с творогом» должны иметь форму полукруглых пирожков. С хорошо заделанными краями, не слипшимися, не деформированными. Масса12-14г или 20-25г.

12. Характеристика полуфабриката «Вареники ленивые»

Полуфабрикаты блюда «вареники ленивые» должны иметь форму цилиндров, ромбиков, квадратиков или кружочков, без деформирования и слипания в комки, масса изделия 15 грамм.

13.Показатели качества блюд из творога.

Блюдо	**Внешний вид**	**Цвет**	**Вкус**	**Запах**	**Консистенция**
Вареники с творожным фаршем	Форма полукруглых пирожков	Белый с кремоватым оттенком	В меру сладкий, без кислотности	Не должно быть посторонних привкусов и запахов	Однородная консистенция – мягкая и нежная
Вареники ленивые	Разнообразная форма, блестящая поверхность	Белый с кремоватым оттенком	В меру сладкий, без кислотности	Не должно быть посторонних привкусов и запахов	Однородная консистенция – мягкая и нежная
Сырники	Правильная круглая форма. Поверхность – ровная без трещин.	Золотисто – желтый. Без подгорелых мест.	Кисло - сладкий	Творога	Мягкая, масса однородная, без крупинок внутри
Запеканка из творога	Гладкая поверхность, без трещин, покрыта равномерной румяной корочкой.	На разрезе – белый или желтый	Кисло - сладкий	Недопустимы: горький привкус, затхлый запах, жидкая консистенция	Мягкая, масса однородная, без крупинок внутри
Пудинг	Гладкая	На разрезе –	Сладкий	Без	Нежная,

запеченный	поверхность, без трещин, покрыта равномерной румяной корочкой	белый или желтый		посторонних привкусов и запахов	пышная. однородная, с изюмом и орехами.

Тест по теме:

1. В зависимости от содержания жира творог бывает:

1)..... 2)..... 3).....

18% 9% 0-1%

2. По способу кулинарной обработки блюда из творога делят на:

1) ..... 2)..... 3).....

3. Укажите правильную последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Вареники с творогом»:

1) приготовление теста
2) приготовление фарша
3) варка
4) .....
5) формование
6) отпуск

4. Отметьте продукты, используемые для приготовления блюда «Вареники ленивые»

а) мука д) сахар
б) яйца е) сливочное масло
в)соль ж)творог
г)вода з) сухари

5. Сырники из творога имеют форму:

а) овально - прямоугольную
б) округло - приплюснутую
в) шаровидную

6. Творожные запеченные блюда (запеканка, пудинг) запекают в жарочном шкафу при температуре:

а) 250°С
б) 160°С
в) 120°С

7. Отметьте продукты, используемые для приготовления запеканки творожной:

а) творог д) яйца
б) сахар е) сметана
в) крупа манная ж) орехи
г) крупа рисовая з) взбитые белки

8. Способы защипывания вареников с творогом:_____

9. Время варки вареников ленивых:

а) 10-15 /
б) 4-5 /
в) 20-30 /

10. Укажите последовательность технологических операций при приготовлении блюда: «Блинчики с творогом»

1 ---------- 2.---------- 3.---------- 4. Фарширование
5.---------- 6. Отпуск

Эталон ответов к тесту

1. 1) жирный 2) полужирный 3) обезжиренный
2. 1) отварные 2) жареные 3) запеченные
3. 1,2,5,4-выдержка полуфабриката на холоде, 3,6.
4. а, б, в, д, е, ж.
5. б
6. а
7. а, б, в, д, е.
8. «гребешком» - 2 способа; «веревочкой», «косичкой», обыкновенное защипывание.
9. **б**

10.1.Приготовление теста 2.Приготовление блинчиков
3. Приготовление фарша 4.Фарширование
Б. Доведение до готовности 6. Отпуск

3.3.2 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по МДК

Предметом оценки являются умения, знания и сформированные компетенции. Контроль и оценка осуществляется в форме устного экзамена.

Проверяемые результаты обучения:

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.

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.

Наличие практического опыты в: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.

Перечень экзаменационных вопросов по МДК 02.02

1. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней.
2. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.
3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций при варке заправочных супов.

4. Технология приготовления рыба запеченная с картофелем по -русски.
5. Правила варки яиц, (всмятку, в мешочек, вкрутую) правила подачи, требования к качеству.
6. Технология приготовления правила подачи, бобовые с жиром и луком
7. Методы приготовления блюд из мяса : варка основным способом.
8. Приготовление, правила подачи, требования к качеству: суп молочный с макаронными изделиями
9. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов.
10. Приготовление, правила подачи, требования к качеству; омлет натуральный
11. Классификация ассортимент, правила и температура подачи, холодных супов
12. Приготовление горячих блюд из муки: вареников
13. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из творога.
14. Приготовление правила подачи, блюд из яиц; яичница глазунья.
15. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании соусов.
16. Технология приготовления, требования к качеству; соус красный (основной)
17. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании блюд из рыбы.
18. Приготовление горячих блюд из муки: оладий
19. Приготовление горячих блюд из рыбы: рыбы жареной основным способом
20. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса молочного (бешамель).
21. Приготовление горячих блюд из овощей: рагу из овощей
22. Приготовление правила подачи, блюд из овощей; помидоры фаршированные.
23. Методы приготовления блюд из рыбы: варка рыбы основным способом
24. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса на растительном масле, (майонез)
25. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы: рыба припущена
26. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварных, овощей: картофельное пюре
27. Приготовление, оформление и отпуск отварных блюд из творога; вареники ленивые
28. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей: картофель фри
29. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса: котлеты мясные
30. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из запеченных овощей: запеканка картофельная
31. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.
32. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение
33. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп: крупеник
34. Правила варки каш.
35. Приготовление, оформление и отпуск жареных блюд из мяса; антрекот
36. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса: бифштекс с луком
37. Правила варки макаронных изделий (сливной, не сливной)
38. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса: гуляш, азу.
39. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп; рассыпчатая гречневая каша.
40. Ассортимент, значение в питании пищевая, ценность, блюд из яиц.
41. Ассортимент, значение в питании пищевая, ценность, блюд из творога,
42. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников
43. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп; вязкая рисовая каша.
44. Ассортимент, значение в питании пищевая, ценность блюд из муки
45. Приготовление, оформление и отпуск блюд из овощей; баклажаны фаршированные.

46. Ассортимент, значение в питании пищевая, ценность блюд из птицы.
47. Приготовление горячих жареных блюд из мяса: лангет
48. Требования к качеству и сроки хранения блюд из птицы
49. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из домашней птицы
50. Технология приготовления мясо шпигованное
51. Технология приготовления жареных блюд из мяса; ромштекс
52. Технология приготовления жареных блюд из мяса; жаркое по домашнему
53. Технология приготовления жареных блюд из рыбы; рыба жареная во фритюре
54. Требования к качеству сроки хранения блюд из овощей
55. Технология приготовления жареных блюд из яиц; смешанный омлет
56. Требования к качеству сроки хранения блюд из творога.
57. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей: картофель фри
58. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.
59. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов.
60. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп: крупеник

Преподаватель _____ /_____/

Форма экзаменационных билетов по МДК

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1** **по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.
2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2** **по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Как осуществляется подготовка рабочего места при приготовлении горячих блюд?
2. Основные способы тепловой обработки продуктов?

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК:	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3** **по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации**	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** **Сулейманова Б.К.**

_____ **Шакаева А.А.**	**горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Как осуществляется подготовка рабочего места при варке супов и бульонов?
2. Характеристика, последовательность, приемки сырья?

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг **Председатель МК:** _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4** **по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1.Характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки(варка, жарка)?
2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд?

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг **Председатель МК:** _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5** **по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов?
2. Выбор посуды для отпуска супов, способы подачи от типа организации питания и способа обслуживания?

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5** **по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих мясных блюд?
2. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов?

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7** **по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов?

2.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов?

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8** **по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Соблюдение правил техники безопасности при работе на оборудовании горячего цеха (электрофритюрница)?

2.Организация рабочего места повара горячего цеха?

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9** **по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Личная гигиена повара?
2. Организация рабочего места повара при приготовлении жареных

блюд из овощей?

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10** **по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Техническое оснащение, рабочего места повара при приготовлении горячих блюд из рыбы?
2. Оборудование инвентарь, супового отделения горячего цеха?

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11** **по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Санитарные нормы и правила мытья, инвентаря, посуды?
2. Организация рабочего места повара, при приготовлении блюд из домашней птицы?

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг **Председатель МК:** _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12** **по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Оснащение оборудование малой механизации, при приготовлении супов пюре (перечислить)?
2. Способы кулинарной тепловой обработки продуктов (основные, вспомогательные)?

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг **Председатель МК:** _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13** **по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Тренинг по организации рабочих мест, соусного отделения горячего цеха?
2. Соблюдение правил охрана труда работников, горячего цеха при жарение?

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг **Председатель МК:** _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14** **по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1.Характеристика последовательности этапов приготовления горячих блюд?

2.Характеристика вспомогательных способов кулинарной тепловой обработки продуктов (бланширование, пассирование)?

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг **Председатель МК:** _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15** **по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1.Как осуществляется подготовка рабочего места повара при варке супов?

2. Какие способы варки существуют?

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг **Председатель МК:**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №16** **по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации**	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** _____

_____ **Шакаева А.А.**	**горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов?
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов?

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг **Председатель МК:** _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17** **по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Техническое оснащение, рабочего места повара при приготовлении горячих блюд из рыбы?
2. Оборудование инвентарь, супового отделения горячего цеха?

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг **Председатель МК:** _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №18** **по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Оснащение оборудование малой механизации, при приготовлении супов пюре (перечислить)?

2.Способы кулинарной тепловой обработки продуктов (основные, вспомогательные)?

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №19** **по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1.Как осуществляется подготовка рабочего места повара при варке супов?

2. Какие способы варки существуют?

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №20** **по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Техническое оснащение, рабочего места повара при приготовлении горячих блюд из домашней птицы?

2.Решение ситуационных задач по подбору оборудования инвентаря, горячего цеха?

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №21** **по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Характеристика основных этапов приготовления горячих блюд?

2.Соблюдение правил личной гигиены повара?

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №20** **по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Техническое оснащение, рабочего места повара при приготовлении горячих тушеных блюд из мяса?

2.Оборудование инвентарь, соусного отделения горячего цеха?

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №23** **по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Правила техники безопасности, при работе в горячем цехе?
2. Виды назначения технологического оборудования горячего цеха?

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №24** **по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Техническое оснащение, рабочего места повара при приготовлении горячих блюд из рыбы?
2. Оборудование, инвентарь, супового отделения, правила ухода за ними?

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ Шакаева А.А.	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №25** **по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Тренинг по организации рабочего места повара горячего цеха?
2. Способы кулинарной тепловой обработки продуктов (тушение, варка, жарка)?

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ Шакаева А.А.	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней.
2. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг **Председатель МК:** _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1.Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций при варке заправочных супов.
2. Технология приготовления рыба запеченная с картофелем по -русски.

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг **Председатель МК:** _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1.Правила варки яиц, (всмятку, в мешочек, вкрутую) правила подачи, требования к качеству.
2. Технология приготовления правила подачи, бобовые с жиром и луком

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг **Председатель МК:**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к**	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** _____

Шакаева А.А.	**реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Методы приготовления блюд из мяса: варка основным способом.
2.Приготовление, правила подачи, требования к качеству: суп молочный с макаронными изделиями

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг **Председатель МК:** **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1.Методы сервировки и подачи, температура подачи супов.
2.Приготовление, правила подачи, требования к качеству; омлет натуральный.

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг **Председатель МК:** **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия***	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** **Сулейманова Б.К.**

	43.01.09 Повар, кондитер	

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1.Классификация ассортимент, правила и температура подачи, холодных супов

2. Приготовление горячих блюд из муки: вареников

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из творога.

2.Приготовление правила подачи, блюд из яиц; яичница глазунья.

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании соусов.
2. Технология приготовления, требования к качеству; соус красный (основной)

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании блюд из рыбы.
2. Приготовление горячих блюд из муки: оладий

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Приготовление горячих блюд из рыбы: рыбы жареной основным способом

2.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса молочного (бешамель).

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Приготовление горячих блюд из овощей: рагу из овощей

2.Приготовление правила подачи, блюд из овощей; помидоры фаршированные.

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9-10.

1.Методы приготовления блюд из рыбы: варка рыбы основным способом

2.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия

и сроки хранения соуса на растительном масле, (майонез)

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1.Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы: рыба припущена

2.Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварных, овощей: картофельное пюре

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9-10.

1.Приготовление, оформление и отпуск отварных блюд из творога; вареники ленивые

2.Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей: картофель фри

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1.Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса: котлеты мясные

2.Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из запеченных овощей: запеканка картофельная

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №16** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1.Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.

2.Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю Зам директора по УПР** **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1.Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп: крупеник
2. Правила варки каш.

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №18** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю Зам директора по УПР** **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1.Приготовление, оформление и отпуск жареных блюд из мяса; антрекот
2.Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса: бифштекс с луком

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК:	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №19** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к**	**Утверждаю Зам директора по УПР**

_____ **Шакаева А.А.**	**реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1.Правила варки макаронных изделий (сливной, не сливной)

2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса: гуляш, азу.

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг **Председатель МК:** **_____** **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №20** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** **_____** **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1.Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп; рассыпчатая гречневая каша.

2.Ассортимент, значение в питании пищевая, ценность, блюд из яиц.

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг **Председатель МК:** **_____** **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №21** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** **_____** **Сулейманова Б.К.**

	Профессия **43.01.09 Повар, кондитер**	

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1.Ассортимент, значение в питании пищевая, ценность, блюд из творога,

2.Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг **Председатель МК:** _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №22** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1.Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп; вязкая рисовая каша.

2. Ассортимент, значение в питании пищевая, ценность блюд из муки

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг **Председатель МК:** _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №23** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1.Приготовление, оформление и отпуск блюд из овощей; баклажаны фаршированные.
2.Ассортимент, значение в питании пищевая, ценность блюд из птицы.

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №24** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9-10.

1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из овощей; баклажаны фаршированные.
2. Ассортимент, значение в питании пищевая, ценность блюд из птицы.

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №25** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Приготовление горячих жареных блюд из мяса: лангет
2.Требования к качеству и сроки хранения блюд из птицы

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №26** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из домашней птицы
2. Технология приготовления мясо шпигованное

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №27** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Технология приготовления жареных блюд из мяса; ромштекс
2. Технология приготовления жареных блюд из мяса; жаркое по-домашнему.

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №28** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Технология приготовления жареных блюд из рыбы; рыба жареная во фритюре
2. Требования к качеству сроки хранения блюд из овощей

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №29** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Технология приготовления жареных блюд из яиц; смешанный омлет
2. Требования к качеству сроки хранения блюд из творога.

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №30** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Технология приготовления жареных блюд из птицы; плов
2. Разделка рыбы на чистое филе с кожей.

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №31** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1.Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварных, овощей: картофельное пюре
2. Методы приготовления блюд из мяса: варка основным способом.

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №32** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1. Приготовление горячих блюд из овощей: рагу из овощей
2.Приготовление правила подачи, блюд из овощей; помидоры фаршированные.

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №33** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9.

1.Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварных, овощей: картофельное пюре
2.Приготовление, оформление и отпуск отварных блюд из творога; вареники ленивые

Преподаватель: _____

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: Шакаева А.А.	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №34** **по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** **Сулейманова Б.К.**

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ОК1-7, 9-10.

1.Ассортимент, значение в питании пищевая, ценность блюд из птицы.

2.Приготовление горячих жареных блюд из мяса: лангет

Преподаватель: _____

Критерии оценки:

Оценка	Критерии	Примечания
«Отлично»	«Отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению блюд и гарниров.	
«Хорошо»	«Хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.	
«Удовлетворительно»	«удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.	
«Неудовлетворительно»	«неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по	

	разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике	

4. Оценка учебной и (или) производственной практике
Виды работ и проверяемые результаты обучения по учебной/производственной практике (при наличии)

Дифференцированный зачет по учебной и (или) производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося во время практики) с указанием видов работ, выполненных обучающимся, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Таблица 4

Коды проверяемых результатов	Виды работ
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

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 процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Примечание: Таблица заполняется в соответствии с программой учебной/производственной практики.

5. Контрольно-оценочные средства для экзамена (квалификационного)

Экзамен (квалификационный) 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 СПО: 43.09.01. «Повар, кондитер».

Экзамен выставляется на основании данных оценочного листа с указанием задания, выполненных обучающимся, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации

Экзамен проводится одновременно для ½ учебной подгруппы, путем выполнения задания в учебном кулинарном цехе.

Количество вариантов заданий для экзаменующихся 1/15 по подгруппам.

Время выполнения задания - 4 академических часа (160 минут) без перерыва.

Оценка заданий №1, №2 и №3 проводится в присутствие экзаменующегося.

Оборудование:

Производственный стол, раковина, весы, мясорубка, холодильник, электрическая плита, кухонная и столовая посуда, различный инвентарь и инструменты.

Литература для учащегося:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.21324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов».

Экзамен квалификационный включает комплексное практическое задание.

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 профессионального модуля.

В состав КОМ входит: паспорт, условия для проведения экзамена, задания для экзаменующих, пакет экзаменатора .

Условия для проведения экзамена

Экзамен проводится одновременно для ½ учебной подгруппы, путем выполнения задания в учебном цехе. Задания предусматривают освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.

Время выполнения задания - 4 академических часа (160 минут) без перерыва.

III. Задания для экзаменующихся

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Форма экзаменационных билетов по ПМ02

Согласовано на заседании МК Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ** **Вариант №1**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

ФИО обучающегося: _____

Задание 1

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 2.1.- ПК 2.8, ОК 01.- ОК 09.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант № 1

Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание варианта № 1.

Оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок: **Бефстроганов.**

ИНСТРУКТАЖ ПО ТБ

Время выполнения задания – 2 часа.

Текст задания: Внимательно прочитайте задание

Выполнить приготовление и отпуск горячих блюд: Бефстроганов.

1. Подготовить рабочее место, инструменты и приспособления для выполнения работ.
2. Подготовка рабочего места. (5минут)
3. Составление технологической карты (10 минут)
4. Основной этап:

- Механическая кулинарная обработка мяса;
- Отбивание нарезки мяса, брусочками массой 07-10гр
- Тепловая обработка мяса;
- Обработка, нарезка овощей;
- Приготовление соуса красного;
- Соединение мяса, овощей, соуса, тушение;
- Порционирование, оформление и подача бефстроганова

5. Заключительный этап. (5 минут)

Согласовано на заседании МК Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ** **Вариант №2**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

ФИО обучающегося: _____

Задание 2

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 2.1.- ПК 2.8, ОК 01.- ОК 09.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант № 2

Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание варианта № 2.

Оформление и отпуск горячих блюд**,** кулинарных изделий, закусок: биточки рисовые.

ИНСТРУКТАЖ ПО ТБ

Время выполнения задания – 1 час.

Текст задания: Внимательно прочитайте задание

Выполнить приготовление и отпуск горячих блюд: биточки рисовые**.**

6. Подготовить рабочее место, инструменты и приспособления для выполнения работ.
7. Подготовка рабочего места. (5минут)
8. Составление технологической карты (10 минут)
9. Основной этап:

- Правила варки каш, каша вязкая;
- Варка вязкой, охлаждение каши
- Формовка и панировка биточек;
- Приготовление соуса красного;
- Порционирование, оформление и подача биточек

10. Заключительный этап. (5 минут)

Согласовано на заседании МК Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ** **Вариант №3**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

ФИО обучающегося: _____

Задание 3

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 2.1.- ПК 2.8, ОК 01.- ОК 09

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант № 2

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание варианта № 3.
Оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок: Голубцы с мясным фаршем.

ИНСТРУКТАЖ ПО ТБ
Время выполнения задания – 1 час.
Текст задания: Внимательно прочитайте задание
Выполнить приготовление и отпуск горячих блюд: Голубцы с мясным фаршем.

11. Подготовить рабочее место, инструменты и приспособления для выполнения работ.
12. Подготовка рабочего места. (5минут)
13. Составление технологической карты (10 минут)
14. Основной этап:

- Приготовление мясного фарша;
- Бланширование капусты
- Формовка голубцов;
- Приготовление соуса красного;
- Порционирование, оформление и подача голубцов с мясом

15. Заключительный этап. (5 минут)

Согласовано на заседании МК Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ** **Вариант №4**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

ФИО обучающегося: _____

Задание 4

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 2.1.- ПК 2.8, ОК 01.- ОК 09.
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться:
- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант № 4
Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание варианта № 4.
Оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок: Борщ украинский.

ИНСТРУКТАЖ ПО ТБ

Время выполнения задания – 1 час.

Текст задания: Внимательно прочитайте задание

Выполнить приготовление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий закусок: борщ украинский**.**

1.Подготовить рабочее место, инструменты и приспособления для выполнения работ.
2.Подготовка рабочего места. (5минут)
3.Составление технологической карты (10 минут)
4.Основной этап:

- Подготовка и варка мяса;
- Обработка и нарезка овощей, ломтиками
- Подготовка свеклы, нарезка тушение с добавлением уксуса;
- Процеживание бульона, варка овощей, заправка борща;
- Порционирование, оформление и подача

5.Заключительный этап. (5 минут)

Согласовано на заседании МК Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ** **Вариант №5**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

ФИО обучающегося: _____

Задание 5

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 2.1.- ПК 2.8, ОК 01.- ОК 09.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант № 5

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание варианта № 5.

Оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок: Рассыпчатая гречневая каша

ИНСТРУКТАЖ ПО ТБ

Время выполнения задания – 1 час.

Текст задания: Внимательно прочитайте задание
Выполнить приготовление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий закусок: рассыпчатой гречневой каши

1.Подготовить рабочее место, инструменты и приспособления для выполнения работ.
2.Подготовка рабочего места. (5минут)
3.Составление технологической карты (10 минут)
4.Основной этап:

- Подготовка к варке круп;
- Гречку перебирают, промывают
- Подбирают кастрюлю с учетом привара;
- В кипящую подсоленную воду закладывают гречку, перемешивают, поднимают со дна зерна, добавляют масло, уменьшают нагрев, и парят;
- Подают в качестве гарнира к горячим блюдам, и как самостоятельное блюдо
- Порционирование, оформление и подача

5.Заключительный этап. (5 минут)

Согласовано на заседании МК Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ** **Вариант №6**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

ФИО обучающегося: _____

Задание 6

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 2.1.- ПК 2.8, ОК 01.- ОК 09.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант № 6

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание варианта № 6.

Оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок: Плов из баранины

ИНСТРУКТАЖ ПО ТБ

Время выполнения задания – 1 час.

Текст задания: Внимательно прочитайте задание

Выполнить приготовление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий закусок: Плов из баранины

1.Подготовить рабочее место, инструменты и приспособления для выполнения работ.
2.Подготовка рабочего места. (5минут)
3.Составление технологической карты (10 минут)
4.Основной этап:

- Обработка и нарезка баранины мелкими кусками массой 25-40гр
- Подготовка к варке круп;
- Рис перебирают, промывают
- Овощи обрабатывают, нарезают, брусочками
- Баранину обжаривают с овощами (лук, морковь);
- Подготовленный рис закладывают к мясу, заливают бульоном, перемешивают, уменьшают нагрев и парят;
- Порционирование, оформление и подача

5.Заключительный этап. (5 минут)

Рассмотрено на заседании МК Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ** **Вариант №7**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

ФИО обучающегося: _____

Задание 7

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 2.1.- ПК 2.8, ОК 01.- ОК 09.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант № 7

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание варианта №7.

Оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок: Гуляш.

ИНСТРУКТАЖ ПО ТБ

Время выполнения задания – 1 час.

Текст задания: Внимательно прочитайте задание
Выполнить приготовление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий закусок: Гуляш

1.Подготовить рабочее место, инструменты и приспособления для выполнения работ.
2.Подготовка рабочего места. (5минут)
3.Составление технологической карты (10 минут)
4.Основной этап:

- Обработка и нарезка мяса мелкими кусками массой 30-40гр
- Овощи обрабатывают нарезают, кубиками
- Мясо обжаривают с овощами (лук, морковь), отдельно обжаривают картофель, нарезанный кубиками;
- Приготовляют соус красный
- Мясо соединяют, с соусом и овощами и тушат
- Порционирование, оформление и подача

5.Заключительный этап. (5 минут)

Рассмотрено на заседании МК Сферы услуг Председатель МК: **Шакаева А.А.**	**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ** **Вариант №8**	**Утверждаю Зам директора по УПР** **Сулейманова Б.К.**

ФИО обучающегося: _____

Задание 8

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 2.1.- ПК 2.8, ОК 01.- ОК 09.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант № 8

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание варианта № 8.

Оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок: Фасоль отварная с жиром.

ИНСТРУКТАЖ ПО ТБ

Время выполнения задания – 1 час.

Текст задания: Внимательно прочитайте задание
Выполнить приготовление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий закусок: Фасоль отварная с жиром

1.Подготовить рабочее место, инструменты и приспособления для выполнения работ.
2.Подготовка рабочего места. (5минут)
3.Составление технологической карты (10 минут)
4.Основной этап:

- Фасоль замачивают в тёплой воде на 5 ч
- Сливают воду и варить в течение 2 часов
- На разогретом масле пассеруют лук, закладывают фасоль
- Порционирование, оформление и подача

5.Заключительный этап. (5 минут)

Рассмотрено на заседании МК Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ** **Вариант №9**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

ФИО обучающегося: _____

Задание 9

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 2.1.- ПК 2.8, ОК 01.- ОК 09

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться:
- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант № 9
Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание варианта № 9.
Оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок: Картофель в молоке.

ИНСТРУКТАЖ ПО ТБ
Время выполнения задания – 1 час.
Текст задания: Внимательно прочитайте задание
Выполнить приготовление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий закусок: Картофель в молоке

1.Подготовить рабочее место, инструменты и приспособления для выполнения работ.

2.Подготовка рабочего места. (5минут)
3.Составление технологической карты (10 минут)
4.Основной этап:

- Картофель обрабатывают нарезают крупными кубиками
- Варят в подсаленной воде
- В конце варки добавляют кипяченое молоко, варят до готовности
- Порционирование, оформление и подача

5.Заключительный этап. (5 минут)

Рассмотрено на заседании МК Сферы услуг Председатель МК: _____ **Шакаева А.А.**	**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ** **Вариант №10**	**Утверждаю Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

ФИО обучающегося: _____

Задание 10

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 2.1.- ПК 2.8, ОК 01.- ОК 09.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант № 9

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание варианта № 10.

Оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок: рыбные котлеты.

ИНСТРУКТАЖ ПО ТБ

Время выполнения задания – 1 час.

Текст задания: Внимательно прочитайте задание

Выполнить приготовление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий закусок: Рыбные котлеты

1.Подготовить рабочее место, инструменты и приспособления для выполнения работ.
2.Подготовка рабочего места. (5минут)
3.Составление технологической карты (10 минут)
4.Основной этап:

- Обработанную рыбу, пластуют, разделывают на филе
- Приготовляют котлетную массу, с добавление хлеба, соли и перца

- Формуют котлеты массой по 56-60гр, панируют в муке обжаривают с двух сторон
- Порционирование, оформление и подача (гарниром)

5.Заключительный этап. (5 минут)

Рассмотрено на заседании МК Сферы услуг Председатель МК: **Шакаева А.А.**	**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ** **Вариант №11**	**Утверждаю Зам директора по УПР** **Сулейманова Б.К.**

ФИО обучающегося: _____

Задание 11

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 2.1.- ПК 2.8, ОК 01.- ОК 09.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант №11

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание варианта № 11.

Оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок: Рыба запеченная по - русски.

ИНСТРУКТАЖ ПО ТБ

Время выполнения задания – 1 час.

Текст задания: Внимательно прочитайте задание

Выполнить приготовление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий закусок: Рыба запечённая по русски

1.Подготовить рабочее место, инструменты и приспособления для выполнения работ.
2.Подготовка рабочего места. (5минут)
3.Составление технологической карты (10 минут)
4.Основной этап:

- Обработанную рыбу, пластуют, разделывают на п/ф с кожей без костей
- Натирают солью перцем, обжаривают
- Картофель обрабатывают нарезают кружочками
- Готовят соус белый, на дно формы выливают соус, кладут кусочек рыбы, сверху укладывают картофель веером, и запекают
- Порционирование, оформление и подача

5.Заключительный этап. (5 минут)

Рассмотрено на заседании МК Сферы услуг Председатель МК: **Шакаева А.А.**	**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ** **Вариант №12**	**Утверждаю Зам директора по УПР** **Сулейманова Б.К.**

ФИО обучающегося: _____

Задание 12

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 2.1.- ПК 2.8, ОК 01.- ОК 09.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант №12

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание варианта № 12.

Оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок: Сырники из творога.

ИНСТРУКТАЖ ПО ТБ

Время выполнения задания – 1 час.

Текст задания: Внимательно прочитайте задание

Выполнить приготовление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий закусок: Сырники из творога

1.Подготовить рабочее место, инструменты и приспособления для выполнения работ.
2.Подготовка рабочего места. (5минут)
3.Составление технологической карты (10 минут)
4.Основной этап:

- Творог протирают
- Добавляют яйцо, соль, сахар, перемешивают
- Формуют сырники, панируют в муке
- Обжаривают с двух сторон, подают со сметаной или джемом. 2шт на порцию
- Порционирование, оформление и подача

5.Заключительный этап. (5 минут)

Рассмотрено на заседании МК Сферы услуг Председатель МК: _____ Шакаева А.А.	**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ** **Вариант №13**	Утверждаю Зам директора по УПР _____ Сулейманова Б.К.

ФИО обучающегося: _____

Задание 13

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 2.1.- ПК 2.8, ОК 01.- ОК 09.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант №13

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание варианта № 13.

Оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок: Азу

ИНСТРУКТАЖ ПО ТБ

Время выполнения задания –*2* час.

Текст задания: Внимательно прочитайте задание

Выполнить приготовление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий закусок: Азу

1.Подготовить рабочее место, инструменты и приспособления для выполнения работ.
2.Подготовка рабочего места. (5минут)
3.Составление технологической карты (10 минут)
4.Основной этап:

- Мясо обрабатывают нарезают брусочками массой 10-15гр
- Жарят на разогретом сковороде
- Овощи обрабатывают нарезают брусочками, лук соломкой, огурцы соломкой и припускают
- Мясо, вощи огурцы закладывают в глубокую кастрюлю заливают соусом красным и тушат
- Порционирование, оформление и подача

5.Заключительный этап. (5 минут)

Рассмотрено на заседании МК Сферы услуг Председатель МК: **Шакаева А.А.**	**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ** **Вариант №14**	**Утверждаю Зам директора по УПР** **Сулейманова Б.К.**

ФИО обучающегося: _____

Задание 14

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 2.1.- ПК 2.8, ОК 01.- ОК 09.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант №14

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание варианта № 14.

Оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок: Рассольник ленинградский

ИНСТРУКТАЖ ПО ТБ

Время выполнения задания – 1 час.

Текст задания: Внимательно прочитайте задание

Выполнить приготовление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий закусок: Рассольник ленинградский

1.Подготовить рабочее место, инструменты и приспособления для выполнения работ.
2.Подготовка рабочего места. (5минут)
3.Составление технологической карты (10 минут)
4.Основной этап:

- Варят мясокостный бульон, процеживают
- Обрабатывают овощи, нарезают брусочками
- Крупу, перловую или рисовую, прибирают промывают
- Закладывают в кипящий бульон, отдельно придушенные огурцы соленые, и крупу
- Пассированные овощи закладывают в рассольник варят до готовности
- Порционирование, оформление и подача

5.Заключительный этап. (5 минут)

Рассмотрено на заседании МК Сферы услуг Председатель МК: _____ Шакаева А.А.	**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ** **Вариант №15**	Утверждаю Зам директора по УПР _____ Сулейманова Б.К.

ФИО обучающегося: _____

Задание 15

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 2.1.- ПК 2.8, ОК 01.- ОК 09.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант №13

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание варианта № 15.

Оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок: Биточки рубленные.

ИНСТРУКТАЖ ПО ТБ

Время выполнения задания –*2* час.

Текст задания: Внимательно прочитайте задание

Выполнить приготовление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий закусок: Биточки рубленные

1.Подготовить рабочее место, инструменты и приспособления для выполнения работ.
2.Подготовка рабочего места. (5минут)
3.Составление технологической карты (10 минут)
4.Основной этап:

- Приготовление рубленой массы
- Формовка и панировка биточек
- Тепловая обработка, до готовка в жарочном шкафу
- Порционирование, оформление и подача

5.Заключительный этап. (5 минут)

Рассмотрено на заседании МК Сферы услуг Председатель МК: _____ Шакаева А.А.	**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ** **Вариант №16**	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** _____ **Сулейманова Б.К.**

ФИО обучающегося: _____

Задание 16

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 2.1.- ПК 2.8, ОК 01.- ОК 09.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант №16

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание варианта № 16.

Оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок: Лангет, картофель фри.

ИНСТРУКТАЖ ПО ТБ

Время выполнения задания –*2* час.

Текст задания: Внимательно прочитайте задание

Выполнить приготовление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий закусок: Лангет, картофель фри.

1.Подготовить рабочее место, инструменты и приспособления для выполнения работ.
2.Подготовка рабочего места. (5минут)
3.Составление технологической карты (10 минут)
4.Основной этап:

- Обработка и нарезка порционного п/ф, лангет толщиной 1, 5см, отбивание
- Тепловая обработка, обжаривание с двух сторон
- Обработка и нарезка картофеля брусочками
- Обсушивание обжаривание во фритюре
- Порционирование, оформление и подача

5.Заключительный этап. (5 минут)

Рассмотрено на заседании МК Сферы услуг Председатель МК: **Шакаева А.А.**	**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ** **Вариант №17**	**Утверждаю Зам директора по УПР** **Сулейманова Б.К.**

ФИО обучающегося: _____

Задание 17

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 2.1.- ПК 2.8, ОК 01.- ОК 09.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант №17

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание варианта № 17.

Оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок: Котлета по - киевски

ИНСТРУКТАЖ ПО ТБ

Время выполнения задания –*2* час.

Текст задания: Внимательно прочитайте задание

Выполнить приготовление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий закусок: Котлета по - киевски.

1.Подготовить рабочее место, инструменты и приспособления для выполнения работ.
2.Подготовка рабочего места. (5минут)
3.Составление технологической карты (10 минут)
4.Основной этап:

- Обработка и нарезка котлеты из филе птицы
  Отбивание фаршированные зеленым маслом
- Планирование, обжаривание во фритюре
- Приготовление гарнира подача
- Порционирование, оформление и подача

5.Заключительный этап. (5 минут)

Рассмотрено на заседании МК Сферы услуг Председатель МК: _____ Шакаева А.А.	**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ** **Вариант №18**	Утверждаю Зам директора по УПР _____ Сулейманова Б.К.

ФИО обучающегося: _____

Задание 18

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 2.1.- ПК 2.8, ОК 01.- ОК 09.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант №18

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание варианта № 18.

Оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок: Рыба, припущенная с овощами

ИНСТРУКТАЖ ПО ТБ

Время выполнения задания –*2* час.

Текст задания: Внимательно прочитайте задание

Выполнить приготовление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий закусок: Рыба, припущенная с овощами

1.Подготовить рабочее место, инструменты и приспособления для выполнения работ.
2.Подготовка рабочего места. (5минут)
3.Составление технологической карты (10 минут)
4.Основной этап:

- Разделка рыбы на п/ф с кожей без костей, или с кожей и костями
  Обработка овощей, и нарезка ломтиками
- Тепловая обработка продуктов
- Приготовление соуса, пропускание продуктов в соусе
- Порционирование, оформление и подача

5.Заключительный этап. (5 минут)

Рассмотрено на заседании МК Сферы услуг Председатель МК: _____ Шакаева А.А.	**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ** **Вариант №19**	**Утверждаю** Зам директора по УПР _____ Сулейманова Б.К.

ФИО обучающегося: _____

Задание 19

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 2.1.- ПК 2.8, ОК 01.- ОК 09.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант №19

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание варианта № 19.

Оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок: Рыба, припущенная с овощами

ИНСТРУКТАЖ ПО ТБ

Время выполнения задания –*2* час.

Текст задания: Внимательно прочитайте задание

Выполнить приготовление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий закусок: Суп молочный с рисом

1.Подготовить рабочее место, инструменты и приспособления для выполнения работ.
2.Подготовка рабочего места. (5минут)
3.Составление технологической карты (10 минут)
4.Основной этап:

- Крупу перебирают, промывают
  Варка риса до полуготовности, в подсоленной воде
- Заливают рис кипячёным молоком, варят до готовности
- Порционирование, оформление и подача

5.Заключительный этап. (5 минут)

Рассмотрено на заседании МК Сферы услуг Председатель МК: _____ Шакаева А.А.	**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ** **Вариант №20**	Утверждаю Зам директора по УПР _____ Сулейманова Б.К.

ФИО обучающегося: _____

Задание 20

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 2.1.- ПК 2.8, ОК 01.- ОК 09.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант №20

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание варианта № 20.

Оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок: Бифштекс с луком

ИНСТРУКТАЖ ПО ТБ

Время выполнения задания –*2* час.

Текст задания: Внимательно прочитайте задание

Выполнить приготовление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий закусок: Бифштекс с луком

1.Подготовить рабочее место, инструменты и приспособления для выполнения работ.
2.Подготовка рабочего места. (5минут)
3.Составление технологической карты (10 минут)
4.Основной этап:

- Мясо обрабатывают, нарезают бифштекс толщиной 2-3см, отбивают
  Обработка и нарезка лука (кольцами)
- Тепловая обработка продуктов
- Порционирование, оформление и подача

5.Заключительный этап. (5 минут)

Рассмотрено на заседании МК Сферы услуг Председатель МК: _____ Шакаева А.А.	**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ** **Вариант №21**	Утверждаю Зам директора по УПР _____ Сулейманова Б.К.

ФИО обучающегося: _____

Задание 21

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 2.1.- ПК 2.8, ОК 01.- ОК 09.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант №21

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание варианта № 21.

Оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; Ромштекс

ИНСТРУКТАЖ ПО ТБ

Время выполнения задания –*2* час.

Текст задания: Внимательно прочитайте задание

Выполнить приготовление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий закусок: Ромштекс

1.Подготовить рабочее место, инструменты и приспособления для выполнения работ.
2.Подготовка рабочего места. (5минут)
3.Составление технологической карты (10 минут)
4.Основной этап:

- Мясо обрабатывают нарезают бифштекс толщиной 3 см
  Отбивают с легка и панируют (двойная панировка)
- Тепловая обработка продуктов
- Порционирование, оформление и подача

5.Заключительный этап. (5 минут)

Рассмотрено на заседании МК Сферы услуг Председатель МК: **Шакаева А.А.**	**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ** **Вариант №22**	**Утверждаю Зам директора по УПР** **Сулейманова Б.К.**

ФИО обучающегося: _____

Задание 22

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 2.1.- ПК 2.8, ОК 01.- ОК 09.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант №22

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание варианта № 22.

Оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; Зразы отбивные

ИНСТРУКТАЖ ПО ТБ

Время выполнения задания –*2* час.

Текст задания: Внимательно прочитайте задание

Выполнить приготовление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий закусок: Зразы отбивные

1.Подготовить рабочее место, инструменты и приспособления для выполнения работ.
2.Подготовка рабочего места. (5минут)
3.Составление технологической карты (10 минут)
4.Основной этап:

- Мясо обрабатывают нарезают бифштекс толщиной 1,5 см
  Отбивают фаршируют, заворачивают
- Обжаривают, заливают соусом красным и тушат
- Порционирование, оформление и подача

5.Заключительный этап. (5 минут)

Рассмотрено на заседании МК Сферы услуг Председатель МК: **Шакаева А.А.**	**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ** **Вариант №23**	**Утверждаю Зам директора по УПР** **Сулейманова Б.К.**

ФИО обучающегося: _____

Задание 23

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 2.1.- ПК 2.8, ОК 01.- ОК 09.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант №23

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание варианта № 23.

Оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок: Антрекот

ИНСТРУКТАЖ ПО ТБ

Время выполнения задания –*2* час.

Текст задания: Внимательно прочитайте задание

Выполнить приготовление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий закусок: Антрекот

1.Подготовить рабочее место, инструменты и приспособления для выполнения работ.
2.Подготовка рабочего места. (5минут)
3.Составление технологической карты (10 минут)
4.Основной этап:

- Мясо обрабатывают, нарезают
- Обжаривают доготавливают в жарочном шкафу
- Порционирование, оформление и подача

5.Заключительный этап. (5 минут)

Рассмотрено на заседании МК Сферы услуг Председатель МК: _____ Шакаева А.А.	**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ** **Вариант №24**	Утверждаю Зам директора по УПР _____ Сулейманова Б.К.

ФИО обучающегося: _____

Задание 24

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 2.1.- ПК 2.8, ОК 01.- ОК 09.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант №24

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание варианта № 24.

Оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок: Пельмени, овощи запеченные

ИНСТРУКТАЖ ПО ТБ

Время выполнения задания *–2* час.

Текст задания: Внимательно прочитайте задание

Выполнить приготовление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий закусок: Пельмени, овощи запеченные

1.Подготовить рабочее место, инструменты и приспособления для выполнения работ.
2.Подготовка рабочего места. (5минут)
3.Составление технологической карты (10 минут)
4.Основной этап:

- Замес бездрожжевого теста
- Подготовка фарша, раскатка и формовка пельменей
- Обработка и нарезка овощей ломтиками, запекание в жарочном шкафу
- Порционирование, оформление и подача

5.Заключительный этап. (5 минут)

Рассмотрено на заседании МК Сферы услуг Председатель МК: **Шакаева А.А.**	**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ** **Вариант №25**	**Утверждаю Зам директора по УПР** **Сулейманова Б.К.**

ФИО обучающегося: _____

Задание 25

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 2.1.- ПК 2.8, ОК 01.- ОК 09.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант №25

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Задание варианта № 25.

Оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок: Чахохбили

ИНСТРУКТАЖ ПО ТБ

Время выполнения задания –2 час.

Текст задания: Внимательно прочитайте задание

Выполнить приготовление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий закусок: Чахохбили

1.Подготовить рабочее место, инструменты и приспособления для выполнения работ.
2.Подготовка рабочего места. (5минут)
3.Составление технологической карты (10 минут)
4.Основной этап:

- Обработка птицы
- Приготовление п/ф мелкокусковых из курицы массой 40-50гр
- Обработка овощей, нарезка, обжаривание вместе с курицей
- Соединяют обжаренные овощи и курицу, заправляют помидорами соусом красным и тушат
- Порционирование, оформление и подача

5.Заключительный этап. (5 минут)

6. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В ходе текущего контроля успеваемости осуществляется индивидуальное общение преподавателя с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося преподаватель в ходе текущего контроля успеваемости дублирует объяснение нового материала с учетом особенностей восприятия и усвоения обучающимся содержания материала дисциплины.

При проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

– для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (далее - индивидуальные особенности);

– проведение мероприятий по текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

– присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

– предоставление обучающимся при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (при наличии в штате образовательной организации такого специалиста или на основании договора с организациями системы социальной защиты по предоставлению таких услуг в случае необходимости);

– предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем).

Приложения

Форма аттестационного листа

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО студента Межидова Марьям Рамзановна

Группа ПК-15-18, профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

ГБПОУ « ГКДМПИС», г. Грозный, ул. Угрюмова, №49

Время проведения практики 4 семестр (36 час.);

Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики по ПМ 02.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Виды работ	Объем 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. Технология приготовления: бифштекс с грибами, и овощами.	6
2.Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в горячем цехе. Технология приготовления: бульон мясо-костный, рыбный, куриный.	6
3.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6
4. Технология приготовления: заправочные супы (борщи, щи)	6
5. Технология приготовления: заправочные супы (рассольник, солянка)	6
6. Технология приготовления: суп картофельный, суп харчо.	6
7. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Технология приготовления: суп полевой	6
8. Технология приготовления: суп картофельные с мясными фрикадельками	6
9. Технология приготовления: суп лапша-домашняя.	6
10. Технология приготовления: суп-пюре куриный.	6
11. Технология приготовления: соус основной красный, основной белый.	6
12. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления горячих соусов Технология приготовления: соус бешамель	6
13. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления горячих соусов Технология приготовления: соус тартар.	6
14.Подбор инвентаря и инструментов для приготовления горячих соусов. Технология приготовления: соус сметанный.	6
15.Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	6
16.Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента обработки овощей.	6
17. Технология приготовления: макаронник, лазанья с овощами.	6
18. Технология приготовления: макароны с овощами.	6
19. Технология приготовления: бобовые с жиром и луком.	6
20. Технология приготовления: канеллони с мясом.	6

21.Технология приготовления: яичница глазунья. 22.Технология приготовления: яичница глазунья с мясными продуктами. 23. Технология приготовления: омлет смешанный с мясными продуктами. 24. Технология приготовления: сырники из творога. 25. Технология приготовления: запеканка из творога. 26. Технология приготовления: сырные шарики. 27. Технология приготовления: кулебяки, ватрушки. 28.Технология приготовления: рыба запеченная с картофелем по-русски. 29. Технология приготовления: рыба тушенная с овощами. 30.Технология приготовления: рыба отварная соусом польским. 31. Технология приготовления: котлеты по-киевски, рулет из филе курицы. 32. Технология приготовления: бифштекс с луком 33.Технология приготовления: мясо шпигованное 34. Технология приготовления: мясо запеченное с овощами. 35. Технология приготовления: азу, гуляш. Комплексный дифференцированный зачет	6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 ***6*** ***ВСЕГО:36***

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации,

в которой проходила практика 5 (отлично)

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося: *умеет подготавливать рабочее место, осуществлять выбор продуктов в соответствии с технологическими требованиями ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*

« ___» ___ 202____г.

Подписи руководителя практики,

ответственного лица организации

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО студента Агуева Раяна Беслановна

Группа ПК-15-18, профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

Ресторан «Кофетун», г. Грозный, ул. Хмельницкого, д.141 корп.5, кв.88

Время проведения практики 4 семестр (36 час.);

Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики по ПМ 02.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Виды работ	Объем работ
1.Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в горячем цехе. Технология приготовления: бульон мясо-костный, рыбный, куриный.	6
2.Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Технология приготовления: заправочные супы (рассольник, солянка)	6
3.Подбор инвентаря и инструментов для приготовления горячих супов Технология приготовления: суп картофельный, суп харчо.	6
4. Технология приготовления: суп полевой	6
5.Технология приготовления: суп картофельные с мясными фрикадельками	6
6.Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Технология приготовления: суп лапша-домашняя.	6
7.Технология приготовления: суп-пюре куриный.	6
8. Технология приготовления: соус основной красный, основной белый.	6
9.Технология приготовления: соус бешамель	6
10. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления горячих соусов	6
11.Технология приготовления: соус тартар.	6
12. Технология приготовления: макаронник, лазанья с овощами.	6
13.Технология приготовления: макароны с овощами.	6
14.Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Технология приготовления: бобовые с жиром и луком.	6
15.Технология приготовления: канеллони с мясом.	6
16. Технология приготовления: яичница глазунья.	6
17.Технология приготовления: яичница глазунья с мясными продуктами.	6
18.Технология приготовления: омлет, смешанный с мясными продуктами.	6
19.Технология приготовления: сырники из творога.	6
20.Технология приготовления: запеканка из творога.	6
21.Технология приготовления: сырные шарики.	6
22.Технология приготовления: кулебяки, ватрушки.	6
23.Технология приготовления: рыба, запеченная с картофелем по-русски.	6
24.Технология приготовления: рыба, тушенная с овощами.	6
25.Технология приготовления: рыба, отварная соусом польским.	6
26.Технология приготовления: котлеты по-киевски, рулет из филе курицы.	6
27.Технология приготовления: бифштекс с луком	6
28.Технология приготовления: мясо, шпигованное	6
29.Технология приготовления: мясо, запеченное с овощами.	6
30.Технология приготовления: азу, гуляш.	

31.Технология приготовления: жаркое по-домашнему	6
32.Технология приготовления: «Борщ украинский с пампушками»	6
33. Технология приготовления: «Рассольник московский»	6
34. Технология приготовления: «Солянку сборную мясную»	6
35. Технология приготовления: «Суп-пюре из разных овощей»	6
36. Технология приготовления: «Мясного прозрачного бульона с гарниром»	6
37. Технология приготовления: «Рагу овощное»	6
38. Технология приготовления: «Котлеты свекольные с соусом»	6
39. Технология приготовления: «Крокеты картофельные с соусом»	6
40. Технология приготовления: «Пудинг из моркови с соусом»	6
41. Технология приготовления: «Запеканку капустную с соусом»	6
42. Технология приготовления: «Крупеник с соусом»	6
43. Технология приготовления: «Рыбу, припущенную по-русски»	6
44. Технология приготовления: «Рыбу, жаренную в тесте»	6
45. Технология приготовления: «Рыбу, запеченную в сметанном соусе, с грибами (по – московски)»	6
46. Технология приготовления: «Солянку из рыбы на сковороде»	6
47. Технология приготовления: «Тельное из рыбы с гарниром и соусом»	6
48. Технология приготовления: «Язык отварной с гарниром и соусом»	6
49. Технология приготовления: «Грудинку фаршированную»	6
50. Технология приготовления: «Бифштекс по-гамбургски с гарниром»	6
51. Технология приготовления: «Ромштекс с гарниром»	6
52. Технология приготовления: «Печень по-строгановски с гарниром»	6
53. Технология приготовления: «Говядину в кисло-сладком соусе»	6
54. Технология приготовления: «Солянку сборную мясную на сковороде»	6
55. Технология приготовления: «Люля-кебаб»	6
56. Технология приготовления: «Гусь, утка фаршированные»	6
57. Технология приготовления: «Котлеты по-киевски с гарниром»	6
58. Технология приготовления: «Чахохбили»	6
59. Технология приготовления: «Зразы отбивные»	6
Комплексный дифференцированный зачет	6
	ВСЕГО: 36ч

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации,

в которой проходила практика_____

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося_____

_____

_____

« » 2021г. Подписи руководителя практики,

ответственного лица организации

Форма оценочного листа

Министерство образования и науки Чеченской Республики
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

по профессии СПО **Повар, кондитер** код профессии **43.01.09.**
Профессиональный модуль ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ФИО обучающегося _____
№ варианта **1**

Критерии оценки выполненных экзаменационных заданий:

№	Перечень заданий	Отметка о выполнении да/нет	Кол-во баллов (0-5)
	Технология приготовления: Бефстроганов		
1	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		
2	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
3	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		
4	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		
5	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
6	ПК 2.6 Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика		
7	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
8	ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
	Итого		

Критерии оценки:
28 – 30 балла «5»,
25– 27баллов «4»,
22%– 24% баллов «3».
Менее 22% – **ЭКЗАМЕН НЕ СДАН**
Экзамен сдан **с оценкой** _____
Члены комиссии (Ф.И.О., подпись):
Председатель аттестационной комиссии:_____/Джамалдинова Б.А./
Экзаменатор _____Шакаева А.А./
Ассистент _____/Маутиева А.Н./

Дата « » _____ **202__г.**

Министерство образования и науки Чеченской Республики
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

по профессии СПО **Повар, кондитер** код профессии **43.01.09.**
Профессиональный модуль ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ФИО обучающегося _____
№ варианта **2**

Критерии оценки выполненных экзаменационных заданий:

№	Перечень заданий	Отметка о выполнении да/нет	Кол-во баллов (0-5)
	Технология приготовления: Голубцы с мясным фаршем.		
1	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		
2	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
3	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		
4	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		
5	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
6	ПК 2.6 Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика		
7	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
8	ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
	Итого		

Критерии оценки:
28 – 30 балла «5»,
25– 27баллов «4»,
22%– 24% баллов «3».
Менее 22% – **ЭКЗАМЕН НЕ СДАН**
Экзамен сдан **с оценкой** _____
Члены комиссии (Ф.И.О., подпись):
Председатель аттестационной комиссии :_____/Джамалдинова Б.А./
Экзаменатор _____Шакаева А.А./
Ассистент _____/Маутиева А.Н./

Дата «___» _____ **202___г.**

Министерство образования и науки Чеченской Республики
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

по профессии СПО **Повар, кондитер** код профессии **43.01.09.**
Профессиональный модуль ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ФИО обучающегося _____
№ варианта **3**

Критерии оценки выполненных экзаменационных заданий:

№	Перечень заданий	Отметка о выполнении да/нет	Кол-во баллов (0-5)
	Технология приготовления: Бифштекс с луком		
1	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		
2	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
3	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		
4	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		
5	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
6	ПК 2.6 Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика		
7	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
8	ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
	Итого		

Критерии оценки:
28 – 30 балла «5»,
25– 27баллов «4»,
22%– 24% баллов «3».
Менее 22% – **ЭКЗАМЕН НЕ СДАН**
Экзамен сдан **с оценкой** _____
Члены комиссии (Ф.И.О., подпись):
Председатель аттестационной комиссии :_____/Джамалдинова Б.А./
Экзаменатор _____Шакаева А.А./
Ассистент _____/Маутиева А.Н./

Дата « » _____ **202___г.**

Министерство образования и науки Чеченской Республики
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

по профессии СПО **Повар, кондитер** код профессии **43.01.09.**
Профессиональный модуль ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ФИО обучающегося _____
№ варианта **4**

Критерии оценки выполненных экзаменационных заданий:

№	Перечень заданий	Отметка о выполнении да/нет	Кол-во баллов (0-5)
	Технология приготовления: Ромштекс		
1	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		
2	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
3	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		
4	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		
5	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
6	ПК 2.6 Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика		
7	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
8	ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
	Итого		

Критерии оценки:
28 – 30 балла «5»,
25– 27баллов «4»,
22%– 24% баллов «3».
Менее 22% – **ЭКЗАМЕН НЕ СДАН**
Экзамен сдан **с оценкой** _____
Члены комиссии (Ф.И.О., подпись):
Председатель аттестационной комиссии :_____/Джамалдинова Б.А./
Экзаменатор _____Шакаева А.А./
Ассистент _____/Маутиева А.Н./

Дата « » _____ **202__г.**

Министерство образования и науки Чеченской Республики
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

по профессии СПО **Повар, кондитер** код профессии **43.01.09.**
Профессиональный модуль ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ФИО обучающегося _____
№ варианта **5**

Критерии оценки выполненных экзаменационных заданий:

№	Перечень заданий	Отметка о выполнении да/нет	Кол-во баллов (0-5)
	Технология приготовления: Лангет		
1	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		
2	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
3	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		
4	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		
5	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
6	ПК 2.6 Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика		
7	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
8	ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
	Итого		

Критерии оценки:
28 – 30 балла «5»,
25– 27баллов «4»,
22%– 24% баллов «3».
Менее 22% – **ЭКЗАМЕН НЕ СДАН**
Экзамен сдан **с оценкой** _____
Члены комиссии (Ф.И.О., подпись):
Председатель аттестационной комиссии :_____/Джамалдинова Б.А./
Экзаменатор _____Шакаева А.А./
Ассистент _____/Маутиева А.Н./

Дата « » _____ **202___г.**

Министерство образования и науки Чеченской Республики
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

по профессии СПО **Повар, кондитер** код профессии **43.01.09.**
Профессиональный модуль ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ФИО обучающегося _____
№ варианта **6**

Критерии оценки выполненных экзаменационных заданий:

№	Перечень заданий	Отметка о выполнении да/нет	Кол-во баллов (0-5)
	Технология приготовления: Азу		
1	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		
2	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
3	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		
4	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		
5	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
6	ПК 2.6 Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика		
7	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
8	ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
	Итого		

Критерии оценки:
28 – 30 балла «5»,
25– 27баллов «4»,
22%– 24% баллов «3».
Менее 22% – **ЭКЗАМЕН НЕ СДАН**
Экзамен сдан **с оценкой** _____
Члены комиссии (Ф.И.О., подпись):
Председатель аттестационной комиссии :_____/Джамалдинова Б.А./
Экзаменатор _____Шакаева А.А./
Ассистент _____/Маутиева А.Н./

Дата «___» _____ **202___г.**

Министерство образования и науки Чеченской Республики
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

по профессии СПО **Повар, кондитер** код профессии **43.01.09.**
Профессиональный модуль ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ФИО обучающегося _____
№ варианта **7**

Критерии оценки выполненных экзаменационных заданий:

№	Перечень заданий	Отметка о выполнении да/нет	Кол-во баллов (0-5)
	Технология приготовления: Борщ украинский		
1	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		
2	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
3	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		
4	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		
5	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
6	ПК 2.6 Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика		
7	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
8	ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
	Итого		

Критерии оценки:
28 – 30 балла «5»,
25– 27баллов «4»,
22%– 24% баллов «3».
Менее 22% – **ЭКЗАМЕН НЕ СДАН**
Экзамен сдан **с оценкой** _____
Члены комиссии (Ф.И.О., подпись):
Председатель аттестационной комиссии :_____/Джамалдинова Б.А./
Экзаменатор _____Шакаева А.А./
Ассистент _____/Маутиева А.Н./

Дата « » _____ **202____г.**

Министерство образования и науки Чеченской Республики
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

по профессии СПО **Повар, кондитер** код профессии **43.01.09.**
Профессиональный модуль ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ФИО обучающегося _____
№ варианта **8**

Критерии оценки выполненных экзаменационных заданий:

№	Перечень заданий	Отметка о выполнении да/нет	Кол-во баллов (0-5)
	Технология приготовления: Котлета по-киевски		
1	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		
2	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
3	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		
4	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		
5	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
6	ПК 2.6 Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика		
7	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
8	ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
	Итого		

Критерии оценки:
28 – 30 балла «5»,
25– 27баллов «4»,
22%– 24% баллов «3».
Менее 22% – **ЭКЗАМЕН НЕ СДАН**
Экзамен сдан **с оценкой** _____
Члены комиссии (Ф.И.О., подпись):
Председатель аттестационной комиссии:_____/Джамалдинова Б.А./
Экзаменатор _____Шакаева А.А./
Ассистент _____/Маутиева А.Н./

Дата « » _____ **202___г.**

Министерство образования и науки Чеченской Республики
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

по профессии СПО **Повар, кондитер** код профессии **43.01.09.**
Профессиональный модуль ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ФИО обучающегося _____
№ варианта **9**

Критерии оценки выполненных экзаменационных заданий:

№	Перечень заданий	Отметка о выполнении да/нет	Кол-во баллов (0-5)
	Технология приготовления: Гуляш		
1	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		
2	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
3	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		
4	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		
5	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
6	ПК 2.6 Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика		
7	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
8	ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
	Итого		

Критерии оценки:
28 – 30 балла «5»,
25– 27баллов «4»,
22%– 24% баллов «3».
Менее 22% – **ЭКЗАМЕН НЕ СДАН**
Экзамен сдан **с оценкой** _____
Члены комиссии (Ф.И.О., подпись):
Председатель аттестационной комиссии:_____/Джамалдинова Б.А./
Экзаменатор _____Шакаева А.А./
Ассистент _____/Маутиева А.Н./

Дата «___» _____ **202___г.**

Министерство образования и науки Чеченской Республики
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

по профессии СПО **Повар, кондитер** код профессии **43.01.09.**
Профессиональный модуль ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ФИО обучающегося _____
№ варианта **10**

Критерии оценки выполненных экзаменационных заданий:

№	Перечень заданий	Отметка о выполнении да/нет	Кол-во баллов (0-5)
	Технология приготовления: Рыба жареная с овощами		
1	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		
2	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
3	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		
4	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		
5	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
6	ПК 2.6 Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика		
7	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
8	ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
	Итого		

Критерии оценки:
28 – 30 балла «5»,
25– 27баллов «4»,
22%– 24% баллов «3».
Менее 22% – **ЭКЗАМЕН НЕ СДАН**
Экзамен сдан **с оценкой** _____
Члены комиссии (Ф.И.О., подпись):
Председатель аттестационной комиссии :_____/Джамалдинова Б.А./
Экзаменатор _____Шакаева А.А./
Ассистент _____/Маутиева А.Н./

Дата «___» _____ **202___г.**

Министерство образования и науки Чеченской Республики
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

по профессии СПО **Повар, кондитер** код профессии **43.01.09.**
Профессиональный модуль ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ФИО обучающегося _____
№ варианта **11**

Критерии оценки выполненных экзаменационных заданий:

№	Перечень заданий	Отметка о выполнении да/нет	Кол-во баллов (0-5)
	Технология приготовления: Рыба запеченная по-русски		
1	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		
2	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
3	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		
4	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		
5	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
6	ПК 2.6 Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика		
7	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
8	ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
	Итого		

Критерии оценки:
28 – 30 балла «5»,
25– 27баллов «4»,
22%– 24% баллов «3».
Менее 22% – **ЭКЗАМЕН НЕ СДАН**
Экзамен сдан **с оценкой** _____
Члены комиссии (Ф.И.О., подпись):
Председатель аттестационной комиссии :_____/Джамалдинова Б.А./
Экзаменатор _____Шакаева А.А./
Ассистент _____/Маутиева А.Н./

Дата « » _____ **202____г.**

Министерство образования и науки Чеченской Республики
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

по профессии СПО **Повар, кондитер** код профессии **43.01.09.**
Профессиональный модуль ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ФИО обучающегося _____
№ варианта **12**

Критерии оценки выполненных экзаменационных заданий:

№	Перечень заданий	Отметка о выполнении да/нет	Кол-во баллов (0-5)
	Технология приготовления: Плов из баранины		
1	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		
2	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
3	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		
4	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		
5	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
6	ПК 2.6 Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика		
7	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
8	ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
	Итого		

Критерии оценки:
28 – 30 балла «5»,
25– 27баллов «4»,
22%– 24% баллов «3».
Менее 22% – **ЭКЗАМЕН НЕ СДАН**
Экзамен сдан **с оценкой** _____
Члены комиссии (Ф.И.О., подпись):
Председатель аттестационной комиссии :_____/Джамалдинова Б.А./
Экзаменатор _____Шакаева А.А./
Ассистент _____/Маутиева А.Н./

Дата « » _____ **202____г.**

Министерство образования и науки Чеченской Республики
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

по профессии СПО **Повар, кондитер** код профессии **43.01.09.**
Профессиональный модуль ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ФИО обучающегося _____
№ варианта 1**3**

Критерии оценки выполненных экзаменационных заданий:

№	Перечень заданий	Отметка о выполнении да/нет	Кол-во баллов (0-5)
	Технология приготовления: Рыбные котлеты		
1	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		
2	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
3	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		
4	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		
5	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
6	ПК 2.6 Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика		
7	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
8	ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
	Итого		

Критерии оценки:
28 – 30 балла «5»,
25– 27баллов «4»,
22%– 24% баллов «3».
Менее 22% – **ЭКЗАМЕН НЕ СДАН**
Экзамен сдан **с оценкой** _____
Члены комиссии (Ф.И.О., подпись):
Председатель аттестационной комиссии :_____/Джамалдинова Б.А./
Экзаменатор _____Шакаева А.А./
Ассистент _____/Маутиева А.Н./

Дата « » _____ **202___г.**

Министерство образования и науки Чеченской Республики
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

по профессии СПО **Повар, кондитер** код профессии **43.01.09.**
Профессиональный модуль ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ФИО обучающегося _____
№ варианта **14**

Критерии оценки выполненных экзаменационных заданий:

№	Перечень заданий	Отметка о выполнении да/нет	Кол-во баллов (0-5)
	Технология приготовления: Чахохбили		
1	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		
2	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
3	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		
4	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		
5	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
6	ПК 2.6 Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика		
7	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
8	ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
	Итого		

Критерии оценки:
28 – 30 балла «5»,
25– 27баллов «4»,
22%– 24% баллов «3».
Менее 22% – **ЭКЗАМЕН НЕ СДАН**
Экзамен сдан **с оценкой** _____
Члены комиссии (Ф.И.О., подпись):
Председатель аттестационной комиссии :_____/Джамалдинова Б.А./
Экзаменатор _____Шакаева А.А./
Ассистент _____/Маутиева А.Н./

Дата « » _____ **202____г.**

Министерство образования и науки Чеченской Республики
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

по профессии СПО **Повар, кондитер** код профессии **43.01.09.**
Профессиональный модуль ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ФИО обучающегося _____
№ варианта **15**

Критерии оценки выполненных экзаменационных заданий:

№	Перечень заданий	Отметка о выполнении да/нет	Кол-во баллов (0-5)
	Технология приготовления: Сырники из творога		
1	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		
2	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
3	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		
4	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		
5	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
6	ПК 2.6 Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика		
7	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
8	ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
	Итого		

Критерии оценки:
28 – 30 балла «5»,
25– 27баллов «4»,
22%– 24% баллов «3».
Менее 22% – **ЭКЗАМЕН НЕ СДАН**
Экзамен сдан **с оценкой** _____
Члены комиссии (Ф.И.О., подпись):
Председатель аттестационной комиссии :_____/Джамалдинова Б.А./
Экзаменатор _____Шакаева А.А./
Ассистент _____/Маутиева А.Н./

Дата « » _____ **202____г.**

Министерство образования и науки Чеченской Республики
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

по профессии СПО **Повар, кондитер** код профессии **43.01.09.**
Профессиональный модуль ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ФИО обучающегося _____
№ варианта **16**

Критерии оценки выполненных экзаменационных заданий:

№	Перечень заданий	Отметка о выполнении да/нет	Кол-во баллов (0-5)
	Технология приготовления: Антрекот		
1	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		
2	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
3	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		
4	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		
5	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
6	ПК 2.6 Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика		
7	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
8	ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
	Итого		

Критерии оценки:
28 – 30 балла «5»,
25– 27баллов «4»,
22%– 24% баллов «3».
Менее 22% – **ЭКЗАМЕН НЕ СДАН**
Экзамен сдан **с оценкой** _____
Члены комиссии (Ф.И.О., подпись):
Председатель аттестационной комиссии:_____/Джамалдинова Б.А./
Экзаменатор _____Шакаева А.А./
Ассистент _____/Маутиева А.Н./

Дата « » _____ **202____г.**

Министерство образования и науки Чеченской Республики
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

по профессии СПО **Повар, кондитер** код профессии **43.01.09.**
Профессиональный модуль ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ФИО обучающегося _____
№ варианта **17**

Критерии оценки выполненных экзаменационных заданий:

№	Перечень заданий	Отметка о выполнении да/нет	Кол-во баллов (0-5)
	Технология приготовления: Рассольник ленинградский		
1	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		
2	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
3	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		
4	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		
5	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
6	ПК 2.6 Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика		
7	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
8	ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
	Итого		

Критерии оценки:
28 – 30 балла «5»,
25– 27баллов «4»,
22%– 24% баллов «3».
Менее 22% – **ЭКЗАМЕН НЕ СДАН**
Экзамен сдан **с оценкой** _____
Члены комиссии (Ф.И.О., подпись):
Председатель аттестационной комиссии:_____/Джамалдинова Б.А./
Экзаменатор _____Шакаева А.А./
Ассистент _____/Маутиева А.Н./

Дата « » _____ **202____г.**

Министерство образования и науки Чеченской Республики
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

по профессии СПО **Повар, кондитер** код профессии **43.01.09.**
Профессиональный модуль ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ФИО обучающегося _____
№ варианта **18**

Критерии оценки выполненных экзаменационных заданий:

№	Перечень заданий	Отметка о выполнении да/нет	Кол-во баллов (0-5)
	Технология приготовления: Люля-кебаб		
1	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		
2	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
3	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		
4	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		
5	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
6	ПК 2.6 Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика		
7	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
8	ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
	Итого		

Критерии оценки:
28 – 30 балла «5»,
25– 27баллов «4»,
22%– 24% баллов «3».
Менее 22% – **ЭКЗАМЕН НЕ СДАН**
Экзамен сдан **с оценкой** _____
Члены комиссии (Ф.И.О., подпись):
Председатель аттестационной комиссии :_____/Джамалдинова Б.А./
Экзаменатор _____Шакаева А.А./
Ассистент _____/Маутиева А.Н./

Дата « » _____ **202___г.**

Министерство образования и науки Чеченской Республики
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

по профессии СПО **Повар, кондитер** код профессии **43.01.09.**
Профессиональный модуль ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ФИО обучающегося _____
№ варианта **19**

Критерии оценки выполненных экзаменационных заданий:

№	Перечень заданий	Отметка о выполнении да/нет	Кол-во баллов (0-5)
	Технология приготовления: Фасоль отварная с жиром		
1	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		
2	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
3	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		
4	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		
5	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
6	ПК 2.6 Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика		
7	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
8	ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
	Итого		

Критерии оценки:
28 – 30 балла «5»,
25– 27баллов «4»,
22%– 24% баллов «3».
Менее 22% – **ЭКЗАМЕН НЕ СДАН**
Экзамен сдан **с оценкой** _____
Члены комиссии (Ф.И.О., подпись):
Председатель аттестационной комиссии:_____/Джамалдинова Б.А./
Экзаменатор _____Шакаева А.А./
Ассистент _____/Маутиева А.Н./

Дата « » _____ **202_____г.**

Министерство образования и науки Чеченской Республики
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

по профессии СПО **Повар, кондитер** код профессии **43.01.09.**
Профессиональный модуль ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ФИО обучающегося _____
№ варианта **20**

Критерии оценки выполненных экзаменационных заданий:

№	Перечень заданий	Отметка о выполнении да/нет	Кол-во баллов (0-5)
	Технология приготовления:		
1	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		
2	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
3	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		
4	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		
5	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
6	ПК 2.6 Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика		
7	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
8	ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
	Итого		

Критерии оценки:
28 – 30 балла «5»,
25– 27баллов «4»,
22%– 24% баллов «3».
Менее 22% – **ЭКЗАМЕН НЕ СДАН**
Экзамен сдан **с оценкой** _____
Члены комиссии (Ф.И.О., подпись):
Председатель аттестационной комиссии:_____/Джамалдинова Б.А./
Экзаменатор _____Шакаева А.А./
Ассистент _____/Маутиева А.Н./

Дата « » _____ **202___г.**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Обучающиеся по профессии ППКРС 43.01.09 «Повар, кондитер» освоили программу профессионального модуля **ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** в объёме 372 часов с «01» 09 2026 г. по «30» 06 2027г.

Результаты промежуточной аттестации по профессиональному модулю

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	УП.02	ПП.02	ПМ.02
		экзамен	экзамен	комплексный диф. зачет		экзамен по модулю
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						

«_____» _____20____г

Члены экзаменационной комиссии:

Председатель _____/_____./

Зам председателя _____/_____/

Члены комиссии _____/_____./

_____/_____./

Приложение 6.30 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

квалификация: повар, кондитер

Грозный - 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК Сферы услуг
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Оценочные средства к рабочей программе профессионального модуля разработаны на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Оценочные средства профессионального модуля ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Маутиева А.Н., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 04 от 29.04.2024 г.

№	СОДЕРЖАНИЕ	Стр
1.	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
2.	Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля	4
3.	Результаты освоения профессионального модуля, подлежащего проверке	5
3.1	Оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенции	5
3.2	Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля	6
3.3.1	Типовые задания для текущей аттестации по МДК	8
3.3.2	Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по МДК	13
4.	Оценка по учебной и (или) производственной практике	17
5.	Контрольно-оценочные средства для экзамена (квалификационного)	18
6.	Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	23
7.	Приложения	24

1. Паспорт комплекта оценочных средств

КОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля: **ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен

2.Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элементы модуля, профессиональный модуль	**Формы промежуточной аттестации**
МДК03.01	Экзамен
МДК. 03.02	Экзамен
УП. 03.01	Комплексный дифференцированный зачет
ПП 03.01	
ПМ	Экзамен по модулю

Элемент ПМ	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 03.01	Экзамен	Устный опрос Тестирование Экспертная оценка выполнения практического занятия, лабораторной работы
МДК. 03.02	Экзамен	Устный опрос
УП. 03	Комплексный дифференцированный зачет	Экспертная оценка выполнения учебно-производственного задания
ПП.03		Экспертная оценка выполнения производственного задания
ПМ	Экзамен по модулю	Экспертная оценка выполнения производственного задания

3.Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)

3.1 Оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенции

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2.1

Профессиональные компетенции	**Показатели оценки результата**
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами для приготовления холодных закусок. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, для приготовления холодных закусок.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в связи с сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Пересчитывать, изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарныхизделий, закусок. Владеть техниками,приемами приготовления 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.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Владеть техниками, приемами приготовления 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.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,последовательности приготовления, особенностей заказа. Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Общие компетенции

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 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

3.2 Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС 43.01.09 Повар, кондитер по профессиональному модулю ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Элементы учебной дисциплины (разделы/темы)	Проверяемые З, У, ОК и ПК *(код)*	Показатели оценки результата	Форма и метод контроля
Темы разделов			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК 01. - ОК 04. ОК 07.	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую ля решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной смежных сферах;	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к	ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК 01. - ОК 04. ОК 07.	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных	

реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.	
Тема 2.1. *Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок*	ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК 01. - ОК 04. ОК 07.	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
Тема 2.2. *Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента*	ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК 01. - ОК 04. ОК 07.	Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Тема 2.3. *Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок*	ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК 01. - ОК 04. ОК 07.	Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.	
Тема 2.4. *Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы*	ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК 01. - ОК 04. ОК 07.	Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	
			Экзамен квалификационный

3.3 Типовые задания для текущей аттестации по МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента

3.3.1 Типовые задания для текущей аттестации по МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента

Задания для текущей аттестации

1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0.5 см — 0,7 см, называются:
   а) валованы;
   б) канапе;
   в) тарталетки;
   г) все ответы верны.
2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются:
   а) валованы;
   б) канапе;
   в) тарталетки;
   г) все ответы верны.
3. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:
   а) валованы;
   б) канапе;
   в) тарталетки;
   г) все ответы верны.
4. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:
   а) холодные закуски;
   б) горячие закуски;
   в) бутерброды;
   г) салаты.
5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
   а) температурой подачи;
   б) оформлением;
   в) ингредиентами;
   г) весом?
6. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:
   а) канапе;
   б) пита;
   в) бутерброд;
   г) гренка.
7. Горячие бутерброды носят название:
   а) гренки;
   б) пита;
   в) хот-дог;
   г) крутон.
8. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:
   а) гренки;
   б) пита;

в) хот-дог;
г) крутон.

9. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:
а) гренки;
б) пита;
в) хот-дог;
г) крутон.
10. Снэки в переводе с английского обозначают:
а) холодная закуска;
б) горячая закуска;
в) лёгкая закуска;
г) салат.
11. Масса валована после выпекания должна составлять:
а) 5 гр.;
б) 10 гр.;
в) 15 гр.;
г) 20 гр.
12. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:
а) ромба;
б) квадрата;
в) круга;
г) треугольника.
13. Какое название носит филе из кур фаршированное:
а) муаль;
б) галантин;
в) фромаж;
г) шофруа.
14. Сыр из дичи носит название:
а) муаль;
б) галантин;
в) фромаж;
г) шофруа.
15. Как называется курица фаршированная
а) муаль;
б) галантин;
в) фромаж;
г) шофруа?

Тема «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы»

1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:
а) паштет;
б) террин;
в) бетерброд;
г) галантин.

2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:
а) паштет;
б) террин;
в) бетерброд;
г) галантин.

3. Ланспик - это:

а) мясной концентрированный бульон;
б) рыбный концентрированный бульон;
в) рыбный бульон с желатином;
г) мясной бульон с желатином.

4. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:
а) бланкет;
б) демигляс;
в) корнет;
г) масседуан.

5. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется
а) брез;
б) фритюр;
в) фюме;
г) масляная смесь.

6. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:
а) годиво;
б) гратен;
в) галантин;
г) крутон?

7. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:
а) веник;
б) венок;
в) стог;
г) букет?

8.Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:
а) желатин;
б) крахмал;
в) пектин;
г) сливки.

9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:
а) 8 часов;
б) 10 часов;
в) 12 часов;
г) 14 часов.

10. Срок хранения паштетов составляет:
а) 20 часов;
б) 24 часа;
в) 26 часов;
г) 28 часов.

11. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:
а) 20 минут;
б) 30 минут;
в) 40 минут;
г) 60 минут.

12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:
а) 12 часов;
б) 24 часов;
в) 36 часов;
г) 48 часов.

13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:
а) 8-10^{o}C;

б) 10-12ºС;
в) 12-14ºС ;
г) 14-16ºС.

14. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
а) сезона;
б) типа предприятия;
в) наличия сырья на складе;
г) все ответы верны.

15. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
а) разрушается;
б) улетучивается с паром;
в) переходит в глютин;
г) все ответы верны.

Тема « Приготовление, подготовка к реализации с холодных соусов, салатных заправок»

1.Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:
а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
б) сметана, бульон и растительное масло;
в) сливки, сметана и уксус;
г) растительное масло и уксус?

2. **Какие соусы относятся к холодным:**
а) заправки, маринады и сливки;
б) майонез, маринады и заправки;
в) красный, майонез и молочный;
г) белый, сметанный и молочный?

3. **Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:**
а) до 2 часов;
б) 4 часа;
в) 1 час;
г) 30 минут.

4**. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:**
а) вкусовые добавки;
б) эмульгаторы – молочные продукты;
в) содержание жира;
г) содержание яиц?

5. **При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф)**:
а) при хранении при температуре 10ºС в течение 80 дней;
б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1ºС до 20 дней;
в) при хранении масла при температуре -18ºС до 45 дней;
г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1ºС до 20 дней?

6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
а) растительное масло;
б) уксус столовый;
в) сливочное масло;
г) уксус бальзамический.

7**. Что собой представляют масляные смеси:**
а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
в) смесь растительного масла с уксусом;
г) смесь сливочного и растительного масел?

8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:

а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;
б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;
в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;
г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.

9. Что является основой соусов без муки:

а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;
б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;
в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;
г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус?

10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:

а) 20-35%;
б) 45-65%;
в) 25-67%;
г) 65-67%?

11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:

а) 80ºС;
б) 85ºС;
в) 90ºС;
г) 95ºС?

12**. К каким закускам подают горчичную заправку:**

а) к закускам из овощей;
б) к закускам из сельди;
в) к закускам из языка;
г) к рыбным закускам?

13.К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:

а) соус «Голландский» с горчицей;
б) соус «Голландский» с уксусом;
в) соус «Голландский» с каперсами;
г) соус «Голландский» со сливками.

14.Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:

а) соус «Сладкий»;
б) соус «Сливочный»;
в) соус «Ариадна»;
г) соус «Аврора».

15. Соус луковый с горчицей носит название:

а) «Пикантный»;
б) «Миронтон»;
в) «Робер»;
г) «Охотничий».

Критерии оценки:

Тема 1	**Тема 2**	**Тема 3**
15-12 – «5»	15-12 – «5»	15-12 – «5»
11-9 – «4»	11-9 – «4»	11-9 – «4»
7-7 – «3»	7-7 – «3»	7-7 – «3»
менее 6 – «2»	менее 6 – «2»	менее 6 – «2»

3.3.2 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по МДК 03.02

Проверяемые результаты обучения:

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.

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.

иметь практический опыт в:
подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.

Перечень экзаменационных вопросов по МДК 03.02

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных блюд
2. Технология приготовления бутербродов открытых
3. Технология приготовления салата из свежей капусты

4Технология приготовления бутербродов закрытых

5.Технология приготовления салата «Весна»

6.Технология приготовления заправки для салатов

7.Организация механической кулинарной обработки овощей и зелени

8.Технология приготовления бутербродов закусочных (КАНАПЕ)

9.Технология приготовления винегрета овощного

10.Способы сервировки и варианты оформления салатов из сырых овощей

11.Технология приготовления салата витаминного

12.Технология приготовления яиц фаршированных

1.Правила хранения холодных блюд и закусок

14.Технология приготовления помидор фаршированных

15.Технология приготовления салата «Летнего»

16.Требования к качеству и сроки хранения бутербродов

17.Организация механической кулинарной обработки гастрономических продуктов (сыр, масло сливочное)

18.Технология приготовления винегрета с сельдью

19.Технология приготовления салата из редиса

20.Температурный режим и сроки хранения холодных блюд

21.Значение холодных блюд в питании человека

22.Технология приготовления салата «Весна»

23.Требования к качеству и срок хранения салатов из сырых овощей

24.Характеристика салатов- коктейлей

25.Технология приготовления салата из белокочанной капусты

26.Технология приготовления закусочных бутербродов с гастрономическими продуктами

27.Технология приготовления сельди с гарниром

28.Органолептическая оценка холодных блюд и закусок

29.Классификация холодных блюд

30.Технология приготовления яиц под майонезом с гарниром

31.Технология приготовления икры баклажанной

32.Общая характеристика холодных блюд и закусок

33.Классификация бутербродов

34.Технология приготовления сельди с картофелем и маслом

35.Технология приготовления паштета из печени

36.Требования к качеству и сроки хранения салатов из вареных овощей

37.Технология приготовления салата мясного

38.Технология приготовления салата из свежих помидор с огурцом

39.Технология приготовления салата из зеленого лука и редиса

40.Технология приготовления сельди рубленой

41.Технология приготовления ростбиф (порционными кусками)

42.Технология приготовления салата из свежих огурцов

43.Требования к качеству и срок хранения салатов из вареных овощей

44.Технология приготовления языка отварного с гарниром

45.Технология приготовления соуса майонез

46.Приготовление заправок для салатов на растительном масле

47.Требования к качеству и сроки хранения паштетов

48.Технология приготовления салат «Греческий»

49.Технология приготовления салат «Цезарь»

50.Ассортимент и характеристика мясных блюд и закусок

51.Технология приготовления птицы жареной

52.Технология приготовления салата картофельного сметаной заправкой

53.Правила оформления, норм подачи салатов

54.Технология приготовления салата «Столичного»

55.Технология приготовления рыбы заливной

56.Ассортимент и характеристика холодных рыбных блюд

57.Технология приготовления кильки с луком и маслом

58.Технология приготовления салата из краснокочанной капусты

59.Значение холодных закусок в питании человека

60Технология приготовления рыбы жареной под маринадом

61.Технология приготовления птицы заливной

62.Характеристика приготовление закусочных бутербродов

63.Технология приготовления салата мясного

Форма экзаменационных билетов по МДК 03.02

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: Шакаева А.А.	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ** **№ 1** МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок *Профессия* 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю Зам директора по УПР Сулейманова Б.К.

Теоретическая часть

1. Приготовление салатов из вареных овощей «Столичный»
2. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных блюд закусок.

Практическая работа.

Для каждого предложения подберите соответствующую концовку и запишите ее номер после многоточия

Предложение	Концовка
1. У вареной птицы… 2. Бобовые перед варкой…. 3. У печени снимают…. 4. Крупу перед варкой…. 5. Морковь, петрушку для приготовления супа – пюре …..	1. Замачивают 2. Отделяют мякоть от костей 3. Просеивают 4. Промывают 5. Протирают 6. Пленку 7. Верхний слой 8. Пассеруют

	9. Очистить от грязи и песка 10. Перебирают

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативными справочниками.

Время выполнения заданий – до 20 мин.

Преподаватель _____ / А.А.Шакаева/

Критерии оценки:

Оценка	Критерии	Примечания
«Отлично»	«Отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению блюд и гарниров.	
«Хорошо»	«Хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.	
«Удовлетворительно»	«удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.	
«Неудовлетворительно»	«неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике	

4. Оценка учебной и (или)производственной практики.
Виды работ и проверяемые результаты обучения по учебной/производственной практике (при наличии)

Дифференцированный зачет по учебной и (или) производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося во время практики) с указанием видов работ, выполненных обучающимся, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Таблица 4

Коды проверяемы	Виды работ
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	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
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.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Примечание: Таблица заполняется в соответствии с программой учебной/производственной практики.

5. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена по ПМ 03.02

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии СПО: 43.09.01. «Повар, кондитер».

Экзамен выставляется на основании данных оценочного листа с указанием задания, выполненных обучающимся, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации

Экзамен проводится одновременно для ½ учебной подгруппы, путем выполнения задания в учебном кулинарном цехе.

Количество вариантов заданий для экзаменующихся 1/15 по подгруппам.

Время выполнения задания - 4 академических часа (160 минут) без перерыва.

Оценка заданий №1, №2 и №3 проводится в присутствие экзаменующегося.

Оборудование:

Производственный стол, раковина, весы, мясорубка, холодильник, электрическая плита, кухонная и столовая посуда, различный инвентарь и инструменты.

Литература для учащегося:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.21324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов».

Экзамен квалификационный включает комплексное практическое задание.

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 профессионального модуля.

В состав КОМ входит: паспорт, условия для проведения экзамена, задания для экзаменующих, пакет экзаменатора .

Условия для проведения экзамена

Экзамен проводится одновременно для ½ учебной подгруппы, путем выполнения задания в учебном цехе. Задания предусматривают освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.

Время выполнения задания - 4 академических часа (160 минут) без перерыва.

III. Задания для экзаменующихся

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Форма экзаменационных
билетов по ПМ03

Расмотрено на заседании методической комиссии Сферы услуг **Председатель МК:** **Шакаева А.А.**	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1** **ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** ***Профессия*** **43.01.09 Повар, кондитер**	**Утверждаю** **Зам директора по УПР** **Сулейманова Б.К.**

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться:
- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант № 1
Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Время выполнения задания - 2 академических часа

Задание варианта № 1.
Приготовление и отпуск крабов под маринадом
Оформление и отпуск овощной тарелки

Преподаватель _____ А.А.Шакаева

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться:
- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант № 2
Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Время выполнения задания - 2 академических часа

Задание варианта № 2.
Приготовление и отпуск салата мясного
Приготовление и отпуск волованы с овощами

Вариант № 3
Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Время выполнения задания - 2 академических часа

Задание варианта № 3.
Приготовление и отпуск сельди рубленой
Приготовление и отпуск яиц фаршированных сельдью и луком

Вариант № 4
Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Время выполнения задания - 2 академических часа

Задание варианта № 4.
Приготовление и отпуск баклажан фаршированных с овощами
Приготовление и отпуск слойки с яйцом, колбасой и сыром

Вариант № 5
Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Время выполнения задания - 2 академических часа

Задание варианта № 5.
Приготовление и отпуск салата столичного
Приготовление и отпуск канапе с мясными продуктами и сыром

Вариант № 6

Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Время выполнения задания - 2 академических часа

Задание варианта № 6.

Приготовление и отпуск помидор фаршированных мясным салатом
Приготовление и отпуск овощей запеченных

Вариант № 7

Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Время выполнения задания - 2 академических часа

Задание варианта № 7.

Приготовление и отпуск салата из белокочанной капусты
Приготовление и отпуск паштета из печени

Вариант № 8

Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Время выполнения задания - 2 академических часа

Задание варианта № 8.

Приготовление и отпуск салат из свеклы с сыром и чесноком
Приготовление и отпуск бутербродов закрытых

Вариант № 9

Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Время выполнения задания - 2 академических часа

Задание варианта № 9.

Приготовление и отпуск грибы в сметанном соусе
Приготовление и отпуск салата «Цезарь»

Вариант № 10

Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Время выполнения задания - 2 академических часа

Задание варианта № 10.

Приготовление и отпуск языка отварного с гарниром

Приготовление и отпуск салата из помидоров и огурцов

Вариант № 11

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Время выполнения задания - 2 академических часа

Задание варианта № 11.

Приготовление и отпуск: салат овощной торт

Приготовление и отпуск сельди с гарниром из вареных овощей

Вариант № 12

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Время выполнения задания - 2 академических часа

Задание варианта №12.

Приготовление и отпуск икры овощной

Приготовление и отпуск сельди с картофелем и маслом

Вариант № 13

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Время выполнения задания -2 академических часа

Задание варианта № 13.

Приготовление и отпуск: салат оливье

Приготовление и отпуск пиццы овощной

Вариант № 14

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Время выполнения задания - 2 академических часа

Задание варианта № 14.

Приготовление и отпуск салат из моркови

Приготовление и отпуск рулета куриного с овощами

Вариант № 15

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 .

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Время выполнения задания - 2 академических часа

Задание варианта № 15.

Приготовление и отпуск канапе с рыбными гастрономическими изделиями
Приготовление и отпуск салат из вареных овощей

6. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В ходе текущего контроля успеваемости осуществляется индивидуальное общение преподавателя с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося преподаватель в ходе текущего контроля успеваемости дублирует объяснение нового материала с учетом особенностей восприятия и усвоения обучающимся содержания материала дисциплины.

При проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

– для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (далее - индивидуальные особенности);

– проведение мероприятий по текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

– присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

– предоставление обучающимся при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (при наличии в штате образовательной организации такого специалиста или на основании договора с организациями системы социальной защиты по предоставлению таких услуг в случае необходимости);

– предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем).

Приложения

Форма аттестационного листа

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО студента_Музаева Айша Исмаиловна
Группа ПК-01-25
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес: ГБПОУ «ГКДМПИС», г. Грозный, ул. Угрюмова, №49
Период проведения практики: 6 семестр
Количество часов: 72 часа
Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Виды работ	Объем работ
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	
Всего часов	72

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика: 5 (отлично)

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося: *умеет подготавливать рабочее место, осуществлять выбор продуктов в соответствии с технологическими требованиями ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента*

«___»____ 202___г.

Руководитель практики _____ _____
Заместитель директора по УПР _____ _____

Форма аттестационного листа

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО студента_Музаева Айша Исмаиловна
Группа ПК-01-25
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес: Ресторан «Кофетун», г. Грозный, ул. Хмельницкого, д.141 корп.5, кв.88
Период проведения практики: 6 семестр
Количество часов: 72_часа
Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Виды работ	Объем работ
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	
Всего часов	72

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика: 5 (отлично)
Характеристика профессиональной деятельности обучающегося_____
_____
_____

«___»____ 202___г.

Руководитель практики от организации _____ _____

Ответственный от организации _____ _____

Форма оценочного листа

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

по профессии СПО **Повар, кондитер**
код профессии **43.01.09.**
профессиональный модуль ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ФИО обучающегося _____

Критерии оценки выполненных экзаменационных заданий:

№	Перечень заданий	Отметка о выполнении	Кол-во баллов
	Приготовить котлету по- киевски, суп с крупой.		
1	ПК.3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	да	5 (отлично)
2	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	да	5 (отлично)
3	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	да	5 (отлично)
4	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	да	5 (отлично)
5	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	да	5 (отлично)
6	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	да	5 (отлично)
	Итого		5 (отлично)

Экзамен сдан **с оценкой** 5 (отлично)
Члены комиссии (Ф.И.О., подпись):
Председатель аттестационной комиссии: _____ / Магомаева Б.Д. /
Члены комиссии:
Зам. дир по УПР _____ /Сулейманова Б.К./
Зам. дир по УМР _____ /Умарова Л.С./
Мастер п/о _____ /Шакаева А.А./
Дата « » 20 .г

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Обучающиеся по профессии ППКРС 43.01.09 «Повар, кондитер» освоили программу профессионального модуля **ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** в объёме 424 часов с «01» 09. 2027 г. по «30» 06. 2028 г.

Результаты промежуточной аттестации по профессиональному модулю

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	**МДК 03.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**МДК 03.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**УП.03**	**ПП.03**	**ПМ.03**
		экзамен	экзамен	комплексный диф. зачет		экзамен по модулю
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						

«_____» _____20____г

Члены экзаменационной комиссии:

Председатель _____/_____./

Зам председателя _____/_____/

Члены комиссии _____/_____./

_____/_____./

Приложение 6.31 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

квалификация: повар, кондитер

Грозный - 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК Сферы услуг
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Оценочные средства к рабочей программе профессионального модуля разработаны на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Оценочные средства профессионального модуля ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Маутиева А.Н., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 04 от 29.04.2024 г.

№	СОДЕРЖАНИЕ	Стр
1	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
2	Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля	4
3	Результаты освоения профессионального модуля, подлежащего проверке	5
3.1	Оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенции	5
3.2	Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля	6
3.3.1	Типовые задания для текущей аттестации по МДК	8
3.3.2	Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по МДК	18
4	Оценка по учебной и (или) производственной практике	23
5	Контрольно-оценочные средства для экзамена (квалификационного)	23
6	Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	35
7	Приложения	36

1. Паспорт комплекта оценочных средств

КОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающихпрограмму профессионального модуля:

ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

К экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Экзамен квалификационный включает:

Практическое задание: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом оценивания является приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1

Элемент ПМ	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК. 04.01	Экзамен	Устный опрос
МДК. 04.02	Экзамен	Устный опрос
УП. 04.	Комплексный дифференцированный зачет	Экспертная оценка выполнения учебно-производственного задания
ПП.04		Экспертная оценка выполнения производственного задания
ПМ.04	Экзамен (квалификационный)	Экспертная оценка выполнения производственного задания

3. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащего проверке

3.1 Оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно- техническую документацию, соблюдать санитарные требования.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Выбирать, применять комбинировать методы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств, используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты. Владеть техниками, приемами приготовления холодных напитков.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Выбирать, применять комбинировать методы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств, используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты. Владеть техниками, приемами приготовления горячих напитков.

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую ля решения задачи и/или проблемы; составить план действия, определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством,

	клиентами.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности, Определять направления бережливого производства в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).

3.2 Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС 43.01.09 Повар, кондитер по профессиональному модулю ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Элементы учебной дисциплины (разделы/темы)	Проверяемые З, У, ОК и ПК *(код)*	Показатели оценки результата	Форма и метод контроля
Темы разделов			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	ПК 4.1. - ПК 4.5. ОК 01. - ОК 04. ОК 07.	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.	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	ПК 4.1. - ПК 4.5. ОК 01. - ОК 04. ОК 07	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	ПК 4.1. - ПК 4.5. ОК 01. - ОК 04. ОК 07	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	ПК 4.1. - ПК 4.5. ОК 01. - ОК 04. ОК 07	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.	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	ПК 4.1. - ПК 4.5. ОК 01. - ОК 04. ОК 07	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.	
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	ПК 4.1. - ПК 4.5. ОК 01. - ОК 04. ОК 07		
			Экзамен

3.3 Типовые задания для текущей аттестации по МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

3.3.1 Типовые задания для текущей аттестации по МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Перечень вопросов
практических заданий для проведения дифференцированного зачета по
МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Вариант № 1.

Выберите правильный вариант ответа.

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?
а) подбирают по цвету;
б) подбирают по вкусу и аромату;
в) подбирают с одинаковым сроком варки.

2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?
а) холодной;
б) горячей;
в) теплой.

3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
а) перекипел;
б) добавили много сока;
в) варили в окисляющейся посуде.

4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?
а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
б) разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
в) нарезают кружочками вместе с кожицей.

5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?
а) более кислым;
б) более сладким;
в) кисло-сладким.

6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
а) айву, яблоки, груши;
б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
в) сливы, абрикосы, вишню.

7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
а) 6…8 ч;
б) 8... 10 ч;
в) 10... 12 ч.

8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
а) быстро охладили;
б) не посыпали сахаром;
в) использовали много крахмала.

9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
а) крупного помола;
б) из обжаренных зерен;
в) мелкий.

10. Какова норма отпуска кофе натурального?
а) 50...75 г;
б) 75... 100 г;
в) 100... 150 г.

11. Как подают кофе по-венски?
а) с молочными пенками от топленого молока;
б) со взбитыми сливками;

12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
а) красящие;
б) дубильные;
в) алкалоид кофеин.

13. Что придает чаю аромат?
а) дубильные вещества;
б) эфирное масло;
в) экстрактивные вещества.

14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?
а) резко ухудшается вкус;
б) приобретает неприятный запах;
в) резко изменяется цвет.

15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?
а) 15 мин;
б) 30 мин;
в) 1 ч.

16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?
а) 1...2 г;
б) 2 г;
в) 2...4 г.

Вставьте пропущенные слова

17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.
18. При варке киселей можно использовать _____ _____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.

19. *Укажите в приведенной далее таблице последовательность технологического процесса приготовления киселя из ягод.*

№п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком	
2	Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают 10... 15 мин	

3	Отжимают сок и ставят в холодильник	
4	Картофельный крахмал разводят охлажденной кипяченой водой	
5	Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют и доводят до кипения	
6	Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы	
7	Кисель снимают с огня и, помешивая, вливают сок	
8	Подготовленный крахмал вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном помешивании	
9	Поверхность киселя посыпают сахаром, затем охлаждают до температуры 14... 10 °С	
10	Кисель доводят до кипения, проваривая не более 2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня	
11	Отпускают в стаканах или креманках по 200 г	

20. *Установите последовательность приготовления блюда «Желе из яблок».*

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают, отжимают	
2	Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин так, чтобы они сохранили свою форму	
3	Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы	
4	Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин	
5	Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры 20 °С	
6	Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипящую подкисленную воду и доводят до кипения	
7	В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают	
8	На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка Отпускают так же, как и желе клюквенное	
9	Сверху по рисунку из яблок заливают оставшимся желе и окончательно	
10	охлаждают при температуре	

3. Задания для проведения дифференцированного зачета по ПМ.04 Приготовление, оформление к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Вариант №1

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?

а) подбирают по цвету;

б) подбирают по вкусу и аромату;

в) подбирают с одинаковым сроком варки.

2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?

а) холодной; б) горячей; в) теплой.

3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?

а) перекипел;

б) добавили много сока;

в) варили в окисляющейся посуде.

4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?

а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;

б) разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;

в) нарезают кружочками вместе с кожицей.

5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?
а) более кислым; б) более сладким; в) кисло-сладким.
6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
а) айву, яблоки, груши;
б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
в) сливы, абрикосы, вишню.
7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
а) 6…8 ч;
б) 8... 10 ч;
в) 10... 12 ч.
8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
а) быстро охладили;
б) не посыпали сахаром;
в) использовали много крахмала.
9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
а) крупного помола;
б) из обжаренных зерен;
в) мелкий.
10. Какова норма отпуска кофе натурального?
а) 50…75 г;
б) 75... 100 г;
в) 100... 150 г.
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 обусловливает высокую пищевую ценность кофе?

а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;

б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;

в) белки, жиры, минеральные вещества.

Вариант № 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~ 20 °С; б) 200 г, *t*~ 15 °С; в) 250 г, *t* = 8 °С.

5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?

а) перекипел;

б) нарушили рецептуру;

в) кипятили сок.

6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?

а) корицей; б)ванилином; в) майораном.

7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?

а) переварить;

б) взбить;

в) протереть.

8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?

а) смазать маслом;

б) сильно нагреть;

в) смочить водой, посыпать сахаром.

9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

а) добавить сок в конце варки;

б) быстро охладить;

в) посыпать поверхность киселя сахаром.

10. Какая из перечисленных групп веществ обусловливает высокую пищевую ценность кофе?

а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;

б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;

в) белки, жиры, минеральные вещества.

11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?

а) 6…8 г;

б) 5...6 г;

в) 10... 11 г.

12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
а) 5…8 мин;
б) 8... 10 мин;
в) 10…20 мин.
13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
а) для улучшения вкуса;
б) для получения однородной массы;
в) для улучшения цвета.
14. Как подают кофе по-восточному?
а) с молочными пенками от топленого молока;
б) со взбитыми сливками;
в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
а) теряют аромат;
б) поглощают посторонние запахи;
в) разрушаются вкусовые вещества.
16. При какой температуре подают горячие напитки?
а) не ниже 100 °С;
б) не ниже 75 °С;
в) не ниже 65 "С.

Вставьте пропущенные слова
17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является _____ крахмал, в киселях молочных _____ крахмал.
18. К горячим сладким блюдам относятся: _____, _____, _____.
19. 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.
20. Какова норма отпуска кофе натурального?
а) 50...75 г;
б) 75... 100 г;
в) 100... 150 г.

Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	В	1	Б
2	В	2	Б
3	В	3	Б
4	А	4	Б
5	В	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	В
8	Б	8	В
9	А	9	А
10	Б	10	Б
11	Б	11	А
12	В	12	А
13	Б	13	Б
14	Б	14	В
15	А	15	А,Б

16	А	16	Б
17	Холодные и горячие	17	Картофельный, кукурузный
18	Модифицированный крахмал	18	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг
19	А	19	А
20	Б	20	Б

1. На какое время замачивают ягоды во время механической кулинарной обработки? А) 20-30 минут Б) 2-3 минуты	12.Сколько граммов желатина требуется для приготовления 1 кг самбука? А) 45г Б) 15г
2.Для чего в компот из сухофруктов добавляют лимонную кислоту? А) для улучшения вкуса Б) для закрепления цвета	13. Крем- это….. А) желированное блюдо из сметаны и яично-молочной сладкой смеси Б) желированное блюдо из фруктово-ягодной массы и желатина
3) До какой температуры охлаждают компот перед настаиванием? А) 30[?][?][?] Б) 10 [?][?][?]	14. При какой температуре подают горячие сладкие блюда? А) 30-40 [?][?][?] Б) 50-55 [?][?][?]
4. К студнеобразующим веществам относятся: А) желатин; крахмал; агароид. Б) желатин; эсэнция; экстрактивные вещества.	15. Перечислите требования к качеству: Компот- Желе-
5. Какое количество крахмала понадобится для приготовления 1000г густого киселя? А) 20-40г Б) 60-80г	16. Перечислите ассортимент холодных основных напитков.
6. Для приготовления молочного киселя лучше использовать: А) кукурузный крахмал Б) картофельный крахмал	17. При какой температуре подают горячие напитки? А) 75 [?][?][?] Б) 55[?][?][?]
7. В какой кратности предварительно разводят крахмал с водой для приготовления киселя? А) 1:5 Б) 1:10	18. Какие ингредиенты входят в состав напитка - сбитень? А) мёд, сахар, гвоздика, корица, кардамон, лавровый лист, облепиха. Б) хлебный квас, мёд, корень хрена.
8. Сколько грамм киселя полагается на 1 порцию? А) 100-200г Б) 200-300г	19. Как готовят малиновый айс-крим? А) смешивают минеральную воду с малиновым сиропом, затем добавляют мороженое. Б) смешивают минеральную воду, малиновый сироп, мороженое вместе, подают с соломинкой.
9. Перед приготовлением желе, желатин замачивают на: А) 1-1,5 часа Б) 2-3 часа	20. Составьте технологическую схему приготовления компота из сухофруктов.
10. При каких режимах охлаждают готовое желе?	

А) 2-8[?][?][?]; 1-1,5 часа Б) 1-5[?][?][?]; 2-4 часа	
11. Чем отличается мусс от желе? А) тем, что подготовленные продукты взбивают в пышную пористую массу Б) тем, что в подготовленную массу добавляют крахмал	

Вариант 2.

1.Водой какой температуры промывают ягоды перед переработкой? А)горячей, кипячёной Б)холодной кипячёной	12. Чем отличается самбук от мусса? А) в самбук вводят сырые яичные белки Б) в самбук вводят свежевыжатый ягодный сок
2. Сколько времени настаивается компот из сухофруктов? А)10-12часов Б)1-3 часа	13. Для приготовления 1 кг крема понадобится: А) 85 г желатина Б) 20г желатина
3. Когда рекомендуют добавлять сахар при варке компотов? А) в начале варки Б) в конце варки	14. Какие из этих блюд относят к горячим сладким блюдам? Омлет с ягодами, котлеты перловые, каша гурьевская.
4. От чего зависит прочность студней? А)от количества желирующих веществ Б)от времени варки	15. При какой температуре запекают пудинг рисовый? А) 150-180[?][?][?] Б) 200-250[?][?][?]
5. Какое количество желатина потребуется для приготовления 1кг желе? А)15г Б) 30г	16. Перечислите требования к качеству: Кисель- Мусс-
6. Для приготовления фруктово-ягодного киселя рекомендуют использовать: А) картофельный крахмал Б) кукурузный крахмал	17. Перечислите ассортимент горячих сладких напитков.
7. Сколько минут варят кисель? А)30-40 минут Б) 2-10 минут	18.Какие ингредиенты входят в состав напитка «Петровский»? А) мёд, сахар, гвоздика, корица, кардамон, лавровый лист, облепиха. Б) хлебный квас, мёд, корень хрена
8. Для чего поверхность киселя посыпают сахарным песком? А) для предотвращения появления плёнки Б) для придания сладости	19.Фраппе-это… А) напиток в котором мороженое взбивается вместе с остальными ингредиентами Б)напиток с мороженым, которое укладывают сверху
9. В какой кратности предварительно замачивают желатин в воде? А) 1:10 Б)1:4	20.Составить технологическую схему приготовления киселя из клюквы.
10. Сколько часов хранят готовый желатин? А) не более 3 ч Б) не более 12 ч	
11. Сколько граммов желатина нужно для приготовления 1 кг мусса? А) 27г Б) 59г	

Эталон ответов

к тестовому заданию по МДК 04.01.

1. Б
2. А
3. Б
4. А
5. Б
6. А
7. А
8. А
9. А
10. А
11. А
12. Б
13. А
14. Б
15. Компот- прозрачный, от светлого до коричневого. Плоды- целые или нарезанные,не переваренные. Вкус- сладкий, с чуть кисловатым привкусом, с ароматом используемых фруктов. При подаче фрукты должны заполнять 2/3 стакана, остальное- сироп. Желе- студень, прозрачный или нет. Вкус- сладкий, с привкусом используемых продуктов. Фрукты в желе аккуратно нарезаны и выложены рисунком. Желе должно держать свою форму. Консистенция- однородная, слегка упругая. Лимонное желе не должно горчить.
16.Чай холодный, кофе-гляссе, квас, напиток «Петровский», напитки фруктовые, напитки из молока и сливок, айс-крим, фраппе.
17. А
18. А
19. А
20.1. Сухофрукты- перебирают, промывают, откидывают, нарезают. 2. Соединяют сухофрукты с водой. 3. Доводят до кипения. 4. Варят 20 минут. 5. Добавляют сахар, курагу, урюк, чернослив. 6. варят 15 минут. 7. Добавляют изюм и лимонную кислоту. 8. Варят 3-5 минут. 9. Охлаждают. 10. Отпускают.
1.Б
2.А
3.А
4.А
5.Б
6.А
7.Б
8.А
9.А
10.Б
11.А

12.А
13.Б
14.Б
15.Б
16. Кисель- однородный, без комочков, нетягучий. Густой кисель- сохраняет свою форму, средней густоты и жидкие- растекаются, имеют консистенцию сметаны. Вкус- сладкий, с привкусом, запахом и цветом используемого сырья. Фруктово-ягодный кисель из пюре может быть мутным, остальные- прозрачные, исключая молочный. Не допускается плёнка на поверхности киселя, а у молочного- запах подгорелости.
17.Гренки с ягодами, пудинг рисовый, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками, банановый десерт, пудинг с консерв-ми плодами (каша гурьевская).
18.Б
19.А
20. 1. Клюкву перебирают, промывают, ошпаривают, протирают. 2. Отжимают сок. (хранят в холодильнике) 3. Получившуюся мезгу соединяют с водой. 4. Проваривают 10 минут. 5. Процеживают. 6. Добавляют сахар. 7. Доводят до кипения. 8. Отвар соединяют с крахмалом, предварительно разведённым с холодным отваром или водой. 9. Доводят до кипения. 10. Соединяют с соком. 11. Охлаждают. 12. Отпскают.

Критерии оценок тестовой работы –
20 – отметка «Отлично»
18-19 – отметка «Хорошо»
10-18 – отметка «Удовлетворительно»
Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

3.3.2 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по МДК

Предметом оценки являются умения, знания и сформированные компетенции. Контроль и оценка осуществляется в форме устного экзамена.

Проверяемые результаты обучения:

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.

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.

Наличие практического опыты в: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.

Перечень экзаменационных вопросов по МДК04.01 и МДК04.02

1. Характеристика сладких блюд. Основное и дополнительное сырье для приготовления сладких блюд, десертов.
2.Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
3. Мороженое « сюрприз». Подача и оформление.
4. Кисель из плодов и ягод свежих. Технология приготовление и подача.
5. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками.
6. Товароведческая характеристика сырья.
7. Холодный напиток апельсиновый. Технология приготовления и подача.
8. Холодные сладкие блюда: желе из ягод. Технология приготовления и подача.
9. Холодный напиток « Петровский». Технология приготовления и подача.
10. Холодные сладкие блюда: панакота Технология приготовления и подача.
11. Крем ванильный. Технология приготовления и подача.
12. Подготовка желирующих веществ, (желатин, крахмаль, агар) для приготовления желированных сладких блюд.
13. Яблоки жареные в тесте: Технология приготовления и подача.
14. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
15. Горячий напиток « Какао с молоком». Технология приготовления и подача.
16. Молочный кисель. Технология приготовления и подача.
17. Холодные сладкие блюда: бланманже. Технология приготовления и подача
18. Горячий напиток « Шоколад горячий». Технология приготовления и подача.
19. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
20. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.

21. Ассортимент желе. Характеристика основного сырья для приготовления желе. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
22. Технология приготовления желе из свежих ягод.
23. Организация рабочего места при приготовлении сладких блюд.
24. Горячий напиток с вином «Сбитень». Технология приготовления и подача.
25. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
26. Виды технологического оборудования холодного цеха.
27. Холодный напиток «Апельсиновый». Технология приготовления и подача.
28. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
29. Горячие сладкие блюда: гренки с плодами и ягодами. Технология приготовление и подача
30. Горячий напиток «Шоколад». Технология приготовления и подача.
31. Холодные сладкие блюда: тартар из абрикосов. Технология приготовления и подача.
32. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
33. Горячий напиток «Какао». Технология приготовления и подача.
34. Виды и назначение холодильного оборудования.
35. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
36. Горячий напиток «кофе по- восточному». Технология приготовления и подача.
37. Приготовление отдельных видов теста для приготовления десерта и сладких блюд
38. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
39. Горячий напиток «кофе по- венски». Технология приготовления и подача.
40. Организация и техническое оснащение рабочего места приготовления отваров, сиропов для компотов, киселей, сладких напитков.
41. Холодные сладкие блюда: тирамису. Технология приготовления и подача.
42. Горячие сладкие блюда яблоки в тесте. Технология приготовления и подача.
43. Крем ванильный. Технология приготовления и подача.
44. Горячие сладкие блюда яблоки печеные. Технология приготовления и подача.
45. Горячий напиток «кофе черный». Технология приготовления и подача.
46. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовления фруктов жареных в тесте.
47. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
48. Горячий напиток «чай». Технология приготовления и подача.
49. Мороженое « сюрприз». Оформление и подача.
50. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
51. Общие сведения о холодных напитках.
52. Парфе: технология приготовления и подача.
53. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
54. Сроки хранения требования к качеству сладких блюд.
55. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская. Технология приготовление и подача .
56. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
57. Требование к качеству сладких блюд: яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками.
58. Горячие сладкие блюда: яблоки, жаренные в тесте. Технология приготовление и подача .
59. Технология приготовления желе из свежих ягод.
60. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем.
61. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками. Технология приготовление и подача
62. Перечислить основные санитарно-гигиенические требования к организации работы холодном цехе.
63. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели.
64. Горячие сладкие блюда: пудинг сухарный. Технология приготовление и подача.
65.Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
66. Ассортимент желе. Характеристика основного для сырья для приготовления желе. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

67. Перечислить виды механического оборудования, применяемого в холодном цехе, его назначение (блендер, слайсер, куттер, миксер).
68. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
69. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные. Технология приготовление и подача.
70. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
71. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
73. Горячий напиток «чай». Технология приготовления и подача.
73.Ассортимент самбуков. Характеристика основного сырья для самбуков. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
74. Мусс лимонный. Технология приготовления и подача.
75. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для термостатирования сладких блюд.
76.Горячие сладкие блюда: яблоки печеные. Технология приготовление и подача
77. Холодные сладкие блюда: мусс шоколадный. Технология приготовления и подача.
78.Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха (конвектоматы, пароконвектоматы, индукционные печи)
79. Технология приготовление и подача: Тирамису
80.Технология приготовление и подача: Сабайон с ягодами
81. Технология приготовление и подача: пудинг сухарный
82. Ассортимент желе. Характеристика основного сырья для приготовления желе. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Преподаватель _____ /_____/

Форма экзаменационных
билетов по МДК 04.01 и МДК04.02

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: Шакаева А.А.	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1** МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента *Профессия 43.01.09* Повар, кондитер	Утверждаю Зам директора по УПР Сулейманова Б.К.

Теоретическая часть

1. Холодные сладкие блюда: мусс шоколадный. Технология приготовления и подача.
2. Горячий напиток «чай». Технология приготовления и подача.

Практическая работа.

Рассчитать количество продуктов для приготовления напитка яблочного выходом 2000гр

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться нормативными справочниками.
Время выполнения заданий – до 20 мин.

Преподаватель _____ / А.А.Шакаева/

Критерии оценки:

Оценка	Критерии	Примечания
«Отлично»	«Отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению блюд и гарниров.	
«Хорошо»	«Хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.	
«Удовлетворительно»	«удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.	
«Неудовлетворительно»	«неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике	

Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)	Виды работ
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
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

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

4.Оценка учебной и (или) производственной практике

Виды работ и проверяемые результаты обучения по учебной/производственной практике (при наличии)

Дифференцированный зачет по учебной и (или) производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося во время практики) с указанием видов работ, выполненных обучающимся, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

5. Контрольно-оценочные средства для экзамена (квалификационного)

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** по профессии СПО: 43.09.01. «Повар, кондитер».

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.04 Приготовление, оформление к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

по профессии **Повар. Кондитер**

код профессии 43.01.09

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.

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.

II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

I. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Цель: *Оценить сформированность ПК по модулю*

Инструкция: *Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданиям.*
Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.
Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 20 вопросов.
Часть Б – содержит 1 ситуационную задачу (номер задачи соответствует порядковому номеру по списку)
Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.
Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.
1 задание- 20 баллов
2 задание- 30 баллов
Максимум- 50 баллов.

Критерии оценок: ***«Освоен»*** *- учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов*
«Не освоен» *- учащийся выполняет задания и набирает менее 35*

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Вам предлагается ответить на 20 вопросов.
В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.
Время выполнения задания – 20 минут.

Часть Б. Решение ситуационных задач
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	

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Цель: *Оценить сформированность ПК по модулю*

Инструкция: *Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданиям.*

Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.

Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 20 вопросов.

Часть Б – содержит 1 ситуационную задачу (номер задачи соответствует порядковому номеру по списку)

Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.

1 задание- 20 баллов

2 задание- 30 баллов

Максимум- 50 баллов.

Критерии оценок: ***«Освоен»*** *- учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов*

«Не освоен» *- учащийся выполняет задания и набирает менее 35*

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

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~ 20 °С;
б) 200 г, *t*~ 15 °С;
в) 250 г, *t* = 8 °С.

5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
а) перекипел;
б) нарушили рецептуру;
в) кипятили сок.

6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?
а) корицей;
б) ванилином;
в) майораном.

7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
а) переварить;
б) взбить;
в) протереть.

8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
а) смазать маслом;
б) сильно нагреть;
в) смочить водой, посыпать сахаром.

9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
а) добавить сок в конце варки;

б) быстро охладить;
в) посыпать поверхность киселя сахаром.

10. Какая из перечисленных групп веществ обусловливает высокую пищевую ценность кофе?
а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
в) белки, жиры, минеральные вещества.

11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
а) 6…8 г;
б) 5…6 г;
в) 10... 11 г.

12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
а) 5…8 мин;
б) 8... 10 мин;
в) 10...20 мин.

13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
а) для улучшения вкуса;
б) для получения однородной массы;
в) для улучшения цвета.

14. Как подают кофе по-восточному?
а) с молочными пенками от топленого молока;
б) со взбитыми сливками;
в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.

15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
а) теряют аромат;
б) поглощают посторонние запахи;
в) разрушаются вкусовые вещества.

16. При какой температуре подают горячие напитки?
а) не ниже 100 °С;
б) не ниже 75 °С;
в) не ниже 65 "С.

Вставьте пропущенные слова

17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является _____ крахмал, в киселях молочных _____ крахмал.
18. К горячим сладким блюдам относятся: _____, _____, _____.

19. *Укажите в приведенной далее таблице последовательность приготовления компота из яблок.*

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)

1	Яблоки промывают	
2	Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в течение 5... 7 мин.	
3	Охлаждают	
4	Яблоки нарезают дольками	
5	В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту	
6	Подготовленные яблоки кладут в подкисленную воду, чтобы они не потемнели	
7	У яблок удаляют семенную коробку и при необходимости очищают от кожицы	
8	Для ароматизации компота можно добавить любую цедру	
9	Отпускают компоты в охлажденном виде (200 г на 1 порцию)	

20. *Установите последовательность приготовления блюда «Желе молочное»*

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Подготовка желирующего продукта	
2	Охлаждение желе до 20 °С	
3	Растворение желирующего продукта в сиропе	
4	Приготовление сиропа	
5	Разливание в формы и лотки	
6	Подготовка к подаче	
7	Застывание при температуре 2... 8 °С в течение 1... 1,5 ч	

Часть Б. Решение ситуационных задач

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		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
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 операции**
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	

II. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

Количество вариантов каждого задания: тестовое задание – 2 варианта

ситуационные задачи – задание с 4-мя вопросами

Время выполнения каждого задания: общее время – 40 минут, из них

тестовое задание – 20 минут,

ситуационная задача – 20 минут

Оборудование: учебные столы, стулья

Литература для учащегося:

Учебники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 20 12.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 20 12.
3. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.

Справочная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2006 г.

III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		**2 вариант**	
1	В	1	Б
2	В	2	Б
3	В	3	Б
4	А	4	Б
5	В	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	В
8	Б	8	В
9	А	9	А
10	Б	10	Б
11	Б	11	А
12	В	12	А
13	Б	13	Б
14	Б	14	В
15	А	15	А,Б
16	А	16	Б
17	Холодные и горячие	17	Картофельный, кукурузный
18	Модифицированный крахмал	18	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг
19	1,3,2,5,4,8,10,7,9,6,11	19	1,7,4,5,6,2,8,3,9
20	1,3,2,6,4,5,7,8,10,9	20	1,4,3,2,5,7,6

Критерии оценивания решения ситуационной задачи

1 вариант

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 порция, гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порция, гр
Яблоки	238	119	833	210	105	735
Сахар	60	30	210	60	30	210
Желатин	4,5	2,25	15,8	4,5	2,25	15,8
Яйца (белки)	14,4	7,2	50,4	14,4	7,2	50,4
Вода для желатина	126	63	441	126	63	441
Выход				300	150	1050

Максимальное количество балов за задание №1 10 баллов

Задание 2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.
Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.
Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда « Самбук яблочный»

№ операции	Наименование операции
1	Яблоки обмыть обсушить.
2	У яблок удалить семенное гнездо, очистить от кожицы.
3	Разрезать яблоки на половинки.
4	Уложить их на противень срезом на дно и подлить воды.
5	Запечь яблоки в жарочном шкафу.
6	Охладить.
7	Охлажденные запеченные яблоки процедить через сито.
8	Отделить белки яиц от желтков.
9	Желатин замочить в холодной кипяченой воде.
10	В яблочное пюре добавить сахар и ячные белки.
11	Полученную массу взбить на холоде до образования пышной массы.
12	Замоченный желатин поставить на водную баню, дать полностью ему раствориться, непрерывно помешивая, затем процедить.
13	Растворенный желатин влить тонкой струей во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании.
14	Массу разлить в формы и охладить.

Задание 3. Составьте подробное описание подачи блюда.

Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла

Эталон: Самбук подают в формочках или креманках по 100-150 гр. на порцию. Украшают взбитыми сливками, шоколадом, орехами (20-30 гр.)

Задание№4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.
Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов

Таблица 3

Требования к качеству блюда « Самбук яблочный».

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	Сладкий, с кисловатым привкусом.
2	Запах	Яблочного пюре
3	Форма	Однородная, пышная форма
4	Цвет	Светло желтоватый.
5	Консистенция	упругая
6	Температура подачи	14-16 ºС
7	Выход порции	100,150

Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов

2 вариант

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		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Клюква	42,2	21,1	147,7	42	21	147
Сахар	32	16	112	32	16	112
Желатин	5,4	2,7	18,9	5,4	2,7	18,9
Вода	148	74	518	148	74	518
Выход				200	100	700

Максимальное количество балов за задание №1 10 баллов

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций.
Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.
Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Мусс Клюквенный»

№ операции	**Наименование операции**
1	Желатин замачивают в воде для набухания
2	Клюкву перебирают, промывают
3	Из клюквы отжимают сок
4	Мезгу проваривают в воде, процеживают

5	В отвар вводят сахар и набухший желатин
6	Доводят до кипения
7	Добавляют клюквенный сок
8	Охлаждают до 20 °С
9	Взбивают до устойчивой пышной массы
10	Хорошо взбитый мусс перекладывают в формы, креманки или продолговатые лоточки
11	Ставят в холодильник на 1–1,5 ч
12	Охлажденный мусс вынимают из формочек

Задание 3. Составьте подробное описание подачи блюда.
Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла

Эталон: Мусс укладывают в креманки или тарелки по 100-150 гр. на порцию и поливают сладким клюквенным сиропом. Если мусс формовали в лотке, то его нарезают на куски квадратной формы с волнистыми краями.

Задание 4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.
Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов

Таблица 3

Требования к качеству блюда **«Мусс Клюквенный»**

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	Сладкий, с кисловатым привкусом.
2	Запах	Яблочного пюре
3	Форма	Однородная, пышная форма
4	Цвет	Светло розовый
5	Консистенция	Мелкопористая, нежная, слегка упругая
6	Температура подачи	14-16 ºС
7	Выход порции	100,150

Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов

Форма экзаменационных
билетов по ПМ 04

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ Шакаева А.А.	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1** ПМ 04.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю Зам директора по УПР _____ Сулейманова Б.К.

Задание

1.Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.

2. Горячие сладкие блюда: пудинг сухарный. Технология приготовление и подача.

Условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения задания: лаборатория

2. Максимальное время на выполнения задания 1,5 ч

3. Вы можете воспользоваться Сборником рецептур Н.Г.Харченко

Практическая часть

1.Приготовить блюдо «**Самбук яблочный**».

Преподаватель _____ А.А. Шакаева

Подпись

6. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В ходе текущего контроля успеваемости осуществляется индивидуальное общение преподавателя с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося преподаватель в ходе текущего контроля успеваемости дублирует объяснение нового материала с учетом особенностей восприятия и усвоения обучающимся содержания материала дисциплины.

При проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

– для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (далее - индивидуальные особенности);

– проведение мероприятий по текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

– присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

– предоставление обучающимся при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (при наличии в штате образовательной организации такого специалиста или на основании договора с организациями системы социальной защиты по предоставлению таких услуг в случае необходимости);

– предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем).

Приложения

Форма аттестационного листа

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО студента_Музаева Айша Исмаиловна
Группа ПК-01-25
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес: ГБПОУ «ГКДМПИС», г. Грозный, ул. Угрюмова, №49
Период проведения практики: 6 семестр
Количество часов: 72 часа
Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики по ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Виды работ	Объем работ
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	
Всего часов	72

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика: 5 (отлично)

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося: *умеет подготавливать рабочее место, осуществлять выбор продуктов в соответствии с технологическими требованиями ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*

«___»____ 202___г.

Руководитель практики _____ _____

Заместитель директора по УПР _____ _____

Форма аттестационного листа

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО студента_Музаева Айша Исмаиловна
Группа ПК-01-25
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес: Ресторан «Кофетун», г. Грозный, ул. Хмельницкого, д.141 корп.5, кв.88
Период проведения практики: 6 семестр
Количество часов: 72 часа
Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики по ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Виды работ	Объем работ
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	
Всего часов	72

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика: 5 (отлично)

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося_____
_____
_____

«___»____ 202___г.

Руководитель практики от организации _____ _____

Ответственный от организации _____ _____

Форма оценочного листа

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

по профессии СПО **Повар, кондитер**
код профессии **43.01.09.**
профессиональный модуль ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ФИО обучающегося _____

Критерии оценки выполненных экзаменационных заданий:

№	Перечень заданий	Отметка о выполнении	Кол-во баллов
	Технология приготовления: **Шарлотка с яблоками**		
1	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	да	5 (отлично)
2	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	да	5 (отлично)
3	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	да	5 (отлично)
4	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	Да	5 (отлично)
5	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	да	5 (отлично)
	Итого		5 (отлично)

Экзамен сдан **с оценкой 5 (отлично)**

Члены комиссии (Ф.И.О., подпись):

Председатель аттестационной комиссии:_____ /_____/
Члены комиссии:
Зам. дир по УПР _____ /Сулейманова Б.К./
Зам. дир по УМР _____ /Умарова Л.С./
Мастер п/о _____ /Шакаева А.А./
Дата_____ 20 г.

«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Обучающиеся по профессии ППКРС 43.01.09 «Повар, кондитер» освоили программу профессионального модуля **ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** в объёме 422 часов с «01» 09. 2027 г. по «30» 06. 2028 г.

Результаты промежуточной аттестации по профессиональному модулю

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	**МДК 04.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	**МДК 04.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	**УП.04**	**ПП.04**	**ПМ.04**
		экзамен	экзамен	комплексный диф. зачет		экзамен по модулю
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						

«_____» _____20____г

Члены экзаменационной комиссии:

Председатель _____/_____./

Зам председателя _____/_____/

Члены комиссии _____/_____./

_____/_____./

Приложение 6.32 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

квалификация: повар, кондитер

Грозный - 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК Сферы услуг
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Оценочные средства к рабочей программе профессионального модуля разработаны на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Оценочные средства профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Маутиева А.Н., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

№	СОДЕРЖАНИЕ	Стр
1	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
2	Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля	4
3	Результаты освоения профессионального модуля, подлежащего проверке	5
3.1	Оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенции	5
3.2	Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля	6
3.3	Типовые задания для аттестации по МДК	9
3.3.1	Типовые задания для текущей аттестации по МДК	9
3.3.2	Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по МДК	12
4	Оценка по учебной и (или) производственной практике	15
5	Контрольно-оценочные средства для экзамена (квалификационного)	16
6	Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	33
7	Приложения	34

1. Паспорт комплекта оценочных средств

КОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля:

ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

К экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента, и МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Экзамен квалификационный включает:

Практическое задание: приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом оценивания является приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	**Формы промежуточной аттестации**
1	**2**
МДК. 05.01	Экзамен
МДК. 05.02	Дифференцированный зачет
УП. 05.	Комплексный дифференцированный зачет
ПП 05	
ПМ. 05	Экзамен по модулю

2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент ПМ	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 05.01	Экзамен	Устный опрос
МДК. 05.02	Дифференцированный зачет	Устный опрос
УП. 05	Комплексный дифференцированный зачет	Экспертная оценка выполнения учебно-производственного задания
ПП 05		Экспертная оценка выполнения производственного задания
ПМ	Экзамен (квалификационный)	Экспертная оценка выполнения производственного задания

3. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащего проверке

3.1 Оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенции

Профессиональные и общие компетенции. В результате контроля и оценки по профессиональному модулю **ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	**Уметь:** выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты **Знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности производственной санитарии организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Уметь:** взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью **Знать:** способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	**Уметь:** выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа **Знать:** критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Уметь:** организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства **Знать:** критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	**Уметь:** выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос **Знать:** техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Уметь:** 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) **Знать:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Уметь:** 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 **Знать:** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать грамотности в различных жизненных ситуациях знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Уметь:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования **Знать:** содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Уметь:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности **Знать:** психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Уметь:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии **Знать:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения

3.2 Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС *43.01.09 Повар, кондитер по профессиональному модулю ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», направленные* на формирование общих и профессиональных компетенций.

Элементы учебной дисциплины (разделы/темы)	Проверяемые З, У, ОК и ПК *(код)*	Показатели оценки результата	Форма и метод контроля
Темы разделов			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.1- ПК 5.5, ОК. 01-ОК. 04, ОК.07		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.1- ПК 5.5, ОК. 01-ОК. 04, ОК.07		
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	ПК 5.1- ПК 5.5, ОК. 01-ОК. 04, ОК.07		
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	ПК 5.1- ПК 5.5, ОК. 01-ОК. 04, ОК.07		
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	ПК 5.1- ПК 5.5, ОК. 01-ОК. 04, ОК.07		
Тема 2.3. Приготовление глазури	ПК 5.1- ПК 5.5, ОК. 01-ОК. 04, ОК.07		
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	ПК 5.1- ПК 5.5, ОК. 01-ОК. 04, ОК.07		
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	ПК 5.1- ПК 5.5, ОК. 01-ОК. 04, ОК.07		
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	ПК 5.1- ПК 5.5, ОК. 01-ОК. 04, ОК.07		
Тема 2.8. Классификация и	ПК 5.1- ПК 5.5,		

ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	ОК. 01-ОК. 04, ОК.07		
Тема 2.9. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	ПК 5.1- ПК 5.5, ОК. 01-ОК. 04, ОК.07		
Тема 2.10. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	ПК 5.1- ПК 5.5, ОК. 01-ОК. 04, ОК.07		
Тема 2.11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	ПК 5.1- ПК 5.5, ОК. 01-ОК. 04, ОК.07		
Тема 2.12. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	ПК 5.1- ПК 5.5, ОК. 01-ОК. 04, ОК.07		
Тема 2.12. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	ПК 5.1- ПК 5.5, ОК. 01-ОК. 04, ОК.07		
Тема 2.13. Изготовление и оформление пирожных	ПК 5.1- ПК 5.5, ОК. 01-ОК. 04, ОК.07		
Тема 2.14. Изготовление и оформление тортов	ПК 5.1- ПК 5.5, ОК. 01-ОК. 04, ОК.07		
			Экзамен квалификационный

3.3 Типовые задания для текущей аттестации по МДК

3.3.1 Типовые задания для текущей аттестации по МДК 05.01Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Вариант №1

1.Для замеса дрожжевого теста с какой клейковиной используют муку:
а) сильной
б) слабой
в) средней

2.Какого способа приготовления дрожжевого теста нет:
а) опарного
б) безопарного
в) лабораторного

3.Что такое сдоба:
а) жир, мука, сахар, соль
б) жир и сахар
в) сахар и соль

4. Что такое опара:
а) жидкое тесто
б) тесто со слабой клейковиной
в) приправа

5. С чем растирают дрожжи:
а) с водой
б) с сахаром
в) с мукой

6. Если в песочном тесте много сахара, оно будет:
а) рассыпаться
б) затянутым
в) не получится

7. Песочное тесто выпекают при температуре:
а) 220 – 240
б) 240 – 250
в) 260 – 280

8. Основа песочного теста:
а) масло с мукой
б) масло с сахаром
в) масло с меланжем

9. Для песочного печенья пласт смазывают:
а) сладкой водой
б) маслом
в) яйцом

10. Продолжительность замеса песочного теста способствует:
а) рассыпчатости
б) затянутости
в) качеству

11.Какую структуру имеет бисквитный п/ф:
а) пышную
б) твердую
в) затянутую

12.Что готовят из бисквитного теста:
а) пирожки
б) торты
в) профитроли

13.Чем можно заменить муку при приготовлении бисквита:
а) ржаной
б) крахмалом
в) меланжем

14.Муку с какой клейковиной используют для приготовления бисквитного теста:
а) с сильной
б) со слабой
в) со средней

15.Какие яйца используют при приготовлении бисквита холодным способом:
а) диетические
б) столовые
в) меланж

16. При приготовлении слоеного теста 7% муки оставляют для:
а) присыпки изделия
б) подпыла
в) приготовления масла

17.При приготовлении слоеного теста 10% муки оставляют для:
а) присыпки изделия
б) подпыла
в) приготовления масла

18.Температура выпечки слоеного теста:
а) 180 б) 200 в) 250

19.Чем больше изделие, тем температура выпечки:
а) ниже б) выше в) не имеет значения

20. Для повышения вязкости муки в тесто добавляют:
а) соль б) крахмал в) лимонную кислоту

21.С какой клейковиной используют муку для заварного теста:
а) с низкой б) с высокой в) со средней

22. Если заварное тесто без подъема, значит оно было:
а) густым б) жидким в) так и должно быть

23. До какой температуры охлаждают заваренную массу:
а) 90 б) 50 в) 60

24. Заваривают тесто:
а) деревянной лопаткой
б) только железной
в) в машине

25. Пустоты в заварном тесте образуются за счет:
а) муки и соли
б) маргарина

в) паров воды

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

Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	б	1	б
2	в	2	б
3	б	3	а
4	а	4	а
5	б	5	в
6	а	6	в
7	б	7	б
8	б	8	б
9	в	9	б
10	б	10	а
11	а	11	б
12	б	12	а
13	б	13	а
14	в	14	б
15	а	15	в
16	б	16	а
17	в	17	а
18	в	18	б
19	а	19	а
20	в	20	в
21	б	21	б
22	б	22	0
23	в	23	б
24	а	24	б
25	в	25	а

Критерии оценок тестовой работы –
20 – отметка «Отлично»
18-19 – отметка «Хорошо»
10-18 – отметка «Удовлетворительно»
Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

3.3.2 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по МДК 05.01 и МДК05.02

Предметом оценки являются умения, знания и сформированные компетенции. Контроль и оценка осуществляется в форме устного экзамена.

Проверяемые результаты обучения:

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.

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.

Наличие практического опыты в: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.

Перечень экзаменационных вопросов по МДК 05.01 и МДК05.02

1. Месильно-перемешивающее оборудование, общие правила эксплуатации
2. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.
4. Технология приготовления отделочных п/ф: виды сиропов, их назначение
5. Технология приготовления дрожжевого опарного теста
6. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места кондитера
7. Технология приготовления хлеба из пшеничной муки.
8. Разрыхлители: виды, характеристика.
9. Классификация оборудования.
10. Какие правила личной гигиены должен соблюдать персонал предприятия питания.
11. Краткая характеристика основного сырья, пищевая ценность.
12.. Характеристика приготовление отделочных п/ф: посыпки, помадки
13. Характеристика виды, приготовление сиропов, требования к качеству
14. Технология приготовления песочного теста: печенье «Звездочка».
15. Технология приготовления дрожжевого теста: булочка «Бриош»
16.Характеристика дрожжевого теста, способы замеса, определение готовности теста.
17.Перечислить механическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
18.Первичная обработка яиц.
19. Технология приготовления бисквитных пирожных, сливочным кремом, глазированные шоколадной глазурью (ганаш).
20. Технология приготовления дрожжевых изделий жареных в жире.
21. Характеристика пряничного теста способы приготовления (сырцовый, заварной).
22.Характеристика пшеничной муки, условия хранения, требования к качеству, использование.
23.Характеристика конвектоматы и пароконвектоматы, общие правила эксплуатации.
24.Порядок и правила подготовки яиц, меланжа яичного порошка, к производству.
25.Что является основным сырьем в приготовлении сложных хлебобулочных изделий.
26.Подготовка овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей.
27.Виды сырья, его характеристика и правила хранения.
28. Бисквитные пирожные «Буше». Ассортимент пирожных, технология приготовления, требования к качеству.
29.Технология приготовления хвороста, рецептура, формовка, выпечка, оформление, срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
30.Приготовление слоеного теста: «Слойка с повидлом», формовка выпекание
31. Санитарно-гигиенические требования к рабочему месту кондитера.
32.Форма организации работы кондитерского цеха.

33. Приготовление пирогов с различным фаршем. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Требования к качеству.

34. Технология приготовления крема «Шарлотт». Срок хранения, использование.

35.Разбрызгивающее (распылительное) оборудование, общие правила эксплуатации
36.Технология приготовления хвороста, рецептура, формовка, выпечка, оформление, срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
37. Санитарно-гигиенические требования к рабочему месту кондитера.
38. Какие изменения происходят в процессе брожения и при выпечке изделий.
39. Подготовка сахара, меда, молока к кондитерскому производству.
40.Характеристика отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов..
41.Что является основным сырьем в приготовлении сложных хлебобулочных изделий.
42. Подготовка овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей.
43. Какие санитарные требования предъявляются к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.
44. Дрожжевое опарное тесто, рецептура, технология приготовления, требования к качеству теста.
45.Что такое «расстойка» и для чего она нужна.
46. Ассортимент сдобы «Булочка домашняя». Технология приготовления, формовка, выпечка, оформление, требование к качеству.
47. Инвентарь и приспособление кондитерского цеха.
48. Ассортимент сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий.
49. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий
50. Рулет бисквитный с сливочным кремом, приготовление требование к качеству.
51. Правила безопасного использования производственного инвентаря и приспособления
52. Требования к качеству, условия и сроки хранения мастики, марципана
53. Крем заварной, назначение и срок хранения.
54.Технология приготовления пряничного теста. Формовка. Температура выпечки.
55. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.
56. Приготовление заварного теста: «Трубочка с кремом».
57. Технология приготовления заварного теста. Формовка. Температура выпечки.
58. Сортировочно-калибровачное оборудование
59. Приготовление слоенного теста: пирожные «Слойка с кремом». Формовка. Температура выпечки.
60. Общие правила эксплуатации выбивальной машины.
61. Технология приготовления миндального теста. Формовка, температура выпечки.
62. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям.
63. Технология приготовления крема «Шарлотт». Срок хранения, использование.
64. Технология приготовления: торт «Прага».
65. Приготовление воздушного теста: «Меренга».
66. Технология приготовления пирог «Невский». Формовка. Температура выпечки.
67. Алгоритм производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
68. Приготовление воздушного теста: «Меренга».
69. Технология приготовления пирог «Невский». Формовка. Температура выпечки.
70. Алгоритм производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
71. Значение кондитерских изделий в питании.
72. Технология приготовления бисквита основного. Формовка, выпечка.
73. Назначение разбрызгивающего (распылительного) оборудования, общие правила эксплуатации.

74. Хранение и транспортировка пирожных и тортов.
75. Характеристика изделий пониженной калорийности.
76. Технология приготовления бисквита для рулета.
77. Подготовка основного кондитерского сырья к производству.
78. Технология приготовления «Профитроли». Требования к качеству.
79. Тестоделительные машины, назначение, общие правила эксплуатации
80. Приготовление вафельного теста: Трубочки вафельные с начинкой.
81. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.
82. Назначение сортировочно - калиброванного оборудования (просеиватель), общие правила эксплуатации.

ФОРМА ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ БИЛЕТОВ ПО МДК

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ Шакаева А.А.	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1** МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента, и МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента, *Профессия 43.01.09 «* Повар, кондитер»	Утверждаю Зам директора по УПР _____ Сулейманова Б.К.

Задание

1. Значение хлебобулочных изделий и хлеба в питании.
2. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.
3. Тестомесильная машина ТММ-1М назначение, общие правила эксплуатации

Условия выполнения задания:
1. Место (время) выполнения задания: учебный кабинет
2. Максимальное время на выполнения задания 25 мин
3. Вы можете воспользоваться Сборником рецептур Н.Г. Харченк

Преподаватель _____ /_____/

Критерии оценки:

Оценка	Критерии	Примечания
«Отлично»	«Отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению блюд и гарниров.	

«Хорошо»	«Хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.	
«Удовлетворительно»	«удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.	
«Неудовлетворительно»	«неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике	

4. Оценка по учебной и (или) производственной практике.

Виды работ и проверяемые результаты обучения по учебной/производственной практике (при наличии)

Дифференцированный зачет по учебной и (или) производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося во время практики) с указанием видов работ, выполненных обучающимся, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)	Виды работ
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
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

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.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

5. Контрольно-оценочные средства для экзамена (квалификационного)

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** СПО: 43.09.01. «Повар, кондитер».

Экзамен выставляется на основании данных оценочного листа с указанием задания, выполненных обучающимся, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации

Экзамен проводится одновременно для ½ учебной подгруппы, путем выполнения задания в учебном кулинарном цехе.

Количество вариантов заданий для экзаменующихся 1/15 по подгруппам.

Время выполнения задания - 4 академических часа (160 минут) без перерыва.

Оценка заданий №1, №2 и №3 проводится в присутствие экзаменующегося.

Оборудование:

Производственный стол, раковина, весы, мясорубка, холодильник, электрическая плита, кухонная и столовая посуда, различный инвентарь и инструменты.

Литература для учащегося:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.21324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов».

Экзамен квалификационный включает комплексное практическое задание.

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 профессионального модуля.

В состав КОМ входит: паспорт, условия для проведения экзамена, задания для экзаменующих, пакет экзаменатора .

Условия для проведения экзамена

Экзамен проводится одновременно для ½ учебной подгруппы, путем выполнения задания в учебном цехе. Задания предусматривают освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.

Время выполнения задания - 4 академических часа (160 минут) без перерыва.

III. Задания для экзаменующихся

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

- калькулятором;

- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Форма экзаменационных
билетов по ПМ05

Согласовано на заседании методической комиссии Сферы услуг Председатель МК: _____ Шакаева А.А.	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ№1** **ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**	Утверждаю Зам директора по УПР _____ Сулейманова Б.К.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1 – ПК 5.2. ПК 5.4. ПК 5.5.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 7

Задание

Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 час

Текст задания: **Приготовить торт бисквитный с кремом «Сказка».**

Преподаватель _____ /_____/

Задание

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1. ПК5.3. ПК 5.2. ПК 5.4. ПК 5.5., ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 7
Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовить булочку слоеную**.

Задание

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1. ПК5.3.
ПК 5.2. ПК 5.4. ПК 5.5., ОК1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 7
Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовить печенье «Лимонное».**

Задание

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1. ПК5.3.ПК 5.2. ПК 5.4. ПК 5.5., ОК1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 7
Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 4 часа
Текст задания**: Приготовить ромовую бабу.**

Задание

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5., ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 7
Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовить коржики молочных**

Задание

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5., ОК1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 7
Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 6 часа
Текст задания: **Приготовить торт бисквитный кремовый.**

Задание

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.4. ПК 5.5., ОК1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 7
Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовить печенье «Круглое».**

Задание

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1. ПК 5.4. ПК 5.5., ОК1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 7
Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены

Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовить пряники овальные.**

Задание

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1. ПК 5.4. ПК 5.5., ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 7
Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовить полоска песочная с повидлом.**
Задание
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1. ПК 5.4. ПК 5.5., ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 7
Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовить бисквит основной для рулета.**
Задание
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1. ПК 5.4. ПК 5.5., ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 7
Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовить бисквитное пирожное с белковым кремом.**
Задание
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5., ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 7
Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовить пирожное «Слойка с яблочной начинкой».**
Задание
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5., ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 7
Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовить печенье «Листочки».**
Задание
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5., ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 7
Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовить печенье « Звездочки».**
Задание
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5., ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 7
Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовить кекс к чаю.**
Задание
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5., ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 7
Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовить рожки песочные с маком**
Задание
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5., ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 7
Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовить пирожки жареные**
Задание
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5., ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 7
Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовить яблочный штрудель.**
Задание
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1. ПК 5.3. ПК 5.5., ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 7
Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовить печенье « Миндальное»**
Задание
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1. ПК 5.2., ОК1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 7
Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: Приготовить помадку, сироп, жженку.
Задание
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1. ПК 5.3. ПК 5.5., ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 7
Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены

Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовить пирожные песочные «Кольца с миндалем».**
Задание
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1. ПК 5.3. ПК 5.5., ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 7
Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовить профитроли с кремом.**
Задание
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1. ПК 5.3. ПК 5.5., ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 7

Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: Приготовить пирожные «Корзиночки с масляным кремом».

Задание

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1. ПК 5.3. ПК 5.5., ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 7

Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: Приготовить беляши, чебуреки.

Задание

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1. ПК 5.3. ПК 5.5. ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 7

Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: Приготовить украшения из желе, посыпок, помады.

Задание

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1. ПК 5.3. ПК 5.5., ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 7

Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 4 часа.

Текст задания: **Приготовить пирожное песочное с кремом.**

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- анализ правильности и последовательности основных технологических операций

Уровень подготовки обучающегося на дифференцированном зачете и экзамене (материала, умение свободно выполнять практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях, освоившему основную литературу и знакомому с дополнительной литературой, рекомендованной профессиональным модулем.

Оценка 5 «отлично» ставится обучающемуся, усвоившему взаимосвязь основных понятий в их значении для приобретаемой специальности, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

оценка 4 «хорошо» выставляется обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнившему практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных ситуациях, усвоившему основную рекомендованную литературу.

Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обладающему необходимыми знаниями, но допустившему неточности в определении понятий, в применении знаний для решения профессиональных задач, в неумении обосновывать свои рассуждения.

Обучающийся переводится на следующий курс при наличии оценок не ниже 3 «удовлетворительно» по всем дисциплинам и междисциплинарным курсам

Инструкционно-технологическая карта
бисквитный торт «Сказка»

Материально-техническое оснащение:

механическое оборудование: машина для просеивания муки, машина взбивальная;

холодильное оборудование: шкаф холодильный;

инвентарь и инструменты: котлы, миски, кондитерские мешки, ножи, ложки.

Технологический пооперационный процесс

Полуфабрикаты, г: бисквит — 3 600, сироп для промочки — 2 000, крем «Шарлотт» — 2000, крем шоколадный «Шарлотт» — 2 000, крошка бисквитная жареная с какао-порошком — 100, фрукты *или* цукаты — 300. Выход — 10 кг.

Торт «Сказка» приготовляют двумя способами.

Способ 1. Для приготовления бисквитного полуфабриката используют полуцилиндрические формы.

Операция №1 Склеивание трех пластов, обсыпка боковых сторон. Три пласта бисквитного полуфабриката пропитывают сиропом и склеивают шоколадным кремом.

На середину третьего пласта кладут шоколадный крем, равномерно распределяют его по поверхности большим ножом. Поверхность грунтуют ножом столового типа и обсыпают бисквитной жареной крошкой. Торт укладывают в коробку, застланную пергаментной бумагой.

Операция №2**.** Оформление. Кондитерский мешок с зубчатой насадкой ложкой из нержавеющей стали наполняют шоколадным кремом. По всей окружности торта рисуют бордюр в виде волнистых линий. Кондитерский мешок с насадкой «ромашка» или «хризантема» наполняют кремом белого, розового или желтого цвета. Однократным нажатием пальцев руки на кондитерский мешок выдавливают крем на поверхность торта.

В кондитерский мешок с насадкой «листик» выкладывают ложкой и из нержавеющей стали крем зеленого цвета и отсаживают листик.

Из пергаментной бумаги делают корнетик диаметром 1 мм, наполняют его шоколадным кремом с помощью ложки из нержавеющей стали. В центр цветка выдавливают шоколадный крем.

Посыпают торт цукатами.

Требования к качеству. Торт «Сказка» полуцилиндрической формы должен иметь четкий рисунок с узором законченного характера, красивое сочетание цветовой гаммы на поверхности, боковые стороны обсыпаны бисквитной жареной крошкой, слои бисквитного полуфабриката соединены кремом, поверхность покрыта кремом и украшена цукатами.

Условия и сроки хранения. Хранить торт «Сказка» следует при температуре 2...6°С в холодильной камере в течение 36 ч.

Способ 2. Бисквит для торта выпекают так же, как для рулета.

Операция №1. Склеивание пласта, формование рулета.

Бисквитный полуфабрикат кладут на пергаментный лист и кисточкой или лейкой промачивают его сиропом.

Шоколадный крем, выложенный на середину пласта ложкой из нержавеющей стали, равномерно распределяют по поверхности тупой стороной большого ножа.

Сворачивают пласт в виде рулета. Ножом столового типа обмазывают кремом поверхность и боковые стороны рулета. Боковую поверхность рулета обсыпают бисквитной жареной крошкой. Укладывают в коробку, застланную пергаментом.

Операция № 2. Оформление. Кондитерский мешок с зубчатой насадкой наполняют шоколадным кремом ложкой из нержавеющей стали. По всей окружности торта рисуют бордюр в виде волнистых линий. Кондитерский мешок с гладкой насадкой диаметром 1.5...2 мм наполняют кремом шоколадного цвета и отсаживают из него полоски в виде «почернений» на коре дерева.

В кондитерский мешок с насадкой «листик» ложкой из нержавеющей стали помещают крем зеленого цвета и отсаживают листики. В конце оформления посыпают торт цукатами.

Требования к качеству. Форма торта «Сказка», приготовленного по способу 2, должна быть продолговатой (в виде полена), поверхность отделана кремом, фруктами или цукатами, боковые поверхности — бисквитной крошкой.

Условия и сроки хранения. Хранят торт «Сказка» в холодильной камере при температуре 2...6"С в течение 36 ч.

Инструкционно – технологическая карта

Технология приготовления бабы ромовой.

Оборудование: Электрическая плита, пекарский шкаф.

посуда: кастрюли, формы для выпечки.

инструменты и приспособления: лопатка для взбивания помады, пекарские перчатки, калькулятор.

сырьё: продукты согласно сборнику рецептур.

Последовательность технологических операций:

Операция №1

Первичная подготовка продуктов:

- подготовка муки
- подготовка сахара
- подготовка яиц
- подготовка масла

Операция №2

- подготовка жидкости
- активизация дрожжей (дрожжи растворяют в тёплой воде, добавляют немного сахара, процеживают)

-замес опары

Для приготовления опары берут 35 -60% муки,60 -70% воды,100% дрожжей.

Операция №3

- приготовление сиропа для пропитки

Сахар соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1-2 минуты и охлаждают до 20 градусов. Добавляют коньяк или вино, ромовую эссенцию.

Операция №4

-приготовление помады основной

Сахар растворяют в воде, доводят до кипения, тщательно снимают пену. После прекращения пенообразования котёл накрывают крышкой и варя т при сильном нагреве. Сироп уваривают при температуре 198 градусов и добавляют подогретую до 45-50 градусов патоку (патоку можно заменить пищевыми кислотами: 0,1 лимонной кислоты к массе сахара). Помаду уваривают при температуре 114-115 градусов, сироп быстро охлаждают до 35 -40 градусов и взбивают. Готовую помаду взбрызгивают водой.

Операция №5.

-приготовление теста

К выбродившей опаре добавляют оставшеюся воду с растворёнными в ней солью и сахаром, яйца, жир и ароматические вещества. Все хорошо перемешивают и добавляют оставшеюся муку. Продолжительность замеса с мукой 15 минут. Тесто ставят на расстойку, в процессе которой делают 1 -2 обминки.

Операция №6

-подготовка форм

Формы смазывают размягченным жиром, особенно тщательно смазывают гофрированные формы.

Операция №7

- укладывание готового теста в подготовленные формы

Готовое тесто подкатывают в шарики, укладывают в формы не более чем на 1/3 высоты, Для ромовых баб массой 100 грамм берут 85 грамм теста.

Операция №8

-расстойка

Операция №9

-выпечка

Изделия выпекают при температуре 210 -220 градусов в течение 45 -60 минут.

Операция №10

-охлаждение

Изделия выдерживают 2 -4 часа для созревания структуры.

Операция №11

-промачивание сиропом

Промачивают изделия со стороны узкой части (предварительно проколов их в нескольких местах деревянной шпилькой до середины) путём погружения в сироп на 10 -12с. Изделия ставят узкой частью вверх на противень, чтобы сироп медленно проникал в изделия.

Операция №12

-глазирование изделий

Глазируют изделия путём опускания узкой части, а подогретую помаду. Помада должна лежать тонким слоем без трещин.

Требования к качеству:

изделия имеют форму усеченного конуса, узкая часть заглазирована белой или цветной помадой, тесто желтого цвета, мякиш мягкий, пропитан сиропом; влажность -22%.

Рецептура:

Для теста: мука-411, сахар- 102, масло сливочное - 102, яйцо – 82, соль – 1, дрожжи – 20, изюм -51, ванильный сахар – 2, вода – 120. Масса теста – 170

Для сиропа: сахар – 26, коньяк -2, ромовая эссенция – 0,8, вода – 44.

Для помады: сахар – 176, патока – 17,5, вода – 65, жир для смазки форм – 13

Выход:10 штук по 100 г.

Вам необходимо приготовить 25 штук по 100 г.

Технология приготовления:

Дрожжевое опарное тесто приготавливают опарным способом.

Для приготовления опары берут 35 -60% муки,60 -70% воды,100% дрожжей.

К выбродившей опаре добавляют оставшеюся воду с растворёнными в ней солью и сахаром, яйца, жир и ароматические вещества. Все хорошо перемешивают и добавляют оставшеюся муку. Продолжительность замеса с мукой 15 минут. Тесто ставят на расстойку, в процессе которой делают 1 -2 обминки.

Формы смазывают размягченным жиром, особенно тщательно смазывают гофрированные формы.

Готовое тесто подкатывают в шарики, укладывают в формы не более чем на 1/3 высоты, Для ромовых баб массой 100 грамм берут 85 грамм теста.

Расстойка теста.

Изделия выпекают при температуре 210 -220 градусов в течение 45 -60 минут.

Охлаждение изделий.

Изделия выдерживают 2 -4 часа для созревания структуры.

Промачивание сиропом.

Промачивают изделия со стороны узкой части (предварительно проколов их в нескольких местах деревянной шпилькой до середины) путём погружения в сироп на 10 -12с. Изделия ставят узкой частью вверх на противень, чтобы сироп медленно проникал в изделия.

Глазируют изделия путём опускания узкой части, а подогретую помаду. Помада должна лежать тонким слоем без трещин.

Требования к качеству:

изделия имеют форму усеченного конуса, узкая часть заглазирована белой или цветной помадой, тесто желтого цвета, мякиш мягкий, пропитан сиропом; влажнос

Дефекты дрожжевого теста.

Недостатки	**Причины**	**Способы исправления**
Тесто не подходит или процесс брожения проходит недостаточно эффективно	Тесто охладилось ниже 10 градусов. Тесто перегрето и имеет температуру выше 55 градусов. Недоброкачественные дрожжи	Охладить тесто до 30 градусов и добавить свежих дрожжей.
Тесто кислое	Тесто перебродило	Замесить тесто без дрожжей, используя перекисшее тесто как закваску
Пониженный объём теста	Недостаточная обминка	Производить обминку теста своевременно и в зависимости от силы муки
Образование высохшего слоя	Тесто бродило в помещении с низкой относительной влажностью воздуха	Во время брожения накрыть тесто крышкой или салфеткой
При разделке тесто рвётся и плохо формуется	Тесто перебродило	Замесить тесто без дрожжей, используя перекисшее тесто как закваску

Инструкционно - технологическая карта
«Приготовление бисквита (основного)»

Наименование сырья	*Расход сырья на 10 кг полуфабриката*
Мука пшеничная высшего сорта	281
Крахмал картофельный	69,4
Сахар-песок	347
Меланж	578,5
Эссенция	3,5
Выход	1000

Технология приготовления:

Яйца соединяют с сахаром-песком, помешивая, подогревают на водяной бане до t 45°С. Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения объема в 2,5-3 раза и появления стойкого рисунка на поверхности. В процессе взбивания масса охлаждается до 20°С. Муку соединяют с крахмалом и быстро с взбитой яично-сахарной массой, чтобы тесто не затянулось и не осело.

Бисквитное тесто немедленно разливают в противне или формы, которые предварительно смазывают жиром или застилают бумагой. Противни и формы заполоняют на ¾ высоты.

Бисквитное тесто выпекают при t 200-210°С в тортовых формах 35-40 мин., Выпеченный бисквит охлаждают в течение 20-30 мин., вынимают из форм, бумагу снимают, бисквит зачищают.

Инструкционно - технологическая карта
«Приготовление крошки бисквитной жареной»

Технология приготовления:

Для приготовления бисквитной жареной крошки используют слегка зачерствевший бисквит или его обрезки, которые протирают через сито с ячейками диаметром 2-9 мм. Затем полученную крошку выкладывают на противень и обжаривают при t 220-230°С, не допуская подгорания до коричневого цвета.

Инструкционно - технологическая карта
«Приготовление сиропа, для промачивания бисквита»

Наименование сырья	*Расход сырья на 10 кг полуфабриката*
Сахар-песок	533
Эссенция ромовая	2
Коньяк или вино	50
Вода	550
Выход	1000

Технология приготовления:

Сахар-песок и воду доводят до кипения, снимают пену, охлаждают до 20°С, добавляют вино и эссенцию.

Инструкционно -технологическая карта

«Приготовление крема из сливок»

Наименование сырья	*Вес сырья, гр.*
Сливки	1000
Выход	1000

Технология приготовления:

Охлажденные сливки сбиваем до получения устойчивой пены.

Инструкционно - технологическая карта

«Приготовление торта «Бисквитно-кремового»»

Наименование сырья	*Вес сырья, гр.*
Бисквит	3775
Сироп для промочки	2000
Крем из сливок	4175
Крошка бисквитная жареная	75
Выход	10шт. по1кг.

Технология приготовления:

Бисквит готовят основным способом с подогревом. Выпекают в тортовых формах. После выпечки выдерживают 6 – 8 часов для укрепления структуры. Затем разрезают по горизонтали на два пласта. Нижний немного промачивают сиропом (40%), так как он является основанием торта, и смазывают кремом. Крем при изготовлении торта распределяют по 25% на прослойку, обмазку, грунтовку и отделку. Кладут второй пласт корочкой вниз и промачивают сиропом более обильно (60%). Поверхность и боковые стороны торта смазывают кремом. Боковые стороны обсыпают жареной бисквитной крошкой.

Поверхность украшают рисунками из крема белого, цветного и вафельными цветами.

Требования к качеству:

Торты должны иметь четкий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовой гаммы на поверхности, обсыпка боковых сторон равномерная с сохранением четких граней торта. Торты должны быть изготовлены и реализованы с соблюдением санитарных прав

Инструкционно - технологическая карта

Печенье «Круглое»

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№ п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1.	Мука	562
2.	Пудра сахарная	187
3.	Пудра ванильная	2
4.	Масло сливочное	375
5.	Яйца	30
6.	Меланж для смазки	30
	Выход	1000

Технология приготовления

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм, смазывают яйцом и посыпают охлажденной крошкой. Через 20 мин круглой выемкой диаметром 40 мм вырезают круглые лепешки и выпекают на сухих кондитерских листах при температуре 230°С.

Для приготовления крошки $'/_{10}$ часть теста охлаждают, добавляют немного муки и протирают через редкое сито.

Требования к качеству

Печенье круглой формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 6%. В 1 кг. Не менее 85

Инструкционно - технологическая карта

Печенье «Листики»

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№ п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	540
2	Пудра сахарная	219
3	Пудра ванильная	4
4	Масло сливочное	328

5	Меланж	100
6	Меланж для смазки	27
7	Аммоний углекислый	1
	Выход	1000

Технология приготовления

Масло сливочное растирают добела с сахаром, добавляют постепенно, не переставая мешать, меланж (яйца), ванильную пудру, после чего — муку с аммонием и замешивают тесто. Из теста формуют овальные заостренные лепешки, на которые концом ножа наносят контуры жилок листика, кладут на сухой лист, смазывают яйцом и выпекают при 230—240°С.

Требования к качеству

Печенье форма листика, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 6%. В 1 кг. не менее 60-70 шт.

Инструкционно - технологическая карта

"Печенье «Звездочка»

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№ п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	481
2	Пудра сахарная	280
3	Пудра ванильная	2,4
4	Масло сливочное	193
5	Меланж	144
6	Молоко	96
7	Цукаты или фрукты	106
8	Сода питьевая	1
	Выход	1000

Технология приготовления

Зачищенное сливочное масло тщательно растирают, смешивают с сахарной и ванильной пудрой, содой, взбивают 6—8 мин. В эту

массу понемногу добавляют молоко, смешанное с меланжем, и взбивают еще 5—8 мин, после чего перемешивают с мукой. Если вместо сахарной пудры используют сахарный песок, то его смешивают с молоком, нагревая до тех пор, пока не растворится сахар, охлаждают и, взбивая, добавляют к массе, *после* чего замешивают с мукой.

Готовое тесто кладут в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой (диаметр отверстия 1,5 см). На сухой противень отсаживают на расстоянии 3—4 см друг от друга мелкое печенье в виде звездочек. Посредине печенья кладут кусочек дуката или изюмину. Выпекают изделия при 230-240°С.

Требования к качеству

Печенье форма листика, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 8%. В 1 кг. не менее 140 шт.

Инструкционно - технологическая карта

Пряники овальные

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	513
2	Пудра сахарная	305
3	Пудра ванильная	5
4	Масло сливочное	247
5	Меланж	154
6	Молоко	102
7	Инвертный сироп	5

8	Сода питьевая	1
9	Гвоздика	1
	Выход	1000

Технология приготовления

Тесто приготовляют, сырцовым способом, но добавляют инвертный сироп, маргарин. Соль, корицу, гвоздику добавляют разрыхлитель и замешивают тесто. Скалкой раскатывают тесто до толщины 10 мм. и выемкой вырезают пряники. Укладывают на смазанный противень, смазывают яйцом, выпекают при температуре 190- 200 градусов

Требования к качеству

Пряники овальной формы не деформированное, края ровные, без закала .

Инструкционно - технологическая карта

Печенье «лимонное»

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№ п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	586
2	Сахар песок	311
3	Аммоний углекислый	1
4	Масло сливочное	165
5	Сода	1
6	Меланж	82
7	Эссенция лимонная	1
8	Мед	14
9	Молоко цельное	55
	Выход	1000

Технология приготовления

Масло сливочное растирают добела с сахаром, добавляют лимонную эссенцию, аммоний, мед и, продолжая взбивание, вводят понемногу меланж, смешанный с молоком. В пышную взбитую массу добавляют муку, перемешанную с содой. Готовое тесто раскатывают пластом толщиной 5 мм и круглой выемкой диаметром 40 мм вырезают лепешки, которые кладут на сухие листы и выпекают при температуре 240°С.

Требования к качеству

Печенье круглое, рассыпчатое, золотистого цвета, с запахом лимона и меда; в 1 кг. не менее 125 шт.

Инструкционно - технологическая карта

Полоска песочная с повидлом

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№ п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	2400
2	Сахар песок	850
3	Эссенция ванильная	10
4	Маргарин	1300
5	Соль	3
6	Меланж	345
7	Повидло	950
8	Аммоний углекислый	10
	Выход	100 шт. по 50 гр.

Технология приготовления

Готовое песочное тесто раскатывают скалкой в пласт толщиной 10—15 мм, кладут на противень и по краям укладывают жгут, вырезанный из того же теста в виде бортика. На пласт равномерным слоем

наносят повидло. Из остального теста раскатывают тонкие жгуты (полоски) и накладывают их в виде решетки на пирог, закрепляя концы на бортике. Поверхность пирога перед выпечкой смазывают яйцом и выпекают при температуре 240—250°С до готовности.

Разрезают на прямоугольные изделия весом 50 г.

Можно приготовить в виде пирога с повидлом, фарша из яблок, с фруктовой начинкой.

Требования к качеству

Печенье прямоугольной формы, рассыпчатое, золотистого цвета, с запахом фруктового аромата; в 1 кг. не менее 125 шт.

Инструкционно - технологическая карта

Печенье сдобное

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	536
2	Сахар- песок	161
3	Масло сливочное	413
4	Меланж	107
5	Эссенция	1,7
	Выход	1000

Технология приготовления

Масло с сахаром взбивают до пышной однородной массы, добавляют меланж, растворяют эссенцию и взбивают. Быстро замешивают с мукой. Готовое тесто выкладывают в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой диаметром 0,7-0,8 см. Отсаживают печенье круглой или овальной формы на сухие листы. Выпекают при температуре 240—250°С в течение 5—6 мин.

Требования к качеству

Печенье круглой и овальной формы, рассыпчатое, золотистого цвета, с запахом эссенции.

Инструкционно - технологическая карта

Печенье нарезное

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№ п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	636
2	Сахар- песок	286
3	Маргарин	95
4	Ванильная пудра	1,7
5	Соль	4,8
6	Сода питьевая	4,8
7	Аммоний углекислый	0,6
8	Сироп инвертный	31
	Выход	1000

Технология приготовления

Маргарин с сахаром взбивают до однородной массы, добавляют инвертный сироп, в котором растворяют соль, соду, аммоний, ванильную пудру, а затем быстро замешивают с мукой до однородной массы. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 4,5-5 мм и с помощью выемок вырезают печенье прямоугольной или круглой формы. Выпекают при температуре 220—240°С 5-6 мин.

Требования к качеству

Печенье прямоугольной или круглой формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится.

Инструкционно - технологическая карта

Рожок песочный с маком

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№ п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	3100
2	Сахар- песок	1133
3	Маргарин	1200
4	Ванильная пудра	2
5	Соль	10
6	Сода питьевая	10
7	Аммоний углекислый	10
8	Меланж	444
9	Мак для отделки	33
	Выход	100 шт. по 50 гр.

Технология приготовления

Готовят песочное тесто делят на куски массой 56 г. Формуют в виде подковки (рожков), сверху посыпают маком (3 г) и выпекают на смазанных листах при температуре 260° С.

Требования к качеству

Печенье имеет форму подковы, рассыпчатое, золотистого цвета, с ароматом ванили.

Инструкционно - технологическая карта

Печенье песочное

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№ п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	522
2	Сахарная пудра	209
3	Масло сливочное	313
4	Меланж	73
5	Соль	0,5
6	Для отделки	
7	Сахар	36
8	Орехи	16
	Выход	1000

Технология приготовления

Масло с сахарной пудрой взбивают, добавляют меланж, в котором растворяют соль, и взбивают еще 10-15 мин, затем быстро замешивают с мукой до однородной массы. Тесто раскатывают в пласт толщиной 0,5 см, посыпают сахаром и рублеными орехами, сверху прокатывают скалкой, можно рифленой. При помощи выемок вырезают печенье разной формы (рис. 13). Выпекают на сухих листах при температуре 240-250°С 5-6 мин.

Требования к качеству

Печенье круглой формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 6%. В 1 кг. Не менее 60-70 шт

Инструкционно - технологическая карта

Печенье творожное

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	315
2	Сахар- песок	215
3	Масло сливочное (маргарин)	285
4	Яйца	110
5	Сода питьевая	2
6	Эссенция	3
7	Сахар песок для посыпки	50
	Выход	1000

Технология приготовления

Замешивают песочное тесто с добавлением протертого творога. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм, посыпают сахаром-песком. Вырезают печенье разной формы при помощи выемок или ножа. Выпекают 5—8 мин при температуре 220—230°С.

Требования к качеству

Печенье разной формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится.

Инструкционно - технологическая карта

Кекс чайный

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№ п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	2600
2	Сахар- песок	800
3	Маргарин	750
4	Меланж	840
5	Сода питьевая	10
6	Соль	10
7	Изюм	900
8	Аммоний углекислый	10
9	Жир для смазки листов	25
10	Орехи	250
	Выход	100 шт. по 50 гр

Технология приготовления

Готовят песочное тесто с изюмом. Изюм добавляют вместе с мукой.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см, посыпают рублеными орехами и разрезают на изделия прямоугольной формы весом 61 г. Выпекают при, температуре 240—250°С на смазанных листах.

Требования к качеству

кексы не деформированные, края ровные, без закала, при надавливании кекс не крошится, влажность 6%. В 1 кг. Не менее 85

Инструкционно - технологическая карта

Кекс «Столичный» (штучный)

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№ п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	2339
2	Сахар-песок	1755
3	Масло сливочное	1754
4	Меланж	1404
5	Соль	7
6	Эссенция	7
7	Изюм	1754
8	Аммоний углекислый	7
9	Для отделки сахарная пудра	82
	Выход	100шт по 75 гр.

Технология приготовления

Масло с сахаром-песком взбивают до однородной массы, постепенно добавляют меланж. Предварительно в нем растворяют соль, эссенцию, аммоний углекислый. Взбивают массу 10—15 мин, перекладывают в дежу, добавляют изюм, затем муку и перемешивают до однородной массы. Для кекса используют формы в виде усеченного конуса с гофрированой поверхностью или цилиндрические. Их смазывают жиром, а цилиндрические можно выстлать бумагой. В формы тесто выкладывают по 82 г.

Выпекают при температуре 205-215°С 25—30 мин, затем кексы охлаждают, вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.
Требования к качеству: кексы не деформированные, края ровные, без закала, при надавливании не крошится, влажность 6%. В 1 кг. Не менее 85

6. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В ходе текущего контроля успеваемости осуществляется индивидуальное общение преподавателя с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося преподаватель в ходе текущего контроля успеваемости дублирует объяснение нового материала с учетом особенностей восприятия и усвоения обучающимся содержания материала дисциплины.

При проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

– для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (далее - индивидуальные особенности);

– проведение мероприятий по текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

– присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

– предоставление обучающимся при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (при наличии в штате образовательной организации такого специалиста или на основании договора с организациями системы социальной защиты по предоставлению таких услуг в случае необходимости);

– предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем).

Приложения
Форма аттестационного листа

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО студента_Музаева Айша Исмаиловна
Группа ПК-01-25
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес: ГБПОУ «ГКДМПИС», г. Грозный, ул. Угрюмова, №49
Период проведения практики: 6 семестр
Количество часов: 72 часа
Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики по ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Виды работ	Объем работ
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	
Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	
Всего часов	72

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика: 5 (отлично)

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося: *умеет подготавливать рабочее место, осуществлять выбор продуктов в соответствии с технологическими требованиями ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента*

«___»____ 202___г.

Руководитель практики _____ _____

Заместитель директора по УПР _____ _____

Форма аттестационного листа

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО студента_Музаева Айша Исмаиловна
Группа ПК-01-25
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес: Ресторан «Кофетун», г. Грозный, ул. Хмельницкого, д.141 корп.5, кв.88
Период проведения практики: 6 семестр
Количество часов: 72 часа
Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики по ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Виды работ	Объем работ
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	
Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	
Всего часов	72

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика: 5 (отлично)

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося_____
_____
_____

«___»____ 202___г.

Руководитель практики от организации _____ _____

Ответственный от организации _____ _____

Форма оценочного листа

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

по профессии СПО **Повар, кондитер**
код профессии **43.01.09.**
профессиональный модуль **ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**
ФИО обучающегося _____

Критерии оценки выполненных экзаменационных заданий:

№	Перечень заданий	Отметка о выполнении	Кол-во баллов
	Торт «Бисквитно-кремовый»		
1	ПК 5.1.Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	да	5 (отлично)
2	ПК 5.2.Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	да	5 (отлично)
3	ПК 5.3.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	да	5 (отлично)
4	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	да	5 (отлично)
5	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	да	5 (отлично)
	Итого		5 (отлично)

Экзамен сдан **с оценкой 5 (отлично)**

Члены комиссии (Ф.И.О., подпись):

Председатель аттестационной комиссии:_____ /_____/
Члены комиссии:
Зам. дир по УПР _____ /Сулейманова Б.К./
Зам. дир по УМР _____ /Умарова Л.С./
Мастер п/о _____ /Шакаева А.А./
Дата_____ 20 г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Обучающиеся по профессии ППКРС 43.01.09 «Повар, кондитер» освоили программу профессионального модуля **ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** в объёме 418 часов с «01» 09. 2027 г. по «30» 06. 2028 г.

Результаты промежуточной аттестации по профессиональному модулю

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	**МДК 05.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**МДК 05.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**УП.05**	**ПП.05**	**ПМ.05**
		экзамен	экзамен	комплексный диф. зачет		экзамен по модулю
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						

«_____» _____20____г
Члены экзаменационной комиссии:
Председатель _____/_____./
Зам председателя _____/_____/
Члены комиссии _____/_____./
_____/_____./

Приложение 6.1 к ОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер,
утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

Фонд оценочных средств по учебному предмету

ОУП.01 Русский язык

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар, кондитер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО

На заседании МК преподавателей общеобразовательного цикла

Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы ОУП.01 Русский язык для профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Висаева З.Ю., преподаватель общеобразовательного цикла «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 4 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 4
2. ОПИСАНИЕ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ 5
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ 9
4. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ: ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ, ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ, РУБЕЖНОГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ 10

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Фонд оценочных средств (ФОС) по ОУП. 01 Русский язык разработан для профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО по соответствующей специальности, ОП и учебным планом направления подготовки (профессии и специальности).

Однако ряд заданий носят универсальный характер и могут быть использованы в качестве оценочных средств для специальностей технологического, естественно-научного и социально-экономического профилей (базовый уровень).

ФОС предназначен для проверки результатов освоения учебного предмета ОУП.01 Русский язык основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основная цель создания ФОСа – совершенствование содержания общеобразовательного предмета для формирования профессионально значимых компетенций. ФОС представлен комплектом контрольно-оценочных средств.

ФОС для входного, текущего контроля и промежуточной аттестации разработан для оценки уровня освоения студентами планируемых результатов. В ФОС раскрыта типология оценочных ситуаций и заданий текущей и промежуточной аттестации по итогам освоения разделов основного содержания и вариативной части содержания ОУП. 01 Русский язык.

Структурные элементы ФОС по предмету:

- результаты освоения предмета, подлежащие проверке;
- описание контрольно-оценочных средств;
- разноформатные задания для входного контроля по предмету;
- разноформатные задания для текущего контроля по предмету;
- разноформатные задания для рубежного контроля по предмету;
- разноформатные задания для промежуточной аттестации по предмету.

2. ОПИСАНИЕ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1 Оценочные средства для входного контроля по русскому языку

В качестве входного контроля по русскому языку используют, как правило, традиционный диктант или комплексный диагностический тест. Удобство теста состоит в том, что он может включать в себя вопросы по всем основным темам орфографии и пунктуации, что позволяет выделить наиболее сложные для освоения темы – как для отдельного учащегося, так и для группы в целом. В приведенном примере выделяются пять типов заданий: вставьте пропущенную букву; выберите вариант написания (слитно\раздельно\дефис); выберите вариант написания (НЕ и НИ слитно или раздельно); выберите вариант расстановки знаков препинания; выберите правильный вариант. После проверки и обсуждения результатов преподаватель может в дальнейшем уделить большее внимание тем вопросам, которые вызвали наибольшие затруднения у группы; учащиеся, в свою очередь, могут оценить уровень собственных знаний.

2.2 Оценочные средства для текущей аттестации по русскому языку

Представляется полезным использовать различные формы текущей аттестации на каждом практическом занятии. Это может быть краткий тест, проверяющий усвоение теоретического материала, или выполнение упражнений в соответствии с изучаемой темой. В зависимости от уровня подготовки учащихся можно использовать задания разной сложности.

2.3 Оценочные средства для рубежного контроля по русскому языку

Проведение рубежного контроля осуществляется после изучения определенного раздела в соответствии с программой учебного предмета. Это, например, итоговая контрольная работа по теме, сочетающая в себе несколько типов заданий. Более простым вариантом рубежного контроля является использование теста.

2.4 Оценочные средства для промежуточной аттестации по русскому языку

Проведение промежуточной аттестации осуществляется после завершения всего курса обучения по данному предмету. В качестве промежуточной аттестация в конце II семестра проводится письменный экзамен в форме комплексной работы, состоящей из диктанта и дополнительного (грамматического) задания.

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

Содержание образовательной программы ОУП. 01 Русский язык обеспечивает достижение студентами следующих результатов освоения учебного предмета на базовом уровне подготовки, подлежащих проверке:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения учебного предмета**	
	Общие	**Предметные**
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации и в детско-юношеских организациях; - владение различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог, умение смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	- совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); совершенствование умений выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; - сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о номах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила

		орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; - совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- уметь взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - 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;	- сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку; - сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- совершенствовать языковую и читательскую культуру как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне.	- совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем

		прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); - обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; - обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); - обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте

Сформированные у студентов знания и умения используются в практической деятельности и повседневной жизни для осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры; углубления лингвистических знаний, расширения кругозора в области филологических наук; совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству; увеличения продуктивного, рецептивного и потенциального словаря; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке через наблюдение за собственной речью; развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности, использования языка для самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности; удовлетворения познавательных интересов в области гуманитарных наук; самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства; приобретения практического опыта деятельности, предшествующей профессиональной, в основе которой лежит данный предмет.

Перечень общих компетенций специальности, которые формируются при освоении ОУП. 01 Русский язык:

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 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

4. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ:
ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ, ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ, РУБЕЖНОГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Основное содержание учебного предмета

4.1 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ

Входной контроль проверяет следующие знания и умения:

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

Варианты заданий для входного контроля

Тест:

Вставьте пропущенные буквы					
№		**а**	**б**	**в**	**Г**
1.	Упр…щенный вариант	А	О	-	-
2.	Зам…реть на месте	Е	И	-	-
3.	Принц…пиальный вопрос	Е	Ы	И	-
4.	Показное см…рение	Е	Ы	И	-
5.	Обн…вленные документы	А	Ы	О	-
6.	Другая ст…р…на	О.А	А.О	О.О	-
7.	Увя...ший цветок	Т	Д	ДТ	-
8.	Народ безмолв…вует	С	СТ	ССТ	-
9.	Временное пр…станище	Е	И	Я	-
10.	Смешной человеч…к	И	О	Е	-
11.	Арбузное сем…чко	И	Я	Е	-
12.	Р…данные деньги	АЗ	АС	ОЗ	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	ЛЬ	ЛЛ	ЛЛЬ	-
Выберите вариант написания					
26.	Дождь кончился, (за)то ветер усилился	слитно	раздельно	дефис	-

27.	О его настроении я догадался (по)тому, как он улыбался	слитно	раздельно	дефис	-
28.	Подул холодный ветер, буд(то) вернулась зима	слитно	раздельно	дефис	-
29.	Она приехала сама и (при)том привезла свою сестру	слитно	раздельно	дефис	-
30.	Он решил (на)всегда остаться в нашем городе	слитно	раздельно	дефис	-
31.	Он был удален за (ни/не)спортивное поведение	НЕ слитно	НЕ раздельно	НИ слитно	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	1запятая 2 тире	1нет 2 запятая	1тире 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	1нет 2 нет	1нет 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 застревали 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 падения (2) сливался со стуком часов	1 нет 2 нет	1 запятая 2 нет	1 нет 2 запятая	1 запятая 2 запятая
54.	Вы ничего не поняли из моих слов (1) или (2) я ошибаюсь?	1 нет 2 нет	1 запятая 2 нет	1 нет 2 запятая	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, сахаром, хлебом.	Я люблю футбол и хоккей.	Возвращаясь домой, меня застиг дождь.	Если бы эти предложения были приняты, многое изменилось бы к лучшему.

Диктант:

Запишите текст под диктовку, нумеруя все предложения. Озаглавьте текст. Выделите абзацы.

1) Самое лучшее в мире – смотреть, как нарождается день! 2) Вот вспыхнул первый луч солнца. 3) Ночная тень тихонько прячется в ущельях гор, а их вершины улыбаются

ласковой улыбкой. 4) Волны моря высоко поднимают белые головы и кланяются восходящему солнцу. 5) «Добрый день!» – говорит солнце, поднимаясь над морем. 6) Отягощенные росою шаловливо покачиваются цветы. 7) Они тянутся к солнцу, а лучи его горят в каплях росы, осыпают лепестки и листья блеском бриллиантов. 8) Над ними кружатся золотые пчёлы, жадно пьют сладкий мёд, и в воздухе льётся их густая песня. 9) Проснулись красногрудые малиновки, первыми встречая солнце. 10) В кустах прыгают чижи, гоняются за мошками ласточки. 11) Пробуждаются люди и идут на поля к своему труду. 12) Солнце смотрит на них и улыбается. 13) Оно лучше всех знает, сколько сделано людьми доброго на земле. 14) Оно когда-то видело её пустыней, а ныне земля покрыта великой работой людей.

(По М. Горькому.)

(135 слов.)

Аналитическая работа с текстом:

Прочитайте текст.

Выполните задания.

1. Определите стиль и тип текста.
2. Найдите устаревшие и иностранные слова. Определите их значение.
3. Выпишите слова с чередующимися гласными, непроверяемыми и проверяемыми безударными гласными корня слова.
4. Выпишите по одному словосочетанию со связью согласования, управления, примыкания.
5. Сделайте фонетический разор слова.
6. Представьте словообразовательный анализ слова.
7. Сделайте морфологический разбор слова.
8. Сделайте синтаксический разбор первого предложения текста.
9. Выпишите грамматическую основу из предложения 7.
10. В предложении 3 пронумеруйте все запятые.

Эталон выполнения

Ориентировочная основа действий:

1. Орфография. Повторить орфографические правила «Правописание корней слов»: гласные и согласные орфограммы; Правописание приставок: русских и иноязычных; букв И и Ы после приставок перед корнем; Правописание суффиксов всех частей речи (от существительного до наречия). Этот раздел орфографии очень объемный и имеет много подводных камней. Один и тот же суффикс в словах разных частей речи имеет разное написание. Поэтому в первую очередь нужно обращать внимание на то, к какой части речи

относится анализируемое слово; Правописание окончаний в таких частях речи как существительное, прилагательное, глагол, причастие; Правильное употребление твердого и мягкого знаков в словах; Правописание служебных частей речи (нужно уметь отличать их от омонимичных самостоятельных); Правописание частицы не со словами разных частей речи.

2. Пунктуация. Повторить правила пунктуации в простом предложении (однородные члены предложения; обособленные определения, обстоятельства, дополнения; вводные слова и вставные сочетания слов, обращения). Пунктуация в предложении с прямой речью.

3. Фонетика. Фонетический разбор.

4. Состав слова и словообразование. Морфемный и словообразовательный виды анализа.

5. Морфология. Порядок морфологического разбора частей речи. Лексико-грамматические категории частей речи.

6. Синтаксис. Строение словосочетания, предложения, текста.

7. Связная речь. Стили, типы речи.

Критерии оценки

Тест:

«5» - 91-100% от максимального количества баллов;

«4» - 71-90% от максимального количества баллов;

«3» - 50-70% от максимального количества баллов;

«2» - 0-50% от максимального количества баллов.

Диктант:

Оценка «5» выставляется за безошибочную работу, а также при наличии в ней 1 негрубой орфографической или 1 негрубой пунктуационной ошибки.

Оценка «4» выставляется при наличии в диктанте 2 орфографических и 2 пунктуационных ошибок, или 1 орфографической и 3 пунктуационных ошибок, или 4 пунктуационных при отсутствии орфографических ошибок.

Оценка «4» может выставляться при 3 орфографических ошибках, если среди них есть однотипные.

Оценка «3» выставляется за диктант, в котором допущены 4 орфографические и 4 пунктуационные ошибки, или 3 орфографические и 5 пунктуационных ошибок, или 7 пунктуационных ошибок при отсутствии орфографических ошибок.

Оценка «2» выставляется за диктант, в котором допущено до 7 орфографических и 7 пунктуационных ошибок, или 6 орфографических и 8 пунктуационных ошибок, 5

орфографических и 9 пунктуационных ошибок, 8 орфографических и 6 пунктуационных ошибок.

При некоторой вариативности количества ошибок, учитываемых при выставлении оценки за диктант, следует принимать во внимание предел, превышение которого не позволяет выставлять данную оценку. Таким пределом являются для оценки «4» 2 орфографические ошибки, для оценки «3» 4 орфографические ошибки, для оценки «2» 7 орфографических ошибок.

Аналитическая работа с текстом:

За выполнение задания выставляется отметка по пятибалльной шкале.

За каждое правильно выполненное задание ставится 1 балл.

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

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

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

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

4.2 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Устный и письменный опрос

Перечень тем для устного и письменного опроса:

Основное содержание учебного предмета

Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры

1. Общие сведения о языке.
2. Язык и речь. Культура речи.

Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография

1. Фонетика. Орфоэпия. Орфоэпические нормы.
2. Лексикология и фразеология. Лексические нормы.
3. Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы.
4. Морфология. Морфологические нормы.
5. Орфография. Основные правила орфографии.

Раздел 3. Речь, текст

1. Речь. Речевое общение.
2. Текст. Информационно-смысловая переработка текста.

Раздел 4. Синтаксис и пунктуация

1. Синтаксис. Синтаксические нормы.
2. Пунктуация. Основные правила пунктуации.

Раздел 5. Функциональная стилистика. Культура речи

1. Функциональная стилистика. Культура речи.

Профессионально-ориентированное содержание

Раздел 6. Особенности профессиональной коммуникации

1. Роль лингвистических знаний в становлении будущего специалиста.
2. Терминология и профессиональная лексика.
3. Нормы речи будущего специалиста.
4. Виды и жанры специальности.
5. Виды документов специальности.
6. Виды публичных выступлений специальности

Эталон выполнения

Ориентировочная основа действий обучающегося при подготовке к выполнению данного задания:

1. Ознакомиться с рекомендованной литературой: учебниками, справочниками, словарями, Интернет-ресурсами по теме семинара.

2. Изучить материалы лекционного занятия.

3. Обратить внимание на термины, понятия, ключевые слова, прояснить их значение.

4. Подобрать (или изучить рекомендованную преподавателем) дополнительную литературу для понимания неясных вопросов.

5. Составить тезисы выступления.

Критерии оценки:

– оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если его ответы доказательны, аргументированы и непротиворечивы, речь логична, последовательна, соответствует нормам устной речи;

– оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если его ответы недостаточно доказательны, аргументированы и непротиворечивы, в речи наблюдается нарушение последовательности и логичности, несущественные нарушения норм устной речи;

– оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если его ответы недоказательны, не аргументированы и противоречивы, речь бессодержательна наблюдаются существенные нарушения норм устной речи

– оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если у него нет

ответа на поставленные вопросы или ответы не соответствуют тематике изученного материала.

Темы рефератов, эссе, сообщений

Темы рефератов:

1. Лексика русского с точки зрения происхождения.
2. Лексикограф В.И. Даль и его словарь.
3. Лексический состав русского языка с точки зрения употребления (общеупотребительная лексика и слова с ограниченной сферой употребления).
4. Современные толковые словари.
5. Происхождение русских имен и фамилий.
6. Ожегов С.И. и его словарь.
7. Востоков А.Х. и его вклад в развитие науки о русском языке.
8. Ломоносов М.В. и его вклад в изучение русского языка.
9. Русские пословицы и поговорки.
10. Современные словари синонимов.
11. Словообразовательные словари.
12. Словари синонимов и антонимов.
13. Словарь языка А.С. Пушкина.
14. Личные имена и топонимы.
15. Исконно русская и заимствованная лексика.
16. Выдающиеся писатели, ученые и общественные деятели как создатели афоризмов.
17. Мифология Древней Греции и Рима как источник возникновения устойчивых выражений.
18. Этимологические словари.
19. Современный молодежный жаргон.
20. Тропы и их употребление в устной и письменной речи.
21. Лексика иностранного происхождения и особенности её употребления в современном русском языке.
22. История русской орфографии.
23. Русский язык в системе индоевропейской языковой семьи.
24. Проблема происхождения и основные этапы развития русского литературного языка.
25. Понятие и признаки литературного языка.
26. Литературный язык и его разновидности.

27. Устная и письменная речь: нормативные, коммуникативные, этические аспекты.
28. Типы словарей русского языка.
29. Основные принципы русской орфографии.
30. Принципы русской пунктуации.
31. История развития ораторского искусства.
32. Деловая и коммерческая корреспонденция.
33. Основные виды деловых и коммерческих документов.
34. Изобразительно-выразительные средства языка и их употребление в различных стилях.
35. Выразительность деловой речи и средства ее достижения.

Эталон выполнения

Ориентировочная основа действий обучающегося при подготовке к выполнению данного задания:

1. Ознакомиться с рекомендованной литературой: учебниками, справочниками, словарями, Интернет-ресурсами по теме реферата.
2. Изучить материалы лекционного занятия.
3. Обратить внимание на термины, понятия, ключевые слова, прояснить их значение.
4. Подобрать (или изучить рекомендованную преподавателем) дополнительную литературу для понимания неясных вопросов.
5. Составить текст реферата.
6. Подготовить презентацию.

Критерии оценки:

– оценка «отлично» выставляется студенту, если соблюдены все требования, предъявляемые к написанию реферата, автор проявил самостоятельность и творческий подход при изложении материала, использовал необходимую литературу;

– оценка «хорошо» выставляется студенту, если соблюдены не все требования, предъявляемые к реферату, при этом автор проявил самостоятельность и творческий подход, использовал необходимую литературу;

– оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если соблюдены не все требования, предъявляемые к заданию, изложенный материал недостаточно аргументирован.

– оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если задание не выполнено или выполнено формально.

Темы эссе:

1. Мое будущее в 2050 году.

2. Иностранные слова в речи моих современников.
3. «Русский язык в умелых руках и в опытных устах– красив, певуч, выразителен, гибок, послушен, ловок и вместителен» (А. И. Куприн): мой родной язык.
4. «Писательство – не ремесло и не занятие. Писательство – призвание» (К. Паустовский).
5. Колыбель моего образования.

Эталон выполнения

Ориентировочная основа действий обучающегося при подготовке к выполнению данного задания:

1. Ознакомиться с рекомендованной литературой: учебниками, справочниками, словарями, Интернет-ресурсами, произведениями художественной литературы.
2. Изучить материалы лекционного занятия по структуре и содержанию эссе.
3. Обратить внимание на формулировку тезиса и подобрать не менее двух примеров для аргументации точки зрения.
4. Сформулировать выводы.
5. Написать эссе.

Критерии оценки:

– оценка «отлично» выставляется студенту, если соблюдены все требования, предъявляемые к написанию эссе, автор проявил самостоятельность и творческий подход при изложении материала, использовал необходимую литературу;

– оценка «хорошо» выставляется студенту, если соблюдены не все требования, предъявляемые к написанию эссе, при этом автор проявил самостоятельность и творческий подход, использовал необходимую литературу;

– оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если соблюдены не все требования, предъявляемые к заданию, изложенный материал недостаточно аргументирован.

– оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если задание не выполнено или выполнено формально.

Темы сообщений:

1. Теории возникновения языка.
2. Языковая норма.
3. Качества речи.
4. Нормы речи: орфоэпия.
5. Нормы письменной речи: орфография и пунктуация.
6. Речевые ошибки.

7. Грамматические ошибки.
8. Орфографические ошибки.
9. Пунктуационные ошибки.
10. Акустическая характеристика звуков.
11. Понятие фонемы: интерпретация термина и его наполнение учеными Московской и Ленинградской фонологических школ.

Эталон выполнения

Ориентировочная основа действий обучающегося при подготовке к выполнению данного задания:

1. Ознакомиться с рекомендованной литературой: учебниками, справочниками, словарями, Интернет-ресурсами по теме сообщения.
2. Изучить материалы лекционного занятия.
3. Обратить внимание на термины, понятия, ключевые слова, прояснить их значение.
4. Подобрать (или изучить рекомендованную преподавателем) дополнительную литературу для понимания неясных вопросов.
5. Написать сообщение.
6. Подготовить презентацию к тексту сообщения.

Критерии оценки:

– оценка «отлично» выставляется студенту, если соблюдены все требования, предъявляемые к выполнению данного вида задания, автор проявил самостоятельность и творческий подход при изложении материала, использовал необходимую литературу;

– оценка «хорошо» выставляется студенту, если соблюдены не все требования, предъявляемые к выполнению данного вида задания, при этом автор проявил самостоятельность и творческий подход, использовал необходимую литературу;

– оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если соблюдены не все требования, предъявляемые к заданию, изложенный материал недостаточно аргументирован.

– оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если задание не выполнено или выполнено формально.

Тесты

Орфоэпические нормы

1. Ударение поставлено неправильно в одном из слов ряда.

1) дожила', заняла'
2) издала', клала'
3) начала', обмерла'
4) отбыла', солга'ла

2. Ударение поставлено неправильно в одном из слов ряда.

1) пе'реданный, за'дешево

2) по'хороны, красиве'е

3) пле'сневеть, гастроно'мия

4) ме'льком, балова'ть

5) некроло'г, облегчи'ть

3. Ударение поставлено неправильно в одном из слов ряда.

1) агроно'мия, ополо'снутый

2) облегчи'ть, моза'ичный

3) испове'дание, согляда'тай

4) гази'ровать, зу'бчатый

5) э'кскурс, э'ксперт

4. Отметьте слова, в которых вариантные ударения равноправны.

1) звонит

2) кожанка

3) кухонный

4) кета

5) камбала

5. Отметьте слова, орфоэпические варианты которых имеют разные лексические значения.

1) броня

2) масличный

3) характерный

4) электрик

5) квартал

6. Отметьте слова с ударением на первом слоге.

1) сливовый

2) согнутый

3) гусеничный

4) валовой

5) оптовый

7. Отметьте слова с ударением на последнем слоге.

1) средства

2) дремота

3) ломота

4) некролог

5) щавель

8. Отметьте слова, где в корне произносится ['о]

1) никчёмный

2) жернов

3) афера

4) свёкла

5) опека

Лексикология и фразеология

1. Отметьте неверные высказывания.

(а) Лексическая норма регламентирует употребление грамматических категорий

(б) К формам существования языка не относятся просторечие, диалекты, социолекты

(в) Антонимы – это слова с противоположным значением.

(г) При выборе слова учитывается как значение слова, так и его лексическая сочетаемость

2. Слово является основной единицей … уровня языка.

(а) фонетического (в) морфологического

(б) лексического (г) синтаксического

3. Отметьте предложения, где есть плеоназмы.

(а) Много нового и познавательного узнает ученик

(б) В школе сложилась сложная ситуация

(в) Впервые на сцене ДК Горбунова дебютировала группа Чайф

(г) Приходилось работать в жару, в дождь, в ненастье

4. Выберите предложения с речевой ошибкой. Назовите тип речевой ошибки

(а) Активисты пришли вовремя и активно выполнили поставленные перед ними задачи

(б) Первое место и призовой кубок были завоеваны спортсменкой на соревнованиях

(в) Руководители предприятия настроены на деловой настрой

(г) Летом дни длятся длиннее

5. Отметьте ошибки в употреблении собирательных числительных

(а) двое ректоров (б) четверо детей

(в) трое девушек (г) семеро собак

6. Найдите правильный вариант

(а) Прибыл поезд с двести шестьюдесятью пятью пассажирами

(б) Расстояние измеряется восемью тысячами семистами шестьюдесятью девятью километрами

(в) Библиотека пополнилась девятьюстами семьюдесятью шестью книгами

7. Из предложенных конструкций выберите синонимичные

(а) Дубовая бочка – бочка из дуба

(б) Клетчатый шарф – шарф в клетку

(в) Веселые старты – старты для веселья

(г) Костяная ручка – ручка из кости

(д) Геометрическая задача – задача по геометрии

8. Определите, какие глаголы образуют форму первого лица единственного числа

(а) пылесосить (г) шелестеть

(б) дудеть (д) мурлыкать

(в) скользить

9. Отметьте предложения, в которых есть ошибка в употреблении деепричастий и деепричастных оборотов

(а) Распахнув окно, в комнате стало прохладно

(б) Переходя дорогу, будьте внимательны

(в) Прочитав книгу, я отнесла ее в библиотеку

(г) Выполнив задание, Витю отпустили на детскую площадку

(д) Написав письмо, Маша запечатала его и отправилась на почту

10. Определите ошибку в предложении:

Отличия смогли найти при помощи специальной техники и микроскопов лишь эксперты

(а) ошибка в употреблении деепричастий и деепричастных оборотов

(б) ошибка в порядке слов

(в) ошибка в употреблении однородных членов предложения

Морфемика и словообразование

1. В паре слов осень – осенний основа осень является производной или производящей?

a. Производной b. Производящей

2. Как называется основа нового слова, образованного от другой основы?

a. Производной b. Производящей

3. Как называется основа слова, от которого образовано новое слово?

a. Производной b. Производящей

4. Сколько производящих основ у слов газопровод, нефтепровод?

a. Одна b. Две c. Три

5. Сколько производящих основ у слов бледно-голубой, темно-серый?

a. Одна b. Две c. Три

6. Сколько производящих основ у слова серо-буро-малиновый?

a. Одна b. Две c. Три

7. Сколько производящих основ у слова МГУ?

a. Одна b. Две c. Три

8. Как называется процесс образования производной основы от производящей?

a. Способ словообразования b. Средство словообразования

9. Являются ли средством словообразования словообразовательные морфемы?

a. Да

b. Нет

10. Как называется способ образования слов с помощью приставки и суффикса?

a. Приставочный

b. Суффиксальный

c. Приставочно-суффиксальный

Эталон выполнения

Ориентировочная основа действий:

1. Орфоэпия. Повторить орфоэпические правила.

2. Морфемика и словообразование. Морфемный и словообразовательный виды анализа.

3. Морфология.

4. Синтаксис.

5. Лексикология и фразеология.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за работу, в которой все задания выполнены верно.

Оценка «хорошо» выставляется за работу, в которой выполнено правильно 3/4 заданий.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за работу, в которой правильно выполнено половина заданий.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за работу, в которой не выполнено более половины заданий.

Практические работы

Орфографический практикум

Гласные в корне слова

Вариант I

Ф.И._____

спец._____

«___» _____ 20__ г.

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

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

Вариант II

Ф.И._____

спец._____

«___» _____ 20__ г.

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

пощ__дить	ч__столюбие	пл__вучий завод
обт__реться	непок__рённый	г__релка
соб__ру гостей	пок__яние	выч__ты из зарплаты
усм__рять стихию	пром__кашка	щ__дящий режим

прот__рать	сапоги пром__кают	выд__рать с корнем
разв__вающиеся флаги	просв__щённый век	Р__стислав
вопл__тить в жизнь	зап__рать	р__весник
обог__щение	удачное соч__тание	прибл__зительно
обм__кнуть перо	сп__шите задание	откл__нить предложение

Гласные после шипящих

Вариант I

Ф.И._____

спец._____

«___» _____ 20__ г.

Вставить пропущенные буквы:

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

Вариант II

Ф.И._____

спец._____

«___» _____ 20__ г.

Вставить пропущенные буквы:

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

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

Н и НН в разных частях речи

Вариант I

Ф.И._____

спец._____

«___» _____ 20__ г.

Вставить, где необходимо, пропущенную букву Н:

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

Вариант II

Ф.И._____

спец._____

«___» _____ 20__ г.

Вставить, где необходимо, пропущенную букву Н:

юн__ые натуралисты	рьян__ый поступок
чугун__ая ограда	жарен__ые в масле пирожки
цен__ое изобретение	писан__ый красавец
дровян__ой склад	выгружен__ая баржа
сушён__ые грибы	игрушка сломан__а ребёнком
выкован__ые обручи	запутан__ые ответы
лекцион__ый материал	выявлен__о много нарушений
племен__ой скот	голоса резки и взволнован__ы
рван__ый рукав	нежда__ый ответ
овчин__ый тулуп	фаршированн__ый перец

Эталон выполнения

Ориентировочная основа действий обучающегося:

1. Повторить правила орфографии: Безударная гласная корня слова, О/Ё после шипящих, Ы/ И после твердых шипящих и Ц, Н и НН в разных частях речи.

2. Запомнить алгоритм написания орфограмм.

3. Обратить внимание на исключения.

Критерии оценки:

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

Кейс-задача: исследовательский тип

Задание: Какой морфемой являются, ти- -ть и -чь в неопределенной форме глагола?

Эталон выполнения

Ориентировочная основа действий при выполнении задания:

1. Вводный кейс содержит словесный материал (представлен на карточке): дано 10 слов в неопределенной форме глагола. Студенты делают морфемный разбор;

2. Информационный кейс. Представлены учебники: С.Г. Бархударова, С.Е. Крючкова, Л.Ю. Максимова Л.А. Чешко (данные морфема рассматривается как «окончание инфинитива), Рамзаева Т.Г. (данная морфема считается суффиксом). Студенты ищут причину данной проблемы.

3. Исследовательский кейс содержит цель: «Определить статус морфемы». Группа делится на две команды. Задача первой команды: доказать, что -ть, -чь, -ти – окончание; задача второй команды: доказать, что -ть, -чь, -ти – суффикс. Представители команд презентуют ответ. Преподаватель оценивает логичность, научность и достоверность ответов.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент аргументировал одну из точек зрения, привел в качестве доказательства научные источники;
- оценка «не зачтено», если студент не смог аргументировать одну из точек зрения, не изучил информационный кейс.

4.3 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ РУБЕЖНОГО КОНТРОЛЯ

Варианты письменных работ для разных уровней (диктанты)

Тема: Правописание гласных О/Ё после шипящих.

1. Начальный уровень (словосочетания):

Ажурная решетка, интересная брошюра, солидное жюри, холщовый сарафан, тушеное мясо, шелковый платок, печеночная колика, пушистая шерстка, желтый крыжовник, звонкая пощечина, прожорливый гость, проверить электросчетчик, побывать в Шотландии, счастливые молодожены, ровный шов, дешевый товар, ночевка в лесу, мокрое шоссе, главный дирижер, жалкая душонка, смешной галчонок, шоковая терапия, возмущенный тон, чопорный герцог, говорить певуче, настоящие трущобы.

2. Средний уровень (предложения):

1. В университете занимаются стажеры из разных стран. 2. Он неправ, причем еще и спорит. 3. Из-под черного, выросшего из земли камня выбивался ключик, и вода тут бугрилась, вскипала. 4. Жизнь бьет ключом. 5. А одежонку сбросил с себя, так это для отвода глаз. 6. Этажом выше жил электрик. 7. Камышовые коты чрезвычайно прожорливы. 8. Кукушка кукушонку купила капюшон. 9. Это была тяжелая кошелка, доверху набитая всяким хламом: кусками бечевки, сломанными расческами, облезлыми щетками, а сверху лежал грязный плюшевый медвежонок. 10. Мы знаем, кто поджег дом. 11. Его будут судить за поджог. 12. Мы пройдем воль шоссе, пока дождь не разошелся. 13. Гость так внимательно следил за матчем, что подавился горячей лапшой. 14. На девочке было платьице в горошек, а в ручонках - большая шоколадка. 15. Слышны были только лесные шорохи, да изредка – трещотка ночного сторожа.

Эталон выполнения

Ориентировочная основа действий при выполнении задания:

1. Необходимо сосредоточиться на прослушивании диктанта.
2. При написании нужно анализировать орфограммы и правила пунктуации.
3. Примените данные правила при написании текста.
4. По окончании написания проверьте себя.

Критерии оценки:

- оценка «5», если обучающийся, допускает 0/0, 0/1, 1/0 (негрубая ошибка).
- оценка «4», если обучающийся допускает 1/1, 1/2, 2/1, 2/2, 1/3, 0/4; 3/0.
- оценка «3», если обучающийся допускает 3/1, 3/2, 4/4, 3/3, 3/4, 3/5, 0/7, 5/4, 6/6.

Комплект заданий для контрольной работы №2

по учебному предмету «Русский язык»

Тема: «Фонетика, морфология и орфография»

Контрольная работа представлена в форме диктанта с грамматическим заданием. Решение грамматического задания контрольной работы должно содержать морфологический разбор определенного слова из текста в соответствии с правилами его выполнения. Форма описания решения задания должна соответствовать алгоритму выполнения морфологического разбора.

Красота осени

На холсте был яркий прощальный день конца октября. Белое солнце стояло низко, сквозило между стволами дальних берез, которые на косогоре против солнца казались черными. Дул ветер и оголял заброшенный монастырский сад. Голубое, совсем летнее небо с летними облаками сияло над верхушками деревьев, над разрушенной каменной стеной. Одинокое упавшее в траву яблоко лежало возле стены, еле видимое сквозь облепившие его листья.

Да, он был совершенно один в окрестностях того монастыря, и был тогда солнечный, сухой, просторный день. Густо шумели, переливаясь золотом оставшейся листвы, старые клены, мела багряная метель по заросшим дорожкам сада. Все было прозрачно, свежо, прощально. Почему прощально? Почему после пятидесяти лет, особенно в яркие дни осени, он не мог уйти от чувства, что и с ним скоро случится то, что случалось с миллионами людей, точно так же, как он, ходивших по тропинкам вблизи других стен? Может быть, красота осознается только в роковой и робкий момент ее зарождения и перед ее неизбежным исчезновением, увядания, на грани конца и начала, на краю пропасти?

Ничего нет недолговечней красоты, но как непереносимо ужасно то, что в каждом зарождении прекрасного есть его конец, его смерть. День умирает в вечере, молодость – в старости, любовь – в охлаждении и равнодушии.

(191 слово)

(По Ю. Бондареву)

Грамматическое задание:

Вариант 1

1. Какой частью речи является слово ***прекрасного*** (12 предложение)? Какой частью речи в другом контексте оно может быть еще?
2. Из предложения 12 выпишите все местоимения.
3. Из предложений 6-11 выпишите слово с чередующейся безударной гласной в корне.
4. Выполните фонетический разбор слова ***косогоре*** (предложение 2).
5. Укажите способ образования слова косогоре (предложение 2).

Вариант 2

1. Какой частью речи является слово ***против*** (2 предложение)? Какой частью речи в

другом контексте оно может быть еще?

2. Из предложения 10 выпишите все местоимения.
3. Из предложений 12-13 выпишите слово с чередующейся безударной гласной в корне.
4. Выполните фонетический разбор слова сбоку (предложение 4).
5. Укажите способ образования слова сбоку (предложение 4).

Эталон выполнения

Ориентировочная основа действий:

1. Изучите материалы лекционных занятий.
2. Орфография. Повторите орфографические правила.
3. Вспомните морфологическую систему русского языка, ее компоненты.
4. Запомните алгоритм фонетического и словообразовательного разбора слова, морфологического разбора частей речи.

Критерии оценки

Диктант:

Оценка «5» выставляется за безошибочную работу, а также при наличии в ней 1 негрубой орфографической или 1 негрубой пунктуационной ошибки.

Оценка «4» выставляется при наличии в диктанте 2 орфографических и 2 пунктуационных ошибок, или 1 орфографической и 3 пунктуационных ошибок, или 4 пунктуационных при отсутствии орфографических ошибок.

Оценка «4» может выставляться при 3 орфографических ошибках, если среди них есть однотипные.

Оценка «3» выставляется за диктант, в котором допущены 4 орфографические и 4 пунктуационные ошибки, или 3 орфографические и 5 пунктуационных ошибок, или 7 пунктуационных ошибок при отсутствии орфографических ошибок.

Оценка «2» выставляется за диктант, в котором допущено до 7 орфографических и 7 пунктуационных ошибок, или 6 орфографических и 8 пунктуационных ошибок, 5 орфографических и 9 пунктуационных ошибок, 8 орфографических и 6 пунктуационных ошибок.

При некоторой вариативности количества ошибок, учитываемых при выставлении оценки за диктант, следует принимать во внимание предел, превышение которого не позволяет выставлять данную оценку. Таким пределом являются для оценки «4» 2 орфографические ошибки, для оценки «3» 4 орфографические ошибки, для оценки «2» 7 орфографических ошибок.

Грамматическое задание:

Оценка «5» ставится, если ученик выполнил все задания верно.

Оценка «4» ставится, если ученик выполнил правильно не менее 3/4 заданий.

Оценка «3» ставится за работу, в которой правильно выполнено не менее половины заданий.

Оценка «2» ставится за работу, в которой не выполнено более половины заданий.

Орфографические и пунктуационные ошибки, допущенные при выполнении дополнительных заданий, учитываются при выведении оценки за диктант.

Комплект заданий для контрольной работы №3

по учебному предмету «Русский язык»

Тема: «Речь, текст»

Задание письменной контрольной работы предлагается в форме лингвостилистического анализа текста по плану. Решение задания должно содержать грамотно составленный анализ текста, выполненный по заданному плану. Метод и форма описания решения задания (анализа текста) должны строго соответствовать условиям задания.

Задание: выполнить лингвостилистический анализ текста по следующему плану:

1. Тема.
2. Идея.
3. Форма:

– стиль текста;
– тип текста;
– композиция;
– лексические средства выразительности;
– стилистические фигуры речи;
– синтаксический строй (способ связи предложений в тексте, преобладание сложных или простых предложений)

Можно с уверенностью сказать, что в мире мало поэтов, являющихся, подобно Есенину, душой нации и пользующихся безграничной любовью народа. Есенина любят разные слои общества: молодежь и старики, рабочие и профессора.

Чем же объяснить такую любовь русского народа к творчеству Есенина? Ведь это очень сложный поэт, и нет человека, который бы его до конца понял, нет пока и критика, который смог бы объяснить и прокомментировать все богатство содержания есенинской поэзии. Его простота и доступность подчас как бы скрывают от глаз те скромные духовные глубины, которые в нем подспудно содержатся.

Есенин – это национальный мыслитель, и этим прежде всего определяется любовь к поэту. Смотрите, как он масштабно и крупно мыслит, причем он мыслит по самым существенным проблемам мира, которые так волнуют человека: о жизни и смерти, о крестьянстве, о русской истории, о судьбе отдельной личности и всего народа.

Есенин – великий художник интуиции, и это тоже определяет особое отношение народа к творчеству поэта. Мысли Есенина рождаются вместе со взрывом эмоций – они подобны ослепительным вспышкам, это чаще всего глубочайшие духовные прозрения. Недаром он предположил: «Зато в глазах моих прозрений дивный свет». Всей своей великой интуицией художника он безошибочно угадывал правду, писал только правду, ничего, кроме правды, и поэтому написанное им с каждым годом звучит громче и громче.

Есенин – певец любви. Эта тема тоже близка каждому человеку. Поэт рыцарски стоял за высокое духовное понимание, за предельную одухотворенность чувства, не примирялся с компромиссом, требовал максимального любовного напряжения, максимального переживания.

Поэт – это сейсмограф, компас. Он передает колебания эпохи, он философ, мы по нему определяем пути истории, силу подземных толчков. Надо только, чтобы этот сейсмограф был чуток, компас – точен. А Есенин был обнаженной совестью нации.

(Е. Винокуров.)

Эталон выполнения

Примерный вариант ответа:

Тема этого текста – размышление о личности Есенина и его значении в судьбе русского народа.

Идея – «чтобы стать настоящим поэтом, необходимо быть «обнаженной совестью нации», чутко воспринимающей потребности и боль своего народа».

Текст принадлежит к публицистическому стилю речи, тип текста – рассуждение, включающее тезис (1 абзац), аргументы (3-5 абзацы) и вывод (6 абзац). Предложения в тексте преимущественно сложные. Способ связи предложений – различные виды цепной связи: лексический повтор (…в мире мало поэтов, являющихся, подобно Есенину, душой нации и пользующихся безграничной любовью народа. Есенина любят разные слои общества…), цепная синонимическая (Чем же объяснить такую любовь русского народа к творчеству Есенина? Ведь это очень сложный поэт…), цепная местоименная (Есенин – это национальный мыслитель, и этим прежде всего определяется любовь к поэту. Смотрите, как он масштабно и крупно мыслит…). Связь между абзацами параллельная.

В тексте использованы различные тропы и стилистические фигуры: сравнение (… в мире мало поэтов, являющихся, подобно Есенину, душой нации…), цитирование

(Недаром он предположил: «Зато в глазах моих прозрений дивный свет».), риторический вопрос (Чем же объяснить такую любовь русского народа к творчеству Есенина?), лексические повторы (Всей своей великой интуицией художника он безошибочно угадывал правду, писал только правду, ничего, кроме правды…), антитеза (Есенина любят разные слои общества: молодежь и старики, рабочие и профессора.), синонимы (Смотрите, как он масштабно и крупно мыслит…), метафоры (взрыв эмоций, обнаженная совесть), эпитеты (безграничная любовь, великая интуиция).

Критерии оценки:

Обучающийся получает оценку «5», если выполняет анализ текста (исходя из примерного варианта ответа) на 90-100 %; при составлении собственного письменного высказывания допущено 0/0, 0/1, 1/0.

Обучающийся получает оценку «4», если выполняет анализ текста (исходя из примерного варианта ответа) на 70-89 %; при составлении собственного письменного высказывания допущено 1/1, 1/2, 2/1.

Обучающийся получает оценку «3», если выполняет анализ текста (исходя из примерного варианта ответа) на 50-69 %; при составлении собственного письменного высказывания допущено 2/2, 1/3, 0/4, 3/0.

Обучающийся получает оценку «2», если выполняет анализ текста (исходя из примерного варианта ответа) менее 50 %.

В случае правильного выполнения задания по определению функционального стиля речи и допущении при составлении собственного письменного высказывания 3/1, 3/2, 4/4, 3/3, 3/4, 3/5, 0/7, 5/4, 6/6 и более ошибок возможно выставление двух оценок (например, «5/3»).

Комплект заданий для контрольной работы №4

по учебному предмету «Русский язык»

Тема: «Синтаксис и пунктуация»

Контрольная работа представлена в форме диктанта с грамматическим заданием. Решение грамматического задания контрольной работы должно содержать синтаксический разбор определенного предложения из текста в соответствии с правилами его выполнения. Форма описания решения задания должна соответствовать алгоритму выполнения синтаксического разбора.

Жарким летом

Нет ничего приятнее для путника в жаркий июльский полдень, как погрузить разгоряченное лицо в прохладную струю шаловливой деревенской речонки или напиться студеной воды из ключа, бьющего в неглубоком ущелье.

Поднялись вы давно, еще на рассвете, побродили в березняке, ельнике и в гуще осиновых рощ, на ходу старательно высматривая грибные шляпки и заполняя ими объемистую свою корзинку. Вскоре корзинка ваша доверху наполняется добычей. Вы нетерпеливо шагаете узкой межой вдоль овсяного поля с единственным желанием: поскорее добраться до спасительной реки. Вот она блещет вдали серебряной полосой и манит своей прохладой. "Какое блаженство искупаться! - думаете вы. - Полжизни готов отдать за речную свежесть".

Вокруг беспредельная сушь. Все дышит раскаленным зноем. Полуденное солнце, готовое, кажется, поразить вас каждым своим лучом, безжалостно печет темя. На небе ни облачка. Ясное и спокойное, оно равнодушно отражает нестерпимо знойные солнечные лучи. Нигде ни единого звука, ни единого живого существа. Не слышно кузнечиков, не видно зорянок - гостий здешних мест. Лишь изредка где-то в отдалении, за едва заметной глазу придорожной полосой кустов, на мгновение нарушая воцарившееся безмолвие, протянет овсянка одну из своих грустных песен, и снова тишь.

Грамматическое задание:

Выполнить синтаксический разбор предложений из текста:

1. Полуденное солнце, готовое, кажется, поразить вас каждым своим лучом, безжалостно печет темя.
2. Бесшумно струится в низких берегах реки кристальная влага, беззвучно приглашающая усталого путника освежить истомленное тело в прохладной глубине.
3. Бичом хлестнет жгучая струя, и через мгновение поплывете вы размашистыми саженками к песчаной отмели, где любо будет вам поваляться на горячем песке.

Составить схемы данных предложений.

Эталон выполнения

Ориентировочная основа действий:

1. Изучите материалы лекционных занятий.
2. Пунктуация. Повторите правила пунктуации.
3. Синтаксис. Строение словосочетания, предложения, текста. Повторите особенности функционирования единиц синтаксиса.
4. Выпишите на карточки алгоритм синтаксического анализа словосочетания, простого предложения, сложного предложения.

Критерии оценки

Диктант:

Оценка «5» выставляется за безошибочную работу, а также при наличии в ней 1 негрубой орфографической или 1 негрубой пунктуационной ошибки.

Оценка «4» выставляется при наличии в диктанте 2 орфографических и 2 пунктуационных ошибок, или 1 орфографической и 3 пунктуационных ошибок, или 4 пунктуационных при отсутствии орфографических ошибок.

Оценка «4» может выставляться при 3 орфографических ошибках, если среди них есть однотипные.

Оценка «3» выставляется за диктант, в котором допущены 4 орфографические и 4 пунктуационные ошибки, или 3 орфографические и 5 пунктуационных ошибок, или 7 пунктуационных ошибок при отсутствии орфографических ошибок.

Оценка «2» выставляется за диктант, в котором допущено до 7 орфографических и 7 пунктуационных ошибок, или 6 орфографических и 8 пунктуационных ошибок, 5 орфографических и 9 пунктуационных ошибок, 8 орфографических и 6 пунктуационных ошибок.

При некоторой вариативности количества ошибок, учитываемых при выставлении оценки за диктант, следует принимать во внимание предел, превышение которого не позволяет выставлять данную оценку. Таким пределом являются для оценки «4» 2 орфографические ошибки, для оценки «3» 4 орфографические ошибки, для оценки «2» 7 орфографических ошибок.

Грамматическое задание:

Оценка «5» ставится, если ученик выполнил все задания верно.

Оценка «4» ставится, если ученик выполнил правильно не менее 3/4 заданий.

Оценка «3» ставится за работу, в которой правильно выполнено не менее половины заданий.

Оценка «2» ставится за работу, в которой не выполнено более половины заданий.

Орфографические и пунктуационные ошибки, допущенные при выполнении дополнительных заданий, учитываются при выведении оценки за диктант.

Комплект заданий для контрольной работы №5

по учебному предмету «Русский язык»

Тема: «Функциональная стилистика. Культура речи»

Задание письменной контрольной работы предлагается в пяти вариантах в форме стилистического анализа текста. Решение задания контрольной работы должно содержать верное определение стиля речи, к которому относится данный текст, доказательства и примеры из текста, а также письменный комментарий. Форма и последовательность описания решения могут быть произвольными.

Задание. Спишите текст, вставляя пропущенные знаки препинания, буквы, раскрывая скобки. Определите функциональный стиль речи, к которому относится данный текст. Прокомментируйте свой ответ письменно, используя примеры из текста.

Вариант 1

1. Книга – это духовное завещание одного поколения другому, совет ум..рающего старца юноше начинающего жить; приказ, передава..мый часовым отправляющимся на отдых, часовому заступающему на его место… 2. Вся жизнь человечества последовательно оседала в книге; племена люди государства исчезали, а книга ост..валась. 3. Она росла вместе с человечеством, в ней кристаллизовались все учения потрясавшие умы, и все страсти, потр..савшие сердца… 4. Но в книге ни одно прошлое: она сост..вляет документ, по которому мы входим во владения настоящего, во владения всей сум..ы истин и усилий, найден..ых страданиями и облитых иногда кровавым потом; она программа буду..щего. 5. Итак будем ув..жать книгу!

Вариант 2

1. «Земля колыбель человечества» - говорил К.Э. Циолковский. 2. Земля родина человечества. 3. А что для человека может быть дороже Родины 4. Ведь Родина это не только место, где ты родился, не только точка на географической карте. 5. Холмы и овраги луга и озера реки и степи стога и скирды хлеба – все это в зрелом возр..сте складывается в совершен..о конкретное понятие – Родина, и чу..ства, которые испытывает человек, общаясь с природой, и сост..вляют ту основу, которая опр..деляет человека как лич..ность.

Вариант 3

1. Сначала все было тихо нормально, я уже соб..рался было леч.., да вдруг как св..ркнет молния, бабахнет гром! 2. И с такой силищей, что весь наш дом задр..жал. 3. А потом разверзлись хляби небес..ные. 4. Я уже подумал, не разл..малось ли небо над нами на куски которые вот(вот) обрушатся на мою несчас..ную голову.

Вариант 4

1. Солнце является одиночной звездой. 2. Но иногда две или (не)сколько звезд расположен..ы близко друг к другу и обр..щаются одна вокруг другой. 3. Их называют двойными или кратными звездами. 4. Их в Галактике очень много. 5. Так, у звезды Мицар в созвездии Большой Медведицы есть спутник – Алькор. 6. Некоторые двойные звезды повернуты к Земле ребром плоскости своей орбиты, тогда одна звезда регулярно затм..ает собой другую. 7. При этом общая ярк..сть звезд ослабевает. 8. Мы восприн..маем это как перемену блеска звезды.

Вариант 5

1. Безумно насл..ждаясь вернувшейся к ней жизнью Аксинья испытывала огромное желание ко всему прикоснут..ся руками все огл..деть. 2. Ей хотелось потрогать почерневший от сырости смородиновый куст, прижаться щекой к ветк.. яблони, покрытой б..рхатистым налетом, хотелось перешагнуть через разрушен..ое прясло и пойти по грязи туда, где за широким логом сказочно зеленело, сливаясь с туманной далью, озимое поле.

Эталон выполнения

Ориентировочная основа действий:

1. Изучите материалы лекционных занятий.
2. Повторите основные признаки и особенности функциональных стилей речи.

Вариант 1

1. Книга – это духовное завещание одного поколения другому, совет умирающего старца юноше, начинающего жить; приказ, передаваемый часовым, отправляющимся на отдых, часовому, заступающему на его место… 2. Вся жизнь человечества последовательно оседала в книге; племена, люди государства исчезали, а книга оставалась. 3. Она росла вместе с человечеством, в ней кристаллизовались все учения, потрясавшие умы, и все страсти, потрясавшие сердца… 4. Но в книге ни одно прошлое: она составляет документ, по которому мы входим во владения настоящего, во владения всей суммы истин и усилий, найденных страданиями и облитых иногда кровавым потом; она программа будущего. 5. Итак, будем уважать книгу!

Данный текст относится к публицистическому стилю речи. В тексте выражена авторская позиция и оценка автором явления, о котором он сообщает. Автор убеждает читателя, формирует у него представление о проблеме, поднятой в тексте: «будем уважать книгу!». В отрывке широко используется высокая лексика: «духовное завещание», «кровавым потом», лексические повторы (предложения 3, 4), восклицательное предложение, выражающее призыв (предложение 5).

Вариант 2

1. «Земля – колыбель человечества», – говорил К.Э. Циолковский. 2. Земля – родина человечества. 3. А что для человека может быть дороже Родины! 4. Ведь Родина – это не только место, где ты родился, не только точка на географической карте. 5. Холмы и овраги, луга и озера, реки и степи, стога и скирды хлеба – все это в зрелом возрасте складывается в совершенно конкретное понятие – Родина, и чувства, которые испытывает человек, общаясь с природой, и составляют ту основу, которая определяет человека как личность.

Данный текст относится к публицистическому стилю речи. В тексте выражена авторская позиция и оценка автором явления, о котором он сообщает. Автор убеждает

читателя, формирует у него представление о проблеме, поднятой в тексте: уважение Родины. В отрывке широко используется высокая лексика: «колыбель человечества, лексические повторы (предложения 4, 5), побудительные предложения, выражающее призыв.

Вариант 3

1. Сначала все было тихо, нормально, я уже собирался было лечь, да вдруг как сверкнет молния, бабахнет гром! 2. И с такой силищей, что весь наш дом задрожал. 3. А потом разверзлись хляби небесные. 4. Я уже подумал, не разломалось ли небо над нами на куски, которые вот-вот обрушатся на мою несчастную голову.

Данный текст относится к разговорному стилю речи. Текст отличает непринужденная обстановка, необдуманность речи, что сказывается на использовании разговорной лексики: «бабахнет». В отрывке широко используются побудительные или восклицательные предложения, выражающие эмоциональное состояние автора текста (предложение 5).

Вариант 4

1. Солнце является одиночной звездой. 2. Но иногда две или несколько звезд расположены близко друг к другу и обращаются одна вокруг другой. 3. Их называют двойными или кратными звездами. 4. Их в Галактике очень много. 5. Так, у звезды Мицар в созвездии Большой Медведицы есть спутник – Алькор. 6. Некоторые двойные звезды повернуты к Земле ребром плоскости своей орбиты, тогда одна звезда регулярно затмевает собой другую. 7. При этом общая яркость звезд ослабевает. 8. Мы воспринимаем это как перемену блеска звезды.

Данный текст относится к научному стилю речи. В тексте автор объясняет, что такое двойные звезды. Для отрывка характерна логичность, точность, отсутствие эмоциональности (все предложения повествовательные). Все слова использованы в прямом значении, есть термины («двойные звезды»).

Вариант 5

1. Безумно наслаждаясь вернувшейся к ней жизнью, Аксинья испытывала огромное желание ко всему прикоснуться руками, все оглядеть. 2. Ей хотелось потрогать почерневший от сырости смородиновый куст, прижаться щекой к ветке яблони, покрытой бархатистым налетом, хотелось перешагнуть через разрушенное прясло и пойти по грязи туда, где за широким логом сказочно зеленело, сливаясь с туманной далью, озимое поле.

Данный текст относится к художественному стилю речи. Автор воздействует на читателя, передавая эмоциональное состояние героини: «испытывала огромное желание»,

«ей хотелось потрогать». В тексте используются изобразительно-выразительные средства: олицетворение («зеленело поле»), эпитеты («почерневший куст»).

Критерии оценки

Обучающийся получает оценку «5», если допускает при списывании текста 0/0, 0/1, 1/0 (негрубая ошибка). Стиль речи определен верно; приведены не менее трех доказательств и примеров из текста; при составлении собственного письменного высказывания допущено 0/0, 0/1, 1/0.

Обучающийся получает оценку «4», если допускает при списывании текста 1/1, 1/2, 2/1. Стиль речи определен верно; приведены два-три доказательства и примера из текста; при составлении собственного письменного высказывания допущено 1/1, 1/2, 2/1.

Обучающийся получает оценку «3», если допускает при списывании текста 2/2, 1/3, 0/4; 3/0. Стиль речи определен верно; приведено одно доказательство и пример из текста; при составлении собственного письменного высказывания допущено 2/2, 1/3, 0/4, 3/0.

Обучающийся получает оценку «2», если допускает при списывании текста 3/1, 3/2, 4/4, 3/3, 3/4, 3/5, 0/7, 5/4, 6/6 и более. Стиль речи определен неверно или задание не выполнено.

В случае правильного выполнения задания по определению функционального стиля речи и допущении при составлении собственного письменного высказывания 3/1, 3/2, 4/4, 3/3, 3/4, 3/5, 0/7, 5/4, 6/6 и более ошибок возможно выставление двух оценок (например, «5/3»).

Контрольный срез знаний

Итоговый тест

Вариант 1

№ п/п	Задание (вопрос)		Ответ
Блок А			
Инструкция по выполнению заданий № 1-4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы столбца 1.			
1.	Соотнесите фразеологизмы со словами по значению		
	1. На широкую ногу *2. заметать следы* *3. во весь дух*	*а) Уничтожать, устранять* *б) очень быстро* *в) поругать* *г) богато, роскошно*	
2.	Соотнесите слова в соответствии со стилями речи		
	1. Научный стиль речи *2. публицистический стиль речи* *3. разговорный стиль речи*	*а) Приватизация, пульс времени* *б) культурология, инвариант* *в) решение, оформление* *г) открывалка, договора*	
	Соотнесите словосочетание в соответствии с их типами		

3.	*1. Глагольное* *2. именное* *3. наречное*	*а) играть гамму* *б) чашка кофе* *в) на право, от школы* *г) заниматься*	
4.	Соотнесите раздел языкознания в соответствии с их определением		
	1. Фонетика *2. графика* *3. пунктуация*	*а) совокупность правил употребления знаков препинания* *б) учение о звуковом строе языка* *в) учение об изображении звуков речи буквами* *г) наука о способах образования новых слов*	
Инструкция по выполнению заданий № 5-23; выберите цифру, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов			
5.	Какое из перечисленных слов имеет значение «научное описание книг и составление их перечней, указателей»? *а) Библиография* *б) аннотация* *в) отзыв* *г) реферат*		
6.	Укажите ошибку в одном из слов словосочетаний. *а) Длинная дорога* *б) займись делом* *в) обоих подруг* *г) тормоза автомобиля*		
7.	Укажите троп, употребляющийся с целью насмешки. *а) Ирония* *б) метафора* *в) олицетворение* *г) эпитет*		
8.	Укажите слово, относящееся к женскому роду. *а) Ботинки* *б) плацкарты* *в) коррективы* *г) кофе*		
9.	В каком слове «ь» не пишется? *а) Вскач_* *б) говориш_* *в) вояж_* *г) доч_*		
10.	В каком слове пропущена буква «и»? *а) голуб…нький* *б) затм…вать* *в) развеш…вать* *г) кварц…вый*		
11.	В каком слове произносится гласный звук [ы]? *а) Тихий* *б) цирк* *в) чисто* *г) щи*		

12.	Какое слово состоит из ¬ ⋂ ^ □? *а) Передышка* *б) подпрыгивая* *в) разыгравший* *г) поклажа*	
13.	Какое слово имеет значение «крайний», предельный, чрезвычайный? *а) Экстравагантный* *б) экстремальный* *в) экспериментальный* *г) экстренный*	
14.	В каком варианте на месте пропуска пишется «ь»? *а) Дикие животные приручают…ся с трудом;* *б) чувствует…ся приближение зимы;* *в) запятая ставит…ся при вводных словах;* *г) волков боят…ся – в лес не ходить.*	
15.	Укажите случай нарушение сочетаемости слов *а) Автор книги* *б) автор конструкции* *в) автор проекта* *г) автор станка*	
16.	В каком слове на месте пропуска надо поставить букву «ё»? *а) Металлическая реш…тка* *б) рыжий белч…нок* *в) протянуть руч…нки* *г) горяч… приветствовать*	
17.	В каком слове верно выделена буква, обозначающая ударный гласный звук? *а) ЧерпАть* *б) дОбыча* *в) щавЕль* *г) звОнят*	
18.	Укажите вариант с ошибкой в образовании формы слова. *а) Праздничные торта* *б) идемте гулять* *в) самый тихий* *г) полтора метра ткани*	
19.	В каком варианте пишется буква «е»? *а) Пр…брежный район* *б) пр…красный голос* *в) пр…крытая дверь* *г)пр…болевший ребенок*	
20.	В каком варианте пропущена буква «о». *а) Морж…вый* *б) туш…нка* *в) галч…нок* *г)сокр…щен*	
21.	Сочетание слов, противоположных по смыслу – это: *а) Аллитерация* *б) сравнение* *в) оксюморон*	

	г) градация	
22.	Укажите слово с неправильной формой родительного падежа множественного числа. *а) Чулок* *б) носок* *в) апельсинов* *г) сапог*	
23.	Сравните выделенные слова и определите, чем они являются. *<u>Преступить</u> закон – <u>приступить</u> к делу.* *а) Антонимы* *б) синонимы* *в) омонимы* *г) омофоны*	
Блок Б		
Инструкция по выполнению заданий № 24-35: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова.		
24.	Слова и выражения, используемые людьми одной профессии – это ….	
25.	Совокупность правил литературного произношения – это … .	
26.	Правильное применение слов требуют … нормы	
27.	Соблюдение норм поведения и общения предусматривает деловой ….	
28.	Слова, ограниченные в территориальном отношении называются … лексикой.	
29.	Раздел языкознания, изучающий слово и его назначение называется …	
30.	Слова, вышедшие из употребления – это … .	
31.	Значения слов фиксируются в … словарях.	
32.	Слова одной и той же части речи, имеющие противоположное значение – это … .	
33.	… - это слова, отличающиеся по звучанию, но совпадающие по значению.	
34.	Раздел языкознания … - содержит в себе совокупность правил правописания.	
35.	Наличие … и … форм речи является отличительной чертой литературного языка.	

Вариант 2

№ п/п	**Задание (вопрос)**		**Ответ**
Блок А			
Инструкция по выполнению заданий № 1-4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы столбца 1.			
1.	Соотнесите словосочетания в соответствии с их типами		
	1. Глагольное *2. именное* *3. наречное*	*а) желанный гость* *б) охотно поддерживать* *в) очень плохо*	

		г) соревноваться	
2.	Установите соответствие между данными словами и стилями речи		
	1. Научный стиль речи *2. официально-деловой стиль речи* *3. разговорный стиль речи*	*а) федеративный, референдум* *б) хлопать ушами, ходит ошалевший* *в) экологические вопросы, завершившийся эксперимент* *г) по данным социологического опроса, светская хроника.*	
3.	Соотнесите данные фразеологизмы с антонимическими парами		
	1. Кот наплакал *2. мухи не обидит* *3. слова не вытянешь*	*а) попасть в точку* *б) как кошка с собакой* *в) рта не закрывает* *г) куры не клюют*	
4.	Соотнесите разделы языкознания в соответствии с их определениями		
	1. Орфография *2. лексикология* *3. синтаксис*	*а) раздел грамматики, изучающий предложения и словосочетания* *б) раздел языкознания, изучающий части речи* *в) учение о словарном составе языка* *г) совокупность правил правописания*	
Инструкция по выполнению заданий № 5-23; выберите цифру, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.			
5.	Какое из перечисленных слов имеет значение «неуспех, полная неудача»? *а) Реванш* *б) фиаско* *в) бенефис* *г) аншлаг*		
6.	Укажите ошибку в одном из слов словосочетаний. *а) Тарелка макарон* *б) смотря по сторонам* *в) на обоих станциях* *г) их посуда*		
7.	Укажите троп, употребляющийся с целью художественного образного определения. *а) Метафора* *б) эпитет* *в) олицетворение* *г) гипербола*		
8.	Укажите слово, которое относится к мужскому роду. *а) Кофе* *б) авеню* *в) кафе* *г) меню*		
9.	В каком слове пишется «ь»? *а) Горяч…* *б) замуж…* *в) зареж…* *г) ералаш…*		

10.	Отметьте вариант слова, где пропущена буква «е». *а) Пр…городный поезд* *б) пр…морский бульвар* *в) пр…кращение спора* *г) пр…лагать усилие*	
11.	В каком слове произносится гласный звук [о]? *а) Березка* *б) подарок* *в) шоколад* *г) дрова*	
12.	Какое слово состоит из ¬ ⌒ □? *а) Бесконечный;* *б) сначала;* *в) засыпающий;* *г) свирепеть.*	
13.	Какое слово имеет значение «знающий, сведущий в определенной области»? *а) Конфиденциальный;* *б) компетентный;* *в) консервативный;* *г) логичный.*	
14.	В каком варианте на месте пропуска пишется «ь»? *а) Без пословицы речь не молвит…ся;* *б) зимой рано смеркает…ся;* *в) птица в гнездо стремит…ся* *г) добро должно помнит…ся;*	
15.	Укажите случай нарушения сочетаемости слов. *а) Повысить успеваемость;* *б) повысить знания;* *в) повысить спрос;* *г) повысить выпуск товаров.*	
16.	В каком варианте, верно выделена буква, обозначающая ударный гласный звук? *а) намЕрение* *б) аргУмент* *в) бомбардИровать* *г) нефтепрОвод*	
17.	Какое слово воспроизведено неверно? *а) Инцидент* *б) компроментировать* *в) конфорка* *г) скрупулезно*	
18.	В каких словах пишется «нн»? *а) Мочё…ые яблоки;* *б) вымоче…ые в уксусе кусочки филе;* *в) сельдь вымоче…а в молоке* *г) кипяче…ое молоко*	
19.	Укажите, как называются выделенные слова в предложениях. *Ну, ты даешь, в натуре! Я в полном отпаде!* *а) Архаизмы;* *б) жаргонизмы;*	

	в) диалектизмы *г) профессионализмы*	
20.	В каком слове на месте пропуска пишется буква «ё»? *а) Клоч…к шерсти;* *б) деш…вый товар;* *в) рваная книж…нка;* *г) тонкая руч…нка*	
21.	Укажите грамматически правильное продолжение предложения. *Находясь на эскалаторе,* *а) запрещается садиться на ступеньки* *б) держитесь за поручни* *в) есть правила, которые надо соблюдать* *г) левый ряд должен быть свободен*	
22.	Какой фразеологизм является просторечным? *а) Кот наплакал* *б) золотая середина* *в) стереть с лица земли* *г) домоклов меч*	
23.	Сравните выделенные слова и определите, чем они являются. *Вечно молод – вещий молот.* *а) Антонимы* *б) синонимы* *в) омофоны* *г) омонимы*	
Блок Б		
Инструкция по выполнению заданий № 24-35: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова.		
24.	Группы устаревших слов – это … и … .	
25.	Правила использования речевых средств в определенный период развития литературного языка называется … … .	
26.	… – это слова, появляющиеся в результате возникновения новых реалий жизни.	
27.	Устойчивые словосочетания, постоянные по своему значению, составу, структуре – это … .	
28.	Неоправданное стечение в одной фразе нескольких однокоренных слов – это … .	
29.	… – это слова, которые совпадают по звучанию (написанию), но имеют разный смысл.	
30.	Слова, имеющие два и более значений называются … .	
31.	…- это раздел языкознания, изучающий теорию и практику составления словарей.	
32.	В сфере бытовых, обиходных и профессиональных неофициальных отношений уместен … стиль речи.	
33.	Каждое знаменательное слово выполняли номенативную (назывную) функцию и имеет свое … значение.	
34.	… - важнейшая сторона морали профессионального поведения делового человека.	
35.	Раздел науки о языке, который изучает слово как часть речи называется … .	

4.4 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ЭКЗАМЕН)

Назначение экзамена – оценка достижения планируемых результатов по предмету с целью установления готовности обучающего к дальнейшему освоению соответствующей основной профессиональной образовательной программы.

Форма экзамена – письменный экзамен в форме комплексной работы, состоящей из диктанта и дополнительного (грамматического) задания.

Текст диктанта:

На Чёрном озере

Однажды мы ночевали на Чёрном озере, в высоких зарослях, около большой кучи старого хвороста. Мы взяли с собой резиновую надувную лодку и на рассвете выехали на ней за край прибрежных кувшинок – ловить рыбу. На дне озера толстым слоем лежали истлевшие листья, и в воде плавали коряги.

Внезапно у самого борта лодки вынырнула громадная горбатая спина чёрной рыбы с острым, как кухонный нож, спинным плавником. Рыба нырнула и прошла под резиновой лодкой. Лодка закачалась. Рыба вынырнула снова. Должно быть, это была гигантская щука. Она могла задеть резиновую лодку пером и распороть её, как бритвой.

Я ударил веслом по воде. Рыба в ответ со страшной силой хлестнула хвостом и снова прошла под самой лодкой. Мы бросили удить и начали грести к берегу, к своему биваку. Рыба всё время шла рядом с лодкой.

Мы въехали в прибрежные заросли кувшинок и готовились пристать, но в это время с берега раздалось визгливое тявканье и дрожащий, хватающий за сердце вой. Там, где мы спускали лодку, на берегу, на примятой траве стояла, поджав хвост, волчица с тремя волчатами и выла, подняв морду к небу. Она выла долго и скучно; волчата визжали и прятались за мать. Чёрная рыба снова прошла у самого борта и зацепила пером за весло.

Я бросил в волчицу тяжёлым свинцовым грузилом. Она отскочила и рысцой побежала от берега. И мы увидели, как она пролезла вместе с волчатами в круглую нору в куче хвороста невдалеке от нашей палатки. Мы высадились, подняли шум, выгнали волчицу из хвороста и перенесли бивак на другое место.

(К. Паустовский.)

(235 слов)

Грамматическое задание:

1. Фонетический разбор слова:

Гигантская, нож – 1-й вариант Тявканье, шум – 2-й вариант

2. Морфемный разбор слова:

Прибрежные, готовились – 1-вариант Хватающий, отскочила – 2-й вариант

3. Морфологический разбор слова:

Истлевшие, спина – 1-й вариант Горбатая, лодку – 2-й вариант

4. Синтаксический разбор предложения:

Мы въехали в прибрежные заросли кувшинок и готовились пристать, но в это время с берега раздалось визгливое тявканье и дрожащий, хватающий за сердце вой. – 1-й вариант

Там, где мы спускали лодку, на берегу, на примятой траве стояла, поджав хвост, волчица с тремя волчатами и выла, подняв морду к небу. – 2-й вариант

5. Выписать из своего предложения по одному словосочетанию на все виды подчинительной связи, произвести разбор.

Эталон выполнения

Ориентировочная основа действий:

1. Изучите материалы лекционных занятий.
2. Пунктуация. Повторите правила пунктуации.
3. Синтаксис. Строение словосочетания, предложения, текста. Повторите особенности функционирования единиц синтаксиса.
4. Выпишите на карточки алгоритм синтаксического анализа словосочетания, простого предложения, сложного предложения.
5. Орфография. Повторите орфографические правила.
6. Вспомните морфологическую систему русского языка, ее компоненты.
7. Запомните алгоритм фонетического и морфемного разбора слова, морфологического разбора частей речи.

Критерии оценки:

В комплексной работе, состоящей из диктанта и дополнительного (фонетического, лексического, орфографического, грамматического) задания, выставляются две оценки за каждый вид работы.

Оценка «5» выставляется за безошибочную работу, а также при наличии в ней 1 негрубой орфографической или 1 негрубой пунктуационной ошибки.

Оценка «4» выставляется при наличии в диктанте 2 орфографических и 2 пунктуационных ошибок, или 1 орфографической и 3 пунктуационных ошибок, или 4 пунктуационных при отсутствии орфографических ошибок. Оценка «4» может выставляться при 3 орфографических ошибках, если среди них есть однотипные.

Оценка «3» выставляется за диктант, в котором допущены 4 орфографические и 4 пунктуационные ошибки, или 3 орфографические и 5 пунктуационных ошибок, или 7 пунктуационных ошибок при отсутствии орфографических ошибок. Оценка «3» может

быть поставлена также при наличии 6 орфографических и 6 пунктуационных ошибок, если среди тех и других имеются однотипные и негрубые ошибки.

Оценка «2» выставляется за диктант, в котором допущено до 7 орфографических и 7 пунктуационных ошибок, или 6 орфографических и 8 пунктуационных ошибок, 5 орфографических и 9 пунктуационных ошибок, 8 орфографических и 6 пунктуационных ошибок.

При некоторой вариативности количества ошибок, учитываемых при выставлении оценки за диктант, следует принимать во внимание предел, превышение которого не позволяет выставлять данную оценку. Таким пределом являются для оценки «4» 2 орфографические ошибки, для оценки «3» 4 орфографические ошибки, для оценки «2» 7 орфографических ошибок

При оценке выполнения дополнительных заданий рекомендуется руководствоваться следующим:

Оценка «5» ставится, если ученик выполнил все задания верно.

Оценка «4» ставится, если ученик выполнил правильно не менее 3/4 заданий.

Оценка «3» ставится за работу, в которой правильно выполнено не менее половины заданий.

Оценка «2» ставится за работу, в которой не выполнено более половины заданий.

Орфографические и пунктуационные ошибки, допущенные при выполнении дополнительных заданий, учитываются при выведении оценки за диктант.

Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту ФОС

Дополнения и изменения к комплекту ФОС на _____ учебный год по предмету _____

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании ПЦК колледжа _____

«_____» _____ 20_____г. (протокол № _____).

Председатель ПЦК _____ /_____/

Приложение 6.2 к ОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер,
утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

Фонд оценочных средств по учебному предмету

ОУП.02 Литература

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар, кондитер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
общеобразовательного цикла
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы ОУП.02 Литература для профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Висаева З.Ю., преподаватель общеобразовательного цикла «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 4 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....**Ошибка! Закладка не определена.**
2. ОПИСАНИЕ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ 5
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ…….6
4. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ .....**Ошибка! Закладка не определена.**
4.1 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ 15
4.2 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ. 49

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Фонд оценочных средств (ФОС) по ОУП.02 Литература разработан для профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО по соответствующей профессии, ОП и учебным планом направления подготовки (профессии и специальности).

Однако ряд заданий носят универсальный характер и могут быть использованы в качестве оценочных средств для профессий технологического, естественно-научного и социально-экономического профилей (базовый уровень).

ФОС предназначен для проверки результатов освоения учебного предмета ОУП.02 Литература основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основная цель создания ФОСа – совершенствование содержания общеобразовательного предмета для формирования профессионально значимых компетенций. ФОС представлен комплектом контрольно-оценочных средств.

ФОС для текущего контроля и промежуточной аттестации разработан для оценки уровня освоения студентами планируемых результатов. В ФОС раскрыта типология оценочных ситуаций и заданий текущей и промежуточной аттестации по итогам освоения разделов основного содержания и вариативной части содержания ОУП.02 Литература.

Структурные элементы ФОС по предмету:

- результаты освоения предмета, подлежащие проверке;
- описание контрольно-оценочных средств;
- разноформатные задания для текущего контроля по предмету;
- разноформатные задания для промежуточной аттестации по предмету.

2. ОПИСАНИЕ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Оценочные средства для текущей аттестации по русскому языку

Представляется полезным использовать различные формы текущей аттестации на каждом практическом занятии. Это может быть краткий тест, проверяющий усвоение теоретического материала, или выполнение упражнений в соответствии с изучаемой темой. В зависимости от уровня подготовки учащихся можно использовать задания разной сложности.

Оценочные средства для промежуточной аттестации литературе

Проведение промежуточной аттестации осуществляется после завершения всего курса обучения по данному предмету. В качестве промежуточной аттестация в конце II семестра проводится дифференцированный зачет.

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

Содержание образовательной программы ОУП.02 Литература обеспечивает достижение студентами следующих результатов освоения учебного предмета на базовом уровне подготовки, подлежащих проверке:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения учебного предмета**	
	Общие	**Предметные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - 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;	- 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);

	- 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. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	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 этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	- 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); - 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 медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой	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	- 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

грамотности в различных жизненных ситуациях	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 коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;	художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; - осознавать художественную картины 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. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;	- 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;

	- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - 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. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;	- 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; - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

	- 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; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- 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;	- 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,

	- 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	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

Контроль и оценка результатов освоения предмета «Литература» осуществляется преподавателем в процессе проведения:

– практических (семинарских) занятий,

– тестирования,

– опроса,

– анализа кейс-стади,

– выполнения студентами самостоятельной работы, индивидуальных заданий и т.д.

Тестирование направлено на проверку владения терминологическим аппаратом и конкретными знаниями в области по дисциплине. Тестирование занимает часть учебного занятия (30-45 минут), правильность решения разбирается на том же или следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем.

На семинарских занятиях осуществляется защита представленных рефератов (докладов, проектов), творческих работ или выступлений студентов.

Практические занятия проводится в часы, выделенные учебным планом для отработки практических навыков освоения компетенциями, и предполагают аттестацию всех обучающихся за каждое занятие.

Собеседование посредством использования устного опроса на занятии позволяет выяснить объем знаний студента по определенной теме, разделу, проблеме.

Кейс-стади - это проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Доклад, сообщение является продуктом самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

Продуктом самостоятельной работы студента, является и реферат, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Подготовка студентом эссе позволяем оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

4. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ:
ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
4.1 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Организация контроля и оценки уровня освоения программы

(текущий контроль)

Устный опрос на практических занятиях; письменный контроль на практических занятиях; практический контроль на практических занятиях; наблюдение за деятельностью студентов на практических занятиях; самоконтроль при выполнении практических заданий; текущий тематический контроль; срезовый тематический контроль (при необходимости).

При проектировании содержания заданий на текущий контроль за основу взяты:

Объекты оценивания, требования уметь и требования знать.

Учитывая быстрое развитие информационных технологий принято в качестве эталона использовать показатели и критерии оценивания, которые также позволяют осуществлять индивидуальный подход и контингент обучающихся.

Примеры разных типов практических работ

Тестовые задания

Итоговый тест по теме «Стихотворения поэтов Серебряного века»

1. Кем было положено начало теоретическому самооопределению русского символизма? А) Мережковским Б) В.Брюсовым В) Вяч. Ивановым 2. Кто из поэтов не относился к группе «старших» символистов? А) З.Гиппиус Б) Ф.Сологуб В) А.Блок 3. Что разделяло «старших» и «младших» символистов? А) возраст Б) направленность творчества 4. Какое определение вы дадите понятию «символ»? А) это иносказание Б) это аллегория В) Это «окно в бесконечность» 5. Соотнесите названия стихотворений В. Брюсова с цитатами из них: А) «Юному поэту» Б) «Я» В) «Кинжал	18. Соотнесите поэтов и группировки: А) В.Маяковский, в. Хлебников, Д.Бурлюк, А. Крученых Б) И. Северянин, И.Игнатьев, К. Олимпов, В. Гнедов В) В. Шершеневич, Хрисанф, Р. Ивнев Г) Б. Пастернак, Н. Асеев, С. Бобров А) «Центрифуга» Б) «Гилея» В) «Мезонин поэзии» Г) Эгофутуристы 19. Герой какого произведения Маяковского переименовал себя из Присыпкина в Пьера Скрипкина? А) «Баня» Б) «Клоп» В) «Хорошо» Г) «Нате» 20. Укажите строки из стихотворения Маяковского «Хорошее отношение к лошади»: А) «Улица опрокинулась, течёт по – своему…» Б) «Бейте в площади бунтов топот…» В) «»С тобой мы в расчёте…» Г) «Послушайте, ведь если звёзды зажигают…» 21. Укажите произведение Маяковского, написанное в жанре поэмы:

А) «…поклоняйся искусству, Только ему, безраздумно, бесцельно…»
Б) «…поэт всегда с людьми, когда шумит гроза…»
В) «…Мне сладки все мечты, мне дороги все речи, И всем Богам я посвящаю стих…»
6. Укажите строку из стихотворения Блока «На поле Куликовом».
А) «Я сегодня не помню, что было вчера…»
Б) «И вечный бой! Покой нам только снится…»
В) «И повторится всё как встарь…»
Г) «Летели дни крутясь проклятым роем…»
7. В каком году возникло течение акмеизма?
А) В 1890
Б) В 1900
В) В 1910
8. Как назывались собрания на петербургской квартире В. Иванова?
А) «ивановские пятницы»
Б) «башня»
В) «Аполлон»
9. Кто из поэтов не относился к акмеистам?
А) Н.Гумилев
Б) А. Ахматова
В) К. Бальмонт
10. Вершинными книгами какого поэта стали книги «Костёр», «Огненный столб»?
А) К.Бальмонт
Б) Н. Гумилёв
В) М.Кузмин
11. Кому принадлежат эти строки: «Век мой, зверь мой, кто сумеет Заглянуть в твои зрачки И своею кровью склеит Двух столетий позвонки?»
А) А. Ахматова
Б) О. Мандельштам
В) Н. Гумилёв
12. Когда была впервые опубликована в России поэма А. Ахматовой «Реквием»?
А) в 1937
Б) в 1952
В) в 1988
Г) в 1948
13. Укажите название поэтического сборника, автором которого не является Ахматова:
А) «Вечер»
Б) «Четки»
В) «Белая стая»
Г) «Жемчуга»

А) «Облако в штанах»
Б) «О дряни»
В) «Нате!»
22.Укажите слова из стихотворения И. Северянина «Увертюра»:
А) «Мороженое из сирени! Мороженое из сирени!»
Б) «Ананасы в шампанском! Ананасы в шампанском!»
В) «В этих раскидистых клёнах бурно бравурит Весна!»
Г) «О каждом новом свежем пне…»
23. М. Цветаева родилась в Москве в семье основателя:
А) МХАТА
Б) Музея изобразительных искусств им. А.С. Пушкина
В) Музея русского искусства
Г) Большого театра
24. Кому из перечисленных поэтов посвятила цикл стихотворений М.Цветаева?
А) А. Блоку
Б) А. Ахматовой
В) А. Пушкину
Г) Н. Гумилёву
25. Суровая доля мужа С. Эфрона, обречённость белой армии послужили толчком к созданию М. Цветаевой сборника:
А) «Лебединый стан»
Б) «Вёрсты»
В) «Вечерний альбом»
Г) «Волшебный фонарь»
26. Назовите произведение Есенина, в котором есть следующие строки: «Лицом к лицу Лица не увидать. Большое видится на расстоянье.»
А) «Письмо к женщине»
Б) «Анна Снегина»
В) «Не жалею, не зову, не плачу…»
Г) «»Письмо к матери»
27. Стихотворение Есенина «Шагане ты моя, Шаганэ…» входит в цикл:
А) «Арабские мотивы»
Б) « Персидские мотивы»
В) «Грузинские сказки»
Г) «Персидские песни»
28. В стихотворении Есенина «Я покинул родимый дом» есть строки:
А) Стережёт голубую Русь Старый клён на одной ноге
Б) Скоро белое дерево сронит С головы моей жёлтый лист
В) Русь нечёсаная, Русь немытая…
Г) Вы помните, Вы все, конечно, помните…
29. К какому течению русской поэзии рубежа XIX – XX века примыкал Есенин?
А) акмеизм
Б) имажинизм

14. Анна Андреевна Ахматова – это псевдоним. Какова фамилия поэтессы? А) Суворова Б) Горенко В) Гумилёва Г) Цветаева 15. О каком событии А.Ахматова в поэме «Реквием писала: «Перед этим горем гнутся горы, не течёт великая река…»? А) Великая Отечественная война Б) революция В) эмиграция друзей - поэтов Г) арест мужа и сына 16. Где впервые заявил о себе футуризм? А) в Италии Б) во Франции В) в России 17. Что являлось ближайшей целью футуристического творчества? А) побуждение к размышлению Б) побуждение к действию	В) футуризм Г) символизм

Итоговый тест по творчеству И. Бунина и А. Куприна.

Иван Бунин	**Александр Куприн**
1. Отчество Бунина А) Александрович Б) Алексеевич В) Андреевич 2. В какой семье родился писатель? А) в крестьянской Б) помещичьей В) дворянской 3. Бунин – А) писатель-реалист Б) модернист В) символист 4. В какое время он создает такие шедевры как «Деревня», «Суходол», «Господин из Сан-Франциско»? А) В предреволюционное Б) В послереволюционное 5. В каком году Бунин покидает родину? А) 1917 Б) 1920 6. Как назывался его дневник, опубликованный в эмиграции? А) «Окаянные будни» Б) «Окаянные дни» 7. Где умер и похоронен писатель? А) В России	1. Отчество Куприна А) Александрович Б) Андреевич В) Иванович 2. Какова заветная тема в творчестве Куприна? А) Война Б) Природа В) Любовь 3. В каком произведении Куприна показан образ «исключительной, естественной личности»? А) «Гранатовый браслет» Б) «Олеся» 4. В каком рассказе Куприна небывалый дар высокой и безответной любви становится для героя «громадным счастьем»? А) «Гранатовый браслет» Б) «Олеся» 5. Что оставила Олеся на память о себе Ивану Тимофеевичу? А) Коралловые бусы Б) Гранатовый браслет 6. Чей это портрет? «В ней не было ничего похожего на местных дивчат… Оригинальную красоту её лица …нельзя было позабыть…» А) Олеся

Б) Во Франции 8. В каком рассказе Бунина влечение героя к идеалу венчалось трагической гибелью? А) «Митина любовь» Б) «Чистый понедельник» 9. Какой жанр литературы был наиболее близок писателю: А) Роман Б) Повесть В) Миниатюра Г) Ода 10. О каком своём произведении позднего периода Бунин говорил: «Я тридцать восемь раз (таково количество рассказов в книге) писал об одном и том же»: А) «Антоновские яблоки» Б) «Жизнь Арсеньева» В) «Тёмные аллеи» Г) «Господин из Сан- Франциско»	Б) Княгиня Вера 7. Чей это портрет? «…пошла в красавицу мать…с нежным, но холодным и гордым лицом…» А) Олеся Б) Княгиня Вера 8. Чей это портрет? «очень бледный, с нежным девичьим лицом, с голубыми глазами и упрямым детским подбородком…» А) Иван Тимофеевич Б) Желтков 9. С каким музыкальным произведением у Веры Шеиной, героини повести А. Куприна «Гранатовый браслет», связаны слова: «Да святится имя твоё»? А) «Лунная соната» Бетховена Б) «Реквием» Моцарта В) «Соната №2» Бетховена 10. Чей это портрет? « Доброта ваша не хорошая, не сердечная. Слову вы своему не господин. Над людьми любите верх брать…» А) Иван Тимофеевич Б) Желтков 11. Где поселился Куприн, покинув Россию? А) В Германии Б) В Париже

Итоговый тест по роману М. Булгакова «Мастер и Маргарита»

1. Где начинается действие романа? А) На Патриарших прудах Б) В Сокольниках В) На Садовом кольце 2. Назовите псевдоним поэта Ивана Николаевича Понырева. А) Безымянный Б) Безумный В) Бездомный 3. Чей это портрет? «…росту был не маленького и не громадного, а просто высокого. Что касается зубов, то с левой стороны у него были платиновые коронки, а с правой- золотые…» а) Берлиоз б) Бездомный в) Воланд 4. Пробудившаяся совесть заставляет Пилата попытаться спасти одного из персонажей, использовав традицию помилования в праздник Пасхи. Кого из	9. Кто он по образованию? А) историк Б) физик В) филолог 10.Сколько языков он знает? А) 5 Б) 7 В) 3 11.Где встретил Мастер Маргариту? А) На Арбате Б) На Тверской 12.Какой отзыв в критике получил роман Мастера? А) Он сочинил роман на странную тему Б) Он попытался протащить в печать апологию Иисуса Христа 13.Была ли счастлива Маргарита, живя с мужем в особняке? А) да Б) нет 14. Кого на балу у Сатаны спасает Маргарита вместо того, чтобы просить за себя и за Мастера? 15.Почему Мастер «не заслужил света, а

арестантов освободил Понтий Пилат? А) Гестас Б) Иешуа Га-Ноцри В) Вар-равван 5. «Нехорошая» квартира имела № а) 30 б) 50 в) 55 6. Кто из перечисленных персонажей был председателем жилищного товарищества дома № 302-бис по Садовой улице? А) Никанор Иванович Босой Б) Степан Богданович Лиходеев 7. Кому из персонажей принадлежат эти слова? «…люди как люди. Любят деньги, но ведь это всегда было… Человечество любит деньги, из чего бы те ни были сделаны…Ну, легкомысленны…и милосердие иногда стучится в их сердца…» а) Воланд б) кот Фагот 8. Что обозначала буква «М» на шапочке Мастера? А) Первую букву фамилии Мастера Б) Доказывала, что он – мастер	заслужил покой»? А) наказан за малодушие Б) обрел именно то, что необходимо художнику-романтику 16 Каким было первоначальное название романа а) «Инженер с копытом» б) «Инженер с подковой» в) «Никогда не разговаривайте с неизвестными»

Итоговый тест по произведениям русской литературы о ВОВ

1. Кто автор рассказа «Судьба человека»? А) Б.Васильев Б) М.Шолохов В) В.Некрасов 2. Какое произведение начинается со сцены встречи автора у речной переправы с человеком, который поведал ему о своей судьбе? А) «В окопах Сталинграда» Б) «Судьба человека» В) «А зори здесь тихие» 3. Кто является автором повести «А зори здесь тихие»? А) А.Твардовский Б) М.Шолохов В) Б.Васильев 4. Ф. Васков является главным героем рассказа А) «В окопах Сталинграда» Б) «Судьба человека» В) «А зори здесь тихие» 5. В каком произведении главный герой становится «самострелом» в первый день войны? А) «Судьба человека» Б) «Сенька»	9. Соотнесите фамилии героев повести В.Быкова с их характеристикой: 1. Склонен к нравственным компромиссам, терпимее, легче переносит физические нагрузки и лишения, так как с двенадцати лет занимался тяжёлым крестьянским трудом. 2. Сугубо штатский человек, работавший в школе, физическую силу ему заменяет упрямство. 1. Рыбак 2. Сотников 10 Автором стихотворения «Я убит подо Ржевом…» является: 1. А. Твардовский 2. Е.Евтушенко 3. К. Симонов 11. Какая поэма Твардовского имеет подзаголовок «Лирическая хроника»? 1. «За далью – даль» 2. «Страна Муравия» 3. «Дом у дороги» 4. «Василий Тёркин» 12. В какой деревне происходит действие романа – анекдота В. Войновича «Жизнь и

В) «В окопах Сталинграда» 6. В каком произведении звучит эта мысль в устах лейтенанта Керженцева: «И вот он убит, чей-то сын, чей-то брат, быть может, чья-то первая любовь, и тогда я понял, что на огромной войне, среди массы одинаково одетых, одинаково обученных и вооруженных солдат человек ничуть не становится меньше, потому что он человек и неповторимый…»? А) «В окопах Сталинграда» Б) «Судьба человека» В) «А зори здесь тихие» 7. Лейтенант Герасимов герой рассказа А) «Наука ненависти» Б) «Судьба человека» 8. Соотнесите имена и фамилии героинь повести «А зори здесь тихие» 1) Рита 2) Женя 3) Соня 4) Лиза а) Гурвич б) Бричкина в) Осянина г) Комелькова	необычайные приключения солдата Ивана Чонкина? 1. Петушки 2. Ивановка 4. Романовка 3.. Красное 13. Первыми выразили «лейтенантскую точку зрения на события 1941-1945 годов писатели: 1. К. Симонов 2. А. Толстой, М. Шолохов 3. Ю.Бондарев, К. Воробьёв 4. В. Астафьев, Г Владимов 14. Кульминацией какого произведения о ВОВ являются события Сталинградской битвы? 1. «Сотников» В. Быкова 2. «Сашка» А. Кондратьева 3. «Жизнь и судьба» Гроссмана 4. «Судьба человека» М. Шолохова

Итоговый тест по творчеству А.Н. Островского

1. В каком городе происходит действие? 2. Статью «Темное царство» написал: 1.В.Г.Белинский 2. И.А.Гончаров 3. Н.А.Добролюбов 3. Яркими представителями «темного царства» в пьесе «Гроза» являются: 1. Дикой 2. Тихон 3. Кулигин 4. Кто из персонажей пьесы «Гроза» «…мечтал изобрести вечный двигатель, получить за него миллион и обеспечить работой бедных людей»? 1. Дикой 2. Тихон 3. Кулигин 5. Кто из персонажей пьесы «Гроза» «…при упоминании о том, что должен кому-то долг отдать, свирепел и ругался»? 1. Дикой 2. Тихон 3. Кулигин 6. Кто из персонажей пьесы «Гроза» «…утверждал, что Литва на нас с неба упала»? 1. Дикой 2. Тихон 3. Кулигин	10. Найдите соответствие речи действующим лицам пьесы: 1. «Такая ли я была! Я жила ни о чем не тужила, точно птичка на воле…» 2. « Блаалепие, милая, блаалепие! В обетованной земле живете! 3. «Не слыхала, мой друг, не слыхала, лгать не хочу. Уж кабы и слышала, я бы с тобой , мой милый, тогда не так разговаривала». 1. Кабаниха 2. Катерина 3. Феклуша 11. Найдите соответствие речи действующим лицам пьесы: «А по-моему: делай что хочешь, только бы шито да крыто было» 1. Катерина 2. Варвара 3. Феклуша 12. Найдите соответствие речи действующим лицам пьесы: « Молодость – то что значит! Смешно смотреть –то на них!.. Ничего-то не знают, никакого порядка… Что будет, как старики перемрут, как будет свет стоять?» 1. Кабаниха 2. Катерина 3.

7. Кто из персонажей пьесы «Гроза» «… говорил, что возьмёт да и пропьёт свой последний ум, и пусть тогда маменька с ним, с дураком, и мучится»? 1. Дикой 2. Тихон 3. Кулигин 8. Кого Н.А.Добролюбов назвал «лучом света в темном царстве»? 1. Варвару 2. Катерину 3. Кулигина 9. Самоубийство Катерины, по мнению Добролюбова, является проявлением: 1. Духовной силы и смелости 2. Духовной слабости и бессилия	Феклуша 13. Найдите соответствие речи действующим лицам пьесы: «Конечно, не дай бог этому случиться! А уж коли очень мне здесь опостынет, то не удержат меня никакой силой. В окно выброшусь, в Волгу кинусь. Не хочу здесь жить, так не стану, хоть ты меня режь!» 1. Варвара 2. Катерина 3. Кулигин 14. Чья это характеристика? 1. « Кто ж угодит, коли у него вся жизнь основана на ругательстве…» 2. «Ханжа, сударь! Нищих оделяет…» 1. Кабаниха 2. Дикой. 15. Кто из персонажей пьесы «Гроза» «обещает отправить Кулигина к городничему за стихи Державина «Я телом в прахе истлеваю, умом громам повелеваю»? 1. Дикой 2. Тихон 16. Кто из персонажей пьесы «Гроза» говорил: «Не по своей я воле еду: дядя посылает, уж и лошади готовы…»? 1. Борис 2. Тихон 3. Кулигин

Итоговый тест по творчеству И.С. Тургенева

1. В каком году родился писатель? А)1818 Б) 1823 В)1828 2. Как называется имение, в котором Тургенев провёл своё детство? А) Ясная Поляна Б) Спасское – Лутовиново В) Грешнёво 3. Какой критик горячо приветствовал первый рассказ из цикла «Записки охотника» -«Хорь и Калиныч»? А) Белинский Б) Добролюбов В) Писарев 4. Какая пьеса не принадлежит Тургеневу? А) «Нахлебник» Б) «Свои люди – сочтёмся» В) «Завтрак у предводителя» 5. Куда был сослан писатель в ссылку, будучи неугодным правительству?	13. Соотнесите имена персонажей с их портретной характеристикой: А) Базаров Б) Павел Петрович Кирсанов В) Аркадий Г) Николай Петрович Кирсанов А) «…высокого роста, в длинном балахоне с кистями… обнажённая красная рука…длинное и худое лицо кверху плоским, книзу заострённым носом, большими зеленоватыми глазами и висячими бакенбардами песочного цвету…» Б) «…лет сорока с небольшим, в запылённом пальто и клетчатых панталонах», уже совсем седой, пухленький и немного сгорбленный. В) «На вид ему было лет сорок пять: его коротко остриженные седые волосы отливали тёмным блеском, как новое серебро; лицо его желчное, но без

А) В Спасское – Лутовиново
Б) В Вятку
В) На Сахалин

6. В каком журнале тургенев принял активное участие, вернувшись из ссылки?
А) «Отечественные записки»
Б) «Современник»

7. Назовите имя выдающейся певицы, наложившей неизгладимый отпечаток на всю жизнь писателя:
А) Ольга Сократовна
Б) Айседора Дункан
В) Полина Виардо

8. Какой роман не принадлежит перу писателя?
А) «Рудин»
Б) «»Накануне»
В) «Господа Головлёвы»
Г) « Дворянское гнездо»

9. На страницах какого журнала появился роман Тургенева «Отцы и дети»?
А) «Русский вестник»
Б) «Отечественные записки»
В) «Современник»

10. В каком году написан роман «Отцы и дети»?
А) 1856
Б) 1859
В) 1862

11. В каком году начинается действие в романе?
А) 1862
Б) 1861
В) 1859

12. Какой герой романа из 28 глав не появляется лишь в двух?
А) Павел Петрович
Б) Базаров
В) Аркадий

морщин, необыкновенно правильное и чистое, словно выведенное тонким и жёстким резцом, являло следы красоты замечательной…»
Г) молодой кандидат, «нежная душа… размазня»

14. Речь какого героя наполнена обилием иностранных слов: «Аристократизм, либерализм, принципы» и т. д.?
А) Базаров
Б) Павел Петрович Кирсанов
В) Аркадий
Г) Николай Петрович Кирсанов

15. Речь какого персонажа изобилует просторечиями (чай, ан нет, как бишь, плюхнуть)?
А) Базаров
Б) Павел Петрович Кирсанов
В) Аркадий
Г) Николай Петрович Кирсанов

16. В спорах «нигилиста» Базарова и «феодала» Кирсанова затронуты едва ли не самые важные вопросы времени, по которым расходились во взглядах революционеры – демократы и либералы. Найдите лишнее:
А) о путях дальнейшего развития страны
Б) о либеральном обличительстве и ниспровержении основ самодержавно-крепостнического строя
В) о материализме и идеализме
Г) о значении науки
Д) об искусстве
Е) о животных
Ж) о народе

17. О ком из героев идёт речь: Он «был великий охотник до женщин и до женской красоты но любовь в смысле идеальном, или … романтическом, называл белибердой, непростительною дурью, считал рыцарские чувства чем –то вроде уродства или болезни…»?
А) Базаров
Б) Павел Петрович Кирсанов
В) Аркадий
Г) Николай Петрович Кирсанов

18. Тургенев завершил роман смертью своего героя. Кто из критиков так объясняет это: «Не имея возможности показать нам, как живёт и действует Базаров, Тургенев показал нам, как он

	умирает»? А) Белинский Б) Добролюбов В) Писарев

Итоговый тест по творчеству Н.А. Некрасова

1. В каком году родился поэт? А) 1821 Б) 1828 В) 1818 2. Как называлось родовое имение Некрасовых? А) Ясная Поляна Б) Грешнево В) Спасское –Лутовиново 3. В каком стихотворении поэт с горечью вспоминает свою жизнь в усадьбе отца-крепостника? А) «В дороге» Б) «Родина» В) «Забытая деревня» 4. В каком стихотворении Некрасова крестьянские ходоки, желая найти в столице защиту от своих угнетателей, совершили далекий трудный путь, однако знатный вельможа, который мог им помочь, не принял крестьян? А) «В дороге» Б) «Железная дорога» В) «Размышления у парадного подъезда» 5. В какой поэме Некрасов изображает послереформенные условия жизни крестьян? Центральное место в поэме занимают образы честных тружеников Прокла и Дарьи. А) «Мороз красный нос» Б) «Кому на Руси жить хорошо» 6) Какая проблема поставлена в прологе поэмы Кому на Руси жить хорошо»? а) проблема народного счастья б) тяжелое положение «временнообязанных крестьян 7 Перечислите названия деревень из которых шли крестьяне-правдоискатели. 8 Назовите имя честного , умного сельского старосты, который пользуется всеобщим уважением и любовью. А) Яким Нагой Б) Ермил Гирин 9 Образ какого крестьянина олицетворяет мощь неисчислимой крестьянской рати,	10 В последней части поэмы Некрасов нарисовал образ народного заступника, революционера –разночинца 70-х годов. Кто этот персонаж? А) Яким Нагой Б) Григорий Добросклонов 11 Некрасов широко использовал в поэме разнообразные художественные приемы, свойственные устному народному творчеству. Соотнесите понятия и примеры. А) «Летит –молчит, лежит-молчит, когда умрет, тогда ревет» Б) «Высоко бог, далеко царь» В) «Кукуй, кукуй кукушечка: заколосится хлеб, подавишься ты колосом-не станешь куковать» Г) Звезды частые, солнце красное, очи ясные 1) Постоянные эпитеты 2) загадки 3) пословицы 4) поговорки 12. Кто из персонажей поэмы Некрасова «Кому на Руси жить хорошо»? «Грудь впалая; как вдавленный Живот; у глаз, у рта Излучины, как трещины На высохшей земле…» 1. Яким Нагой 2. Ермил Гирин 3. Савелий 13. Кто из персонажей поэмы Некрасова «Кому на Руси жить хорошо»? «С большущей сивой гривою, Чай, двадцать лет нестриженной, С большущей бородой, Дед на медведя смахивал…» 1. Яким Нагой 2. Ермил Гирин 3. Савелий 14. Из каких произведений Некрасова взяты эти строки: 1. «Я лиру посвятил народу своему» 2. «Иди в огонь за честь отчизны, за убежденья, за любовь…Иди и гибни

поднимающейся на борьбу с угнетателями? А) Ермил Гирин Б) Савелий	безупречно. Умрёшь недаром…Дело прочно, Когда под ним струится кровь…» 3. «От ликующих, праздно болтающих, Обагряющих руки в крови, Уведи меня в стан погибающих За великое дело любви!» 1. «Элегия» 2. «Рыцарь на час» 3. «Поэт и гражданин»

Итоговый тест по творчеству М.Е. Салтыкова-Щедрина

1. В каком году родился писатель? А) 1818 Б) 1821 В) 1826 **2. Куда был сослан писатель после ареста?** А) в Вятку Б) на Сахалин **3. Соотнесите понятия с их значениями** 1) юмор 1) горький, язвительный смех 2) сатира 2) Смех сочувственный, дружеский, ласковый 3) сарказм 3) обличительный смех, суровый, беспощадный **4. Выберите определение понятию «гротеск»** А) изображение действительности в преуменьшенном комическом виде Б) изображение действительности в преувеличенном комическом виде **5. Какое произведение Щедрин назвал «эпизодами из жизни одной семьи»?** А) «История одного города» Б) «Господа Головлевы» В) «Губернские очерки» **6. Соотнесите название «Сказки» Щедрина с изображенными в ней образами** 1) «Медведь на воеводстве» 1) великий русский народ 2) «Дикий помещик» 2) обыватели, смирившиеся перед реакцией 3) «Вяленая вобла» 3) жестокие самодержцы 4) «Либерал» 4) эксплуататоры крепостники 5) «Премудрый пескарь» 5) правители России 6) «Орел-меценат» 6) трусливые либералы 7) «Коняга» 7) Враги революции, охранители существующего порядка	**7. Кто из персонажей и в какой сказке:** А) «…думал, что булки в том самом виде родятся, как их утром к кофе подают» Б) «жил дрожал и умирал дрожал» В) радовалась, что теперь у неё «ни лишних мыслей, ни лишних чувств, ни лишней совести – ничего такого не будет» А) Вобла; «Вяленая вобла» Б) Генерал; «Как один мужик двух генералов прокормил» В) Премудрый пескарь **8. Кто из персонажей романа «Господа Головлёвы»** А) «то косынку у девки Анютки изрежет на куски, то сонной Васютке мух в рот напустит, то заберётся на кухню и стянет там пирог» Б) «жил в людской и ел из одной чашки с собакой Трезоркой» В) «Умерла от умеренности, потому что Арина Петровна «корила её каждым куском, съеденным за обедом, и каждым поленом дров»

Итоговый тест по творчеству Ф.М. Достоевского

1. Художественным методом критического реализма является: 1. Литературное направление, характеризующееся демократичностью, утверждением идеи «естественного человека» 2. Творческий метод, в котором главное значение имеет субъективная позиция писателя по отношению к явлениям жизни, тяготение его не столько к воспроизведению, сколько в пересозданию действительности. 3. Творческий метод, поставивший задачу критического осмысления общественных отношений, изображения диалектических взаимосвязей характеров и обстоятельств, где человеческий характер берется в его социальной детерминированности. 2.Федор Михайлович Достоевский написал: 1. «Бедная Лиза» 2. Бедные люди» 3. «Бедность не порок» 4. «Бедная невеста» 3. Герой романа «Преступление и наказание» совершает убийство старухи – процентщицы ради: 1) Денег 2) Оправдания своей теории 3) Ради близких ему людей: матери и сестры 4) Семьи Мармеладовых 4. Определите, кому из героев романа принадлежат высказывания: 1) »Возлюби прежде одного себя, ибо все на личном интересе основано». 2) «Надо жить весело» 3) «Это человек- то вошь!» Свидригайлов Лужин Соня 5. С какого момента начинается преступление Раскольникова: 1) После убийства старухи-процентщицы и ее сестры. 2) Во время убийства. 3) До убийства. 4) На каторге. 6. С какого момента начинается наказание Раскольникова:	10. Какое событие в романе «Преступление и наказание» является кульминационным: 1) Смерть Мармеладова 2) Сон Раскольникова 3) Исповедь, признание Раскольникова Соне. 4) Уголовное преступление Раскольникова. 11. Эпилог – это: 1) Дополнительный элемент композиции, часть произведения, предшествующая завязке. 2)Относительно короткий текст, помещенный автором перед произведением и призванный кратко выразить основную его мысль. 3) Дополнительный элемент композиции, отделенный от основного текста и следующий после самого повествования. 12. Какую часть романа занимает подготовка «преступления» Раскольникова, а какую – наказание его: 1) Одну часть 2) Пять частей Преступление Наказание 13. Теория «целых кафтанов» принадлежит: 1) Раскольникову 2) Лебезятникову 3) Лужину 4) Свидригайлову 14. Как Ф. М. Достоевский отвечает своим романом на поставленный им самим вопрос: «Согласитесь ли вы быть архитектором здания судьбы человеческой с целью в финале осчастливить людей, дать им, наконец, мир и покой при условии, что для этого необходимо и неминуемо надо замучить всего лишь одно человеческое существо, мало того - пусть даже не столь достойное, смешное, на иной взгляд, существо?» Да Нет 15. Кому из героев романа соответствуют приведенные описание: 1)»Правовед, пристав следственных дел»,

1) До убийства 2) После убийства 3) После признания Сони 4) На каторге. 7. Что несет миру теория, созданная Раскольниковым: 1) Индивидуализм и преступную философию вседозволенности. 2) Освобождение от материальной зависимости. 3) Освобождение от социального давления общества. 4) Решение социальных противоречий общества. 8. Определите по приведенным характеристикам соответствующих им героев романа «Преступление и наказание»: 1) Носитель протестующего начала, сильная личность, ярко выраженный наполеолизм. 2) Предел кротости и страдания, христианское всепрощение. 3) Черствый и расчетливый делец. 4) Цинизм и внутренняя опустошенность. 5) «Лакейство мысли». Соня Лебезятников Лужин Раскольников Свидригайлов 9. Описание, чьей комнаты приведено ниже: «Это была крошечная клетушка, шагов в шесть длинной, имевшая самый жалкий вид с своими желтенькими, пыльными и всюду отставшими от стен обоями, и до того низкая, что чуть- чуть высокому человеку становилась в ней жутко, и все казалось, что вот- вот стукнешься головой о потолок». 1. Сони Мармеладовой 3. Разумихина 2. Раскольникова 4. Лужина	«малый умный… и того, какой- то склад мыслей особенный», «недоверчив, скептик, циник». 2) Адвокат, надворный советник, « учился на медные деньги», «сам себе дорогу проложил», «иногда наедине любовался своим лицом в зеркале, чопорный и осанистый" Петр Петрович Порфирий Петрович 16. Определите, портрет, какой героини романа «Преступление и наказание» приводится ниже: «Девушка лет 18 , худенькая, но довольно хорошенькая блондинка, с замечательными голубыми глазами… выражением лица… такое доброе и простодушное, что невольно привлекало к ней». Дуня Раскольникова. Девушка на мосту. Соне Мармеладовой 17. Кому из героев романа принадлежат слова, ярко выражающие позиции Ф.М. Достоевского: «И кто меня тут судьей поставил, кому жить, кому не жить?» Софье Семеновне. Катерине Ивановне Авдотье Романовне.

Итоговый тест по творчеству Л. Н. Толстого

1. Годы жизни писателя: 1905-1964 3) 1802-1836 1798-1864 4) 1828-1910 2. Как определил Толстой жанр своего романа «Война и мир»? Поэма Рассказ	9. Какое из событий 1812 года не являлось эпизодом народной войны? 1) Смоленское отступление 2) Бородинское сражение 3) Тарутинское сражение 4) Партизанское движение 10. Что такое счастье? Герои романа

Эпопея
Повесть
3. Толстой написал автобиографическую трилогию:
«Детство. Отрочество. Юность»
«Детство. Юность. Мои университеты»
4. Какой временной период охватывает роман «Война и мир»?
Время между Великой французской революцией и пожаром Москвы в войне 1812 года
Время периода подготовки и проведения восстания декабристов
Период войны 1805-1812 г
1812-1825 г
5. Характерными чертами высшего общества являются (найти лишнее):
Предельная эгоистичность, карьеризм, корыстолюбие
Патриотизм, боль за судьбу родины
Интригантство, светское злоязычие
Душевная опустошенность, лицемерие, притворство
Паразитизм и праздность
6. Действие романа Толстого происходит во времена правления:
Александра 2
Николая 2
Александра 1
Екатерины 2
7. Кому принадлежат следующие портретные характеристики:
«…Был неуклюж, толстый, выше обыкновенного роста, широкий, с огромными красными руками, он, как говорится, не умел войти в салон и ещё менее умел из него выйти…»
«Был небольшого роста, весьма красивый молодой человек с определёнными сухими чертами…с усталым, скучающим взглядом»
А) Князь Андрей Б) Пьер
8. Ярко прозвучала в романе тема «двух наций», показавшая читателю истинных и «ложных» патриотов России. Найдите соответствие:
А.Курагин, Б.Трубецкой, А.П.Шерер, графиня Безухова
Тушин, Тимохин, А.Болконский, Щербатый
А) истинные патриоты
Б) «ложные» патриоты

понимают его по-своему. Определите, кому принадлежат следующие высказывания:
1) «Отсутствие страданий, удовлетворение потребностей и вследствие того – свобода выбора занятий, то есть образа жизни»
2) «…Ему пришло в голову, что ему-то именно предназначено вывести русскую армию из того положения, что вот он, тот Тулон, который выведет отряд и откроет путь к славе»
А) Пьер Б) Андрей Болконский
11. По приведенным портретным характеристикам определите, кому они принадлежат:
1) « Вся фигура была круглая, голова…, спина, грудь, плечи, даже руки, которые он носил как всегда собираясь обнять что-то, были круглыми; приятная улыбка и большие нежные глаза были круглые, ему «должно быть было за 50 лет»
2) « Вся потолстевшая, короткая фигура с широкими толстыми плечами и невольно выставленными вперед животом и грудью имела тот представительный вид, который имеют живущие в холе сорокалетние люди»
А) Наполеон Б) Платон Каратаев
12. В каком стихотворении Лермонтов в изображении войны близок Толстому:
1) «Бородино»
2) «Валерик»
3) Выхожу один я на дорогу»
13. Речь какого героя наполнена следующими афоризмами: «Не нашим умом, а божьим судом», «Час терпеть, а век жить», «Рок головы ищет»
1) Тихон Щербатый
2) Наполеон
3) Денисов
4) Платон Каратаев
14. Самый обаятельный женский образ романа:
1) Н.Ростова
2) Соня
3) Княжна Марья
4) Элен Безухова
«маленькая княгиня»

Итоговый тест по творчеству А.П. Чехова

1.Найдите определение юмора: А) Изображение в литературном произведении каких-либо недостатков, пороков человека или общества для их осмеяния. Отрицает осмеиваемое явление и противопоставляет ему идеал. Б) Едкая, злая, издевательская насмешка В) Тип комедийно-эстетического отношения, который выражает жизнерадостность и утверждает её как неизбежную и необходимую сторону бытия. 2. Назовите журнал, первым напечатавший рассказы А.П. Чехова: А) «Стрекоза» Б) «Современник» В) «Отечественные записки» Г) «Осколки» 3. Имел ли Чехов приверженность к каким-либо политическим течениям или группировкам: А) Да Б) Нет 4. В рассказах Чехова ярко представлены недостатки своего времени, выраженные в сатирической форме. Подберите произведения, соответствующие указанным проблемам: 1.Приспособленчество, угодничество 2. Добровольное самоуничижение 3. Бескорыстный шпионаж, жандармская тупость 4. Отражение социальной несправедливости в личном несчастье людей 1. «Унтер Пришибеев» 2. «Смерть чиновника» 3. «Тоска» 4. «Хамелеон» 5. С каким театром тесно сотрудничал А.П. Чехов: 1. Малый театр 2. «Современник» 3. Художественный театр 4. Театр имени Станиславского 6. Темой пьесы Чехова «вишнёвый сад» является: 1. Судьба России, её будущее 2. Судьба Раневской и Гаева	10. Определите значение символов, используемых автором в пьесе: 1. Вишнёвый сад 2. Удары топора, звуки лопнувшей струны 3. Одежда старого лакея: ливрея, белый жилет, белые перчатки, фрак, заколоченный дом 1. Символ прошлого 2. Символ красоты Родины и жизни 3. Символ конца старой жизни 11. О возрасте Петра Сергеевича Трофимова можно судить по репликам действующих лиц. Кто из героев ближе к истине: 1. Лопахин: « Ему пятьдесят скоро, а он всё ещё студент». 2. Раневская: «Вам двадцать шесть или двадцать семь, а вы всё ещё гимназист второго класса». 12. Кто из персонажей пьесы с презрением относился к своей матери – крестьянке, так как побывал в Париже и считал себя образованным? 1. Гаев 2. Яша 3. Лопахин 13. Кто из персонажей пьесы съел сразу полведра огурцов? 1. Симеонов - Пищик 2. Яша 3. Лопахин 14. Кто из персонажей пьесы говорит: «Вся Россия – наш сад!»? 1. Симеонов - Пищик 2.Трофимов 3. Лопахин 15. Кто из персонажей пьесы отдала золотой прохожему, тогда как дома было нечего есть? 1. Аня 2. Варя 3. Раневская

3. Вторжение в жизнь поместного дворянства капиталиста Лопахина 7. Найдите соответствие приведённых характеристик героям пьесы «Вишнёвый сад»: 1. «Мой папаша был мужик, идиот, ничего не понимал, меня не учил, только бил с пьяна, и всё палкой. В сущности и я такой же болван и идиот. Ничему не обучался…пишу я так, что от людей совестно, как свинья». 2. «Хороший она человек. Лёгкий простой человек». «Она хорошая, добрая, славная, я её очень люблю, но, как там не придумывай смягчающие обстоятельства, всё же надо сознаться, она порочна. Это чувствуется в её каждом движении». 1. Лопахин 2. Гаев 3. Петя Трофимов 4. Анна 5. Раневская 8. Найдите соответствующие героям характеристики: 1. Чувствительная искренность, манерность, напыщенность 2. Просторечие с либеральными разглогольствованиями, биллиардная лексика 3. Наукообразная речь, насыщенная политическими терминами 1. Петя Трофимов 2. Гаев 3. Раневская 9. Речь героев пьесы отражает характеры героев. Кому принадлежат эти слова: «Человечество идёт вперёд, совершенствуя свои силы. Всё что недосягаемо для него теперь, когда-нибудь станет близким, понятным, только вот надо работать, помогать всеми силами тем, кто ищет истину». 1. Лопахин 2. Пётр Трофимов 3. Гаев 4. Симеонов – Пищик	

Итоговый тест по творчеству М. Горького

1. Романтизм предполагает утверждение исключительной личности. Какое из произведений Горького не соответствует	6. Кто из персонажей пьесы «На дне» очутился в ночлежке, потому что ушёл от жены, боясь убить её, ревнуя к другому?

этому положению? 1. «Старуха Изергиль» 2. «Челкаш» 3. «Макар Чудра» 4. «На дне» 2. Из какого произведения эти строки: «Они шли, пели и смеялись; мужчины - бронзовые, с пышными, чёрными усами и густыми кудрями до плеч; в коротких куртках и широких шароварах; женщины и девушки – весёлые, гибкие, с тёмно-синими глазами…»? 1. «Старуха Изергиль» 2. «На дне» 3. Что является главным предметом изображения в пьесе «На дне» 1. Социальные противоречия действительности 2. Проблемы обитателей ночлежки 3. Сознание и психология обитателей «дна» во всей их противоречивости 4. Кто из персонажей пьесы «На дне» заявляет: «Я – рабочий человек… Я с малых лет работаю… Вылезу…Кожу сдеру, а вылезу»? 1. Сатин 2. Клещ 3. Бубнов 5. Кто из персонажей пьесы «На дне» возмущается: «И зачем разнимают людей, когда они дерутся? Давать бы им бить друг друга свободно…стали бы меньше драться, потому что побои – то помнили бы дольше…»? 1. Полицейский Медведев 2. Сапожник Алёшка 3. Вор Васька Пепел	1. Сатин 2. Клещ 3. Бубнов 7. Кто из персонажей пьесы «На дне» всех утешал красивой ложью, а в трудную минуту «исчез от полиции… яко дым от огня…»? 1. Сатин 2. Лука 3. Бубнов 8. Кто из персонажей пьесы «На дне» утверждал, что «ложь – религия рабов и хозяев… Правда – бог свободного человека»? 1. Сатин 2. Лука 3. Бубнов 9. В чём проявляется драматический конфликт в пьесе А.М. Горького «На дне» 1. В столкновении социальных противоречий. 2. В столкновении лжи и правды.

Критериями оценки выполнения тестовых заданий является соотношение между количеством правильных ответов на вопросы с общим числом вопросов теста и время, затраченное для ответа на вопросы.

Тестовые задания оцениваются по системе зачет/незачет. При выполнении более 50% тестовых заданий студент получает зачет.

Словарные работы

Задание: соотнесите слова с их значением.

Некролог	Краткость и чёткость выражения мысли
Лаконизм	Часть художественного произведения, в которой характеризуется обстановка, предшествующая началу действия, излагаются предшествующие события
Миниатюра	Часть целого, подробность, в литературе – частица художественного текста, раскрывающая что-то существенное в произведении, отражающая так или иначе позицию автора и его стиль
Экспозиция	Древний, устаревший
Деталь	Небольшое по объёму произведение
Архаический	Человек, пренебрегающий нормами нравственности
Циник	Статья, посвящённая умершему, характеризующая его жизнь и деятельность

Пафос	Обращение, воззвание, имеющее программный характер: в художественной деятельности- изложение принципов творчества
Цикл	Сборник произведений разных авторов
Манифест	Негармоничное сочетание звуков, разлад, несоответствие
Идиллия	Один из жанров лирики, имеющий философский характер
Альманах	Страстное стремление, пламенная одушевлённость, пронизывающая произведения или всё творчество
Диссонанс	Поэтический жанр, возникший в античности, изображение мирной сельской жизни на фоне прекрасной природы. В переносном смысле – счастливое, беззаботное существование.
Элегия	Несколько художественных произведений, объединённых по тому или иному признаку

Псевдоним	Человек, способный жертвовать собой ради достижения высокой цели, способный на подвиг
Подвижник	Древнегреческий баснописец, живший в VI веке до н.э., его считают создателем басни.
Эзоп	прогулка
Иносказание	Вымышленное имя
Моцион	Выражение, содержащее, кроме явного, иной, переносный, скрытый смысл

Экстремальный	Противопоставление интересов отдельной личности интересам общества, преобладание индивидуального начала на общественным
Доходный дом	Способность искусства постигать и изображать процессы психической жизни человека
Индивидуализм	Предельно напряжённый, находящийся на грани катастрофы
Новаторство	Многоэтажный дом, квартиры в котором сдавались жильцам. Такие дома приносили их владельцам большие доходы.
Бонапартизм	Пояснение автора
Психологизм	Обогащение искусства новыми идеями, новыми средствами отражения жизни
Ремарка	Типичное выражение индивидуалистического сознания, культ сильной личности, сверхчеловека

Цивилизация	Военное укрепление
Трилогия	Резкий, крутой перелом в каком-либо процессе, состоянии
Кризис	События, связанные с судьбами одной группы героев произведения
Бастион	Неискренний человек, любящий «становиться в позу», стремящийся произвести впечатление своими манерами, внешностью
Интриган	уровень общественного и культурного развития
Сюжетная линия	Бездеятельный, безразличный
Позёр	Три произведения, связанные единством замысла и героев
Пассивный	Человек, который занимается скрытыми, неблаговидными происками для достижения корыстных целей

Доминировать	Всё обыкновенное, заурядное
Традиции в литературе	Искусство короткого, обычно прозаического, редко стихотворного повествования
Рассказ	Разновидность комического, беспощадное, гневное обличение смехом уродливых явлений жизни.
Новеллистика	Небольшое эпическое произведение, изображающее жизнь одного – двух действующих лиц или какие– нибудь эпизоды из жизни.
Конфликт	Преобладать, господствовать
Обыденщина	Устойчивые и вместе с тем развивающиеся особенности литературы, живущие на протяжении больших исторических периодов и передающиеся от одного поколения другому.
Сатира	Столкновение, разногласие, спор

Практические задания

1) Практическая работа 1

написание литературоведческого диктанта на основе изученного теоретико-литературного материала

Тема 5.4. Составьте литературоведческий диктант по теме «Серебряный век русской поэзии».

Тема 6.3. Составьте литературоведческий диктант по теме «Поэтическое новаторство В. Маяковского».

2) Практическая работа 2

составление персонального словаря непонятных слов на основе прочитанных художественных текстов

Тема 5.3. Выполните семантический анализ («облако слов») словосочетания «дно жизни» (по пьесе М. Горького «На дне»).

Тема 6.11. В предложенном фрагменте из повести А. Платонова «Усомнившийся Макар» выделить примеры, подчеркивающие необычность языка произведения, и составьте из них словарь.

Тема 1.2. Составьте на основе прочитанных эпизодов словарик («Мой словарь к “Обломову”») непонятных вам слов и объясните их значение при помощи словарей.

Тема 6.16. Составить словарь «облако эмоций и настроений» по лирике Б. Пастернака («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…»).

Тема 6.20. Составьте словарь (эмоциональный, пространственный, визуальный, цветовой) по творчеству одного из поэтов: И. Бродского или Д. Самойлова (*И. Бродский*: «В деревне Бог живет по углам…», «Пилигримы», «Воротишься на родину. Ну что ж», «Стансы», «Postsciptum» («Как жаль, что тем, чем стала для меня…»), «Ниоткуда с любовью надцатого мартобря…», «Конец прекрасной эпохи», «Пятая годовщина», «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественская звезда», «Не выходи из комнаты…»; *Д. Самойлов*: «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»).

3) Практическая работа 3

выразительное чтение стихотворений и подготовка литературно-художественной композиции на основе рецепции поэтических текстов

Тема 1.6. Прочитайте рекомендованные стихотворения Н.А. Некрасова («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», «Элегия», «На смерть Добролюбова», «Поэт и гражданин», «Пророк», «На Волге», «Железная дорога», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «В дороге», «Тройка», «Вчерашний день часу в шестом…», «Я не люблю иронии твоей…», «О Муза! Я у двери гроба…», «Умру я скоро. Жалкое наследство…», «Родина», «Размышление у парадного подъезда», «Ты всегда хороша несравненно…», «Мы с тобой бестолковые люди…», «Безвестен я. Я вами не стяжал…», «Внимая ужасам войны…», «Надрывается сердце от муки…», «О погоде», «Муза» (Нет, музы ласково поющей и прекрасной…), подготовьте одно из них для выразительного чтения или, объединившись в группы, запишите аудио-/ видеоролик с выразительным исполнением стихотворений / литературно-музыкальной композицией на стихи поэта.

Тема 1.5. Прочитайте рекомендованные стихотворения Ф.И. Тютчева (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, ветр ночной?) и А.А. Фета (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»), подготовьте выразительное чтение и анализ 1 стихотворения по выбору или, объединившись в группы, запишите аудио-/ видеоролик с выразительным исполнением стихотворений / литературно-музыкальной композицией на стихи поэта.

Тема 6.1. Прочитайте выразительно стихотворение И. А. Бунина. Обоснуйте свой выбор, опираясь на анализ тематики, эмоционального настроя, ритмического рисунка.

Тема 5.4. Прочитайте выразительно стихи поэтов Серебряного века (с элементами анализа – выделением признаков того или иного направления: К. Бальмонт «Я – изысканность русской медлительной речи…»; А. Белый «Раздумье»; С. Городецкий «Береза»; В. Хлебников «Заклятие смехом»).

Тема 6.2. Прочитайте выразительно стихотворение А. А. Блока («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…»).

Тема 6.3. Прочитайте выразительно стихотворение В. В. Маяковского. Обоснуйте свой выбор («Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину»).

Тема 6.4. Прочитайте наизусть стихотворение С. А. Есенина. Обоснуйте свой выбор («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…»).

Тема 6.6. Прочитайте выразительно стихотворение М. И. Цветаевой. Обоснуйте свой выбор («Роландов Рог», «Моим стихам, написанным так рано…», «Кто создан из камня, кто создан из глины…», «Куст», «Тоска по родине! Давно…», «Вчера еще в глаза глядел…», «Идешь на меня похожий…», «Все рядком лежат…», «Стихи к Блоку» («Имя твое – птица в руке…»), «У тонкой проволоки над волной овсов…»).

Тема 6.7. Прочитайте наизусть стихотворение А. А. Ахматовой. Обоснуйте свой выбор («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…»).

4) Практическая работа 4

написание письменных работ разного типа на основе рецепции и анализа художественных текстов

Тема 1.2. Прочитайте избранные эпизоды из романа «Обломов» А.И. Гончарова. Напишите на выбор 1) небольшой текст «Зачем учиться», включающий рассказ о том, как учился Обломов, и ответ на вопрос, зачем обучение нужно вам и ваши аргументы в пользу «очевидной выгоды образования»; 2) текст, где вы даете объяснение выражению из романа «внутренняя потребность ученья», и формулируете ответ на вопрос: что побудило вас пойти учиться избранной профессии: «внутренняя потребность ученья» или «очевидная выгода образования»?

Тема 1.1. Прочитайте выразительно по ролям на выбор избранные эпизоды из пьесы А.Н. Островского: «Гроза» или «Бесприданница» (или посмотрите в записи театральную постановку пьесы, экранизации) и подготовьте по группам: А) информационную заметку о случившемся с Катериной «Происшествие в Калинове», в которой отражены только происходившие события, и Б) более подробный рассказ в свободной форме «Однажды в провинции» о произошедшем с главной героиней, где отражены психологические мотивировки и другие причины ее поступков. (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 рассказ);

Тема 1.2. Опираясь на текст прочитанного эпизода «Обломов на службе» напишите три абзаца 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) так, чтобы у вас, подобно тому, как это выражено в тексте романа, тоже было противопоставление с союзами «но / однако».

Тема 1.3. Прочитайте по ролям эпизод спора Павла Петровича и Базарова. Дайте объяснение слову «нигилист». Какие «вечные темы» становятся предметом их разговора? О чем спорят нынешние «отцы и дети», есть ли похожие темы в их спорах? Чья позиция вам ближе и почему? 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).

Тема 1.9. Прочитайте диалог Раскольникова с Порфирием Петровичем о его теории («статейке 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 14 признаков фашизма Умберто Эко из статьи «Вечный фашизм», выделите общие признаки и напишите текст-опровержение теории Раскольникова, приведя не менее двух аргументов против нее и придумав собственный заголовок.

Тема 1.12. Прочитайте рассказ «Дом с мезонином» выполните задание: напишите речь в защиту позиции одной из сторон в споре Лиды и рассказчика («господина пейзажиста»), аргументированно обосновав, чья позиция в этом споре вам ближе и почему (ответ аргументируйте с опорой на текст рассказа и на необходимую вам дополнительную информацию по вопросу).

Тема 6.1. Прочитайте рассказы И. А. Бунина («Антоновские яблоки», «Чистый понедельник»; «Господин из Сан-Франциско»; два рассказа из цикла «Темные аллеи»). Напишите мини-сочинение-размышление «В чем трагизм любви в рассказе … Бунина" (из цикла «Темные аллеи») *или* «Как характеризует жизненные запросы героя рассказа Бунина "Господин из Сан-Франциско" составленный им план поездки?».

Тема 5.1. Прочитайте рассказ А. И. Куприна «Олеся». Напишите мини-сочинение «Зависит ли способность "любить высоко" от уровня развития личности?».

Тема 5.3. Прочитайте рассказ М. Горького «Старуха Изергиль». Напишите эссе публицистическое «В чем величие и бессмысленность жертвы Данко?»

Тема 6.3. Познакомьтесь со стихами («Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину») и поэмой («Облако в штанах») В. В. Маяковского, его личностью. Напишите литературно-критическое эссе «Мой ли поэт В. Маяковский?».

Тема 6.11. Прочитайте рассказ А. Платонова «Усомнившийся Макар». Напишите сочинение-рассуждение «Главная проблема рассказа А. Платонова «Усомнившийся Макар» – это «потеря души людей в городе и во всей стране».

Тема 6.10. Прочитать главы романа М. Булгакова «Мастер и Маргарита», посвященные взаимоотношениям влюбленных героев. Напишите рассуждение-объяснение «Кто любит, должен разделять участь того, кого он любит».

Тема 6.16. Познакомьтесь со стихами Б. Л. Пастернака («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…»). Напишите литературно-критическое эссе «В поэзии Б. Пастернака меня привлекает…».

Тема 6.13. Прочитайте повесть В. Быкова «Сотников». Напишите сравнительную характеристику героев произведения «Герои повести В. Быкова "Сотников» в ситуации выбора".

Тема 6.17. Прочитайте повесть (рассказ) А. И. Солженицына «Один день Ивана Денисовича». Напишите сочинение-рассуждение «Что помогло Шухову в любой ситуации оставаться человеком?».

Тема 8.1. Прочитайте новеллу Э. Хемингуэя «Кошка под дождем». Напишите публицистическое эссе «Всегда ли близкие люди способны понять и почувствовать друг друга?».

Тема 5.1. Отразите свой читательский опыт и опыт общение с художественными текстами на занятиях литературой в публицистическом эссе «Художественная литература и ее роль в моем самообразовании».

5) Практическая работа 5

создание вторичных текстов разных видов на основе учебного и дополнительного текстов

Тема 5.4. Составьте план лекции преподавателя «Серебряный век: общая характеристика и основные представители».

Тема 6.4. Составьте тезисы мини-лекции преподавателя «Драматизм судьбы поэта: С. А. Есенин».

Тема 6.6. Составьте конспект мини-лекции преподавателя «Исповедальность лирики М. И. Цветаевой» (формат по выбору студента: вербальный или креолизованный текст).

Тема 6.11. Составьте план статьи учебника об А. Платонове (Литература: учеб. для студ. учреждений средн. проф. образования / [Г. А. Обернихина, И. Л. Вольнова, Т. В.

Емельянова и др.]; под ред. Г. А. Обернихиной. 13-е изд. – М.: «Академия», 2015. – С. 578-583).

Тема 6.10. Составьте конспект мини-лекции преподавателя ««Изгнанник, избранник»: М. А. Булгаков» в формате креолизованного текста.

Тема 6.9. Составить тезисы статьи учебника о М. Шолохове и запутанной судьбе его романа (Сухих И. Н. Литература: учебник для 11 класса (базовый уровень). В 2 ч. Ч. 2. – 4 изд. – М. «Академия», 2011. – С. 5-15).

6) Практическая работа 6

развернутые ответы на проблемные вопросы

Тема 5.1. Дайте ответ на проблемный вопрос по рассказу А. Куприна «Гранатовый браслет»: «Почему князь Шеин изменил своему намерению в отношении Желткова после визита к нему?».

Тема 5.3. Составьте на основе опорной схемы устное высказывание «Три правды в пьесе М. Горького "На дне"».

Тема 6.9. Ответьте на проблемный вопрос по роману-эпопее М. Шолохова «Тихий Дон»: «В чем трагедия Григория Мелехова, так и не нашедшего свой путь среди «хода истории?».

Тема 6.13. Ответьте на проблемный вопрос по рассказу В. Астафьева «Связистка»: «Что важнее: воинский долг или человеческая жизнь?»

Тема 8.1. Дайте развернутый ответ на вопрос по рассказам Р. Брэдбери «И грянул гром» и «Вельд»: «Фантастические произведения Р. Брэдбери часто называют произведениями-предупреждениями человечеству. Согласны ли вы с такой оценкой? Обоснуйте свое мнение, обратившись к произведениям писателя».

7) Практическая работа 7

написание отзывов и рецензий на основе рецепции экранизаций литературных произведений

Тема 1.8. Посмотрите мультфильм 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 и свои впечатления, правильно использовав в отзыве термины «иносказание» (аллегория), «гротеск», «ирония».

Тема 1.9. Посмотрите фильм «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.

Тема 1.10. Подготовьте рецензию на две разные экранизации «Войны и мира», сравнив их.

Тема 1.12. Посмотрите одну из экранизаций пьесы А.П. Чехова «Вишневый сад» и напишите рецензию на экранизацию пьесы.

Тема 6.10. Проанализируйте эпизод «Разговор Пилата и Афрания» из романа «Мастер и Маргарита» М. А. Булгакова. Сопоставьте его с интерпретацией в фильме режиссера В. Бортко. Где сатирическая направленность эпизода, описывающего встречу двух героев, выражена более ярко?

Тема 6.5. Просмотрите киноверсии 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?

Тема 6.23. Просмотрите видеозапись спектакля по одной или обеим одноактным пьесам из «Провинциальных анекдотов» А. Вампилова. От лица восхищенного/недовольного зрителя (возраст, род занятий – по вашему выбору) напишите *отзыв* о пьесе, размышляя над вопросом «К какому воздействию на зрителя стремился А. Вампилов, показывая уродливость человеческих душ в своих пьесах?».

8) Практическая работа 8

подготовка иллюстративного ряда на основе рецепции литературного произведения с учетом его художественных особенностей

Тема 1.3. 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 (устно или письменно – на усмотрение преподавателя), в чем проявляется противопоставление двух персонажей, на какие детали обращает внимание читателя автор?

Тема 1.8. Изучите иллюстрации к сказкам М.Е. Салтыкова-Щедрина разных художников (Кукрыниксы, Е. Рачев, В. Мыслицкий, А. Самохвалов и др.), обратив внимание, каким образом передан гротеск, ирония и аллегоричность словесных образов при их визуализации, и выполните свои.

Тема 1.10. 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.

Тема 1.5., 1.7. 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.

Тема 5.4. Подготовьте выставку-презентацию репродукций картин художников-авангардистов на тему «Культура авангарда в современной массовой культуре».

Тема 6.2. Представьте в презентации визуальный ряд из иллюстраций Ю. Анненского. Продумайте, на основе чего (сюжет, персонажи и др.) к поэме А. Блока «Двенадцать» вы выстроите этот ряд.

Тема 6.4. 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).

Тема 6.10. Подготовьте сообщение «Фантастическое и реальное в романе М. Булгакова "Мастер и Маргарита"», сопроводив его презентацией, содержащей иллюстрации разных художников к роману.

Тема 6.20. Подготовьте для мини-проекта «Стихи И. Бродского, места, связанные с жизнью поэта, в современной массовой культуре» презентацию, включающую в себя фото поэта в разные годы (до эмиграции), локации мест, где проходят встречи поклонников поэзии И. Бродского.

9) Практическая работа 9

подготовка текстов разной семиотической природы о жизни и творчестве писателя, соотнесение биографических сведений с художественным творчеством

Тема 1.8. Подготовьте материал о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате и соотнесите факты личной биографии с художественным творчеством писателя.

Тема 1.9. 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.

Тема 1.10. 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.

Тема 1.12. 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.

10) Практическая работа 10

подготовка сообщений с иллюстрациями разной семиотической природы о связи историко-культурного контекста с проблематикой художественных произведений на основе анализа сведений из дополнительных информационных источников

Тема 1.1. 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.

Тема 1.9. Объединитесь в малые группы 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».

Тема 1.10. Объединитесь в малые группы 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.

Тема 1.6. Объединитесь в малые группы 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. Опираясь на дополнительные источники (включая электронные ресурсы), соберите материал о легендах об атамане Кудеяре в разных местностях России и сравните их с версией легенды в поэме Н.А. Некрасова «Кому на Руси жить хорошо» («Жили двенадцать разбойников») и подготовьте сообщение о легендарном сюжете и его воплощении в поэме Некрасова.

Тема 1.12. Прочитайте рассказ «Дом с мезонином» и- с опорой на дополнительные источники, дайте определение «теории малых дел», возникшей в конце 19 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).

Тема 6.7. Объединитесь в малые группы. Познакомьтесь с фактами жизни А. Ахматовой и выявите, как преломляются исторические реалии в ее произведениях. Представить это в формате сообщения и презентации.

Тема 6.13. Объединитесь в малые группы. Подготовьте с опорой на дополнительные источники сообщение-презентацию «Книги современных писателей о войне».

Тема 6.17. Объединитесь в малые группы. Соберите в процессе web-сёрфинга материал о ГУЛАГе, сделайте обзор одной из статей. Используйте собранный и проанализированный материал в рассказе о писателе А. И. Солженицыне.

11) Практическая работа 11

составление карты места действия, маршрута литературных персонажей, соотнесение вымышленной и реальной топографии с опорой на художественные тексты и дополнительные источники

Тема 1.6. Объединитесь в малые группы. 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. Представьте результат другим группам.

12) Практическая работа 12

инсценировка эпизодов художественного произведения в малой группе

Тема 1.8. Объединитесь в малые группы и инсценируйте отрывок / эпизод одной из сказок М.Е. Салтыкова- Щедрина.

Тема 1.12. Объединитесь в малые группы и инсценируйте одно из явлений, эпизодов, действий (по выбору) пьесы А.П. Чехова «Вишневый сад».

Тема 6.2. Объединитесь в малые группы и найдите в поэме А. А. Блока «Двенадцать» главу, включающую в себя многоголосие. Прочитайте ее по ролям, в соответствии с выделенными «голосами».

Тема 6.8. *Объединитесь в малые группы* и разыграйте диалоги из рассказов В. Шукшина «Микроскоп» («"Ученый" разговор Андрея Ерина с сыном и женой») и «Срезал» («"Философская" беседа Глеба Капустина и московского гостя»).

Тема 6.23. Объединитесь в малые группы, выделите фрагмент диалога из пьесы А. Вампилова «Двадцать минут с ангелом» (6-7 реплик). Переведите выделенные реплики на английский язык. Разыграйте диалог.

Примеры контрольных работ

*применяются в случае невозможности оценить студента в процессе практических работ на занятии в накопительной системе оценивания в силу длительного или периодического отсутствия студента на занятиях.

Письменные работы (сочинения и др. тексты)

Темы 1.5 - 1.7, 3.1, 4.2, 5.4, 6.1 – 6.7, 6.12, 6.14, 6.16, 6.19, 6.20, 6.22, 8.1. Напишите аннотации (0,5 стр.) к сборникам стихотворений поэтов, кратко охарактеризовав ведущие темы и образы их творчества, характер лирического героя, значение их поэзии для современного читателя (чем может быть интересен).

Тема 1.1. Напишите два текста о нравах и жизни города Калинова:

а) информационную заметку на основе упомянутых в пьесе событий и фактов «Будни города Калинова: его быт и нравы»;

б) публицистическую заметку «Темное царство» о жизни, нравах и людях с конкретными примерами из пьесы (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 включили бы в свой рассказ?)

Тема 1.2. Напишите на основе прочитанных эпизодов романа «Обломов» А.И. Гончарова сочинение «Что от Обломова есть во мне?»

Тема 1.3. Напишите сочинение по одной из тем на выбор: 1) «О чем спорили и спорят до сих пор отцы и дети?» 2) «Вечные темы в спорах отцов и детей», сопоставляя спор Базарова с Павлом Петровичем и дискуссии современных родителей и детей (с упоминанием того, какие темы остались прежними и какие появились новые).

Тема 1.8. Напишите *сочинение-стилизацию* (1-1,5 стр.) в духе сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина, так чтобы в вашей стилизации обязательно были использованы приемы гротеска, иронии и аллегории.

Тема 1.9. Напишите сочинение «Человек в ситуации выбора» (по роману Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»)

Тема 1.10. Напишите сочинение «Любовь – это деятельное желание добра другому» (по рассказам или по роману «Война и мир» Л.Н. Толстого)

Тема 5.3. Напишите режиссерский комментарий к пьесе М. Горького «На дне»: «Ночлежка, в которой обитают персонажи пьесы М. Горького "На дне"», который будет включать описание необходимого для постановки.

Тема 6.2. Напишите сочинение «Цветовая гамма мира, изображенного в поэме А. Блока "Двенадцать"».

Тема 6.3. Напишите публицистическое эссе «Произведение В. Маяковского, которое произвело на меня впечатление».

Тема 6.4. Напишите публицистическую статью (эссе) о современных произведениях, созданных на основе поэзии С. А. Есенина.

Тема 6.10. Напишите сочинение-рассуждение «Кто из героев романа М. А. Булгакова вызывает ваши симпатии или антипатии? Почему?».

Тема 6.12. Напишите сочинение-рассуждение «Как в поэзии А. Т. Твардовского раскрывается понятие «поэт беспокойной совести»?»

Тема 6.9. Напишите сочинение-рассуждение по эпизоду романа-эпопеи М. А. Шолохова «Тихий Дон»: «В чем заключается трагедия Григория Мелехова?»

Тема 6.13. Напишите рецензию на рассказ В. П. Астафьева «Связистка».

Критерии оценки практических и контрольных работ по литературе:

Оценка «отлично» ставится в случае выполнения работы в полном объеме:

- работа самостоятельна и оригинальна (ни одна из ее частей не является плагиатом), то есть продемонстрировано умение давать интерпретацию изученного произведения на основе личностного восприятия;

- продемонстрировано умение определять этическую, нравственно-философскую, социально-историческую проблематику произведения;

- показано знание текста художественных произведений (основных фактов, имен персонажей, сюжета, особенности конфликта); отсутствуют фактические ошибки;

- использованы сведения по истории и теории литературы при истолковании и оценке изученного художественного произведения; отсутствуют фактические ошибки;

- продемонстрировано умение работать со справочным аппаратом книги, различными источниками информации, критически анализировать полученные данные и строить ответ с учетом полученных сведений;

- продемонстрировано умение использовать соответствующие задаче языковые средства; ответы на вопросы изложены литературным языком с соблюдением языковых норм (без речевых, грамматических и орфографических ошибок).

Оценка «хорошо» ставится в случае выполнения работы в полном объеме, но с некоторыми замечаниями:

- работа самостоятельна и оригинальна (ни одна из ее частей не является плагиатом), то есть продемонстрировано умение давать интерпретацию изученного произведения на основе личностного восприятия;

- продемонстрировано умение определять этическую, нравственно-философскую, социально-историческую проблематику произведения;

- использованы сведения по истории и теории литературы при истолковании и оценке изученного художественного произведения; отсутствуют фактические ошибки или 1-2 негрубых ошибки в фактическом материале;

- есть небольшие неточности в изложении содержания произведений: сюжета, имен персонажей и др.;

- продемонстрировано умение использовать соответствующие задаче языковые средства; ответы на вопросы изложены литературным языком с соблюдением языковых норм, но есть негрубые речевые ошибки, грамматические и орфографические ошибки.

Оценка «удовлетворительно» ставится в случае выполнения работы в неполном объеме, с существенными замечаниями:

- в работе обнаруживается частичный плагиат, то есть продемонстрирована частичная подмена чужими суждениями из сторонних источников самостоятельной интерпретации изученного произведения на основе личностного восприятия;

- продемонстрировано частично сформированное умение определять этическую, нравственно-философскую, социально-историческую проблематику произведения;

- не использованы или в малой степени использованы сведения по истории и теории литературы при истолковании и оценке изученного художественного произведения; присутствуют существенные фактические ошибки;

- есть существенные неточности в изложении содержания отдельных произведений: сюжета, путаница с именами персонажей и др.;

- продемонстрировано лишь частичное умение использовать соответствующие задаче языковые средства; есть грубые речевые, грамматические и орфографические ошибки, которые затрудняют понимание сказанного.

Оценка «неудовлетворительно» ставится в случае выполнения работы в неполном объеме, с существенными замечаниями:

- работа не самостоятельна и не оригинальна (плагиат) то есть продемонстрирована подмена самостоятельной интерпретации изученного произведения на основе личностного восприятия посредством чужих суждений из сторонних источников;

- не продемонстрировано умение определять этическую, нравственно-философскую, социально-историческую проблематику произведения;

- есть существенные неточности в изложении содержания отдельных произведений: сюжета, имен персонажей, непонимание особенностей конфликта произведения;

- не использованы сведения по истории и теории литературы при истолковании и оценке изученного художественного произведения; во множестве присутствуют существенные фактические ошибки;

- не продемонстрировано умение использовать соответствующие задаче языковые средства; есть грубые речевые, грамматические и орфографические ошибки, которые «затемняют», то есть существенно затрудняют понимание сказанного.

Перечень тем реферативных работ

1. Характеристика литературного процесса начала 20 века.

2. Блок и символизм. «Стихи о Прекрасной Даме»

3. Тема России в творчестве Блока.

4. Поэма Блока «Двенадцать»: проблематика и поэтика.

5. Ранние романтические произведения М.Горького. Анализ рассказа «Старуха Изергиль».

6. Особенности жанра и конфликта в пьесе М. Горького «На дне».

7. Обзор романа М. Горького «Мать».

8. Рассказы И.А. Бунина периода эмиграции. Сборник «Темные аллеи».

9.Рассказ И.А. Бунина «Господин из Сан-Франциско». Тема жизни и существования.

10. Творчество Л.Н. Андреева.

11. Темы жизни и смерти, одиночества и разобщенности в рассказе Л.Н. Андреева «Большой шлем».

12. Тема любви в творчестве А.И. Куприна: «Гранатовый браслет», «Олеся», «Суламифь».

13. Анализ рассказа А. Платонова «Песчаная учительница».

14. Анализ повести А. Платонова «Котлован».

15. Тема Родины в поэзии С.А. Есенина.

16. Тема поэта и поэзии в творчестве В.В. Маяковского.

17. Тема народного страдания и скорби в поэме А.А. Ахматовой «Реквием».

18. Темы и проблемы творчества М.И. Цветаевой. Своеобразие поэтического стиля.

19. История романа М.А. Булгакова «Мастер и Маргарита». Жанр и композиция.

20. Литература 30-50 годов. Обзор.

21. Картины жизни донских казаков в романе М.А. Шолохова «Тихий Дон».

22. Великая Отечественная война в литературе 40 – 50-х годов. Обзор.

23. Поэмы А.Т. Твардовского о войне и о родине: «Страна Муравия», «Василий Теркин», «Теркин на том свете».

24. Поэмы А.Т. Твардовского «За далью – даль» и «По праву памяти» как художественное осмысление сложного пути родины.

25. Роман Б. Л. Пастернака «Доктор Живаго».

26. Анализ рассказа А. И. Солженицына «Один день Ивана Денисовича».

27. «Деревенская» проза: проблемы, герои. Проза В. М. Шукшина, В. П. Астафьева, В. Распутина.

28. Обзор лирики 60-х годов. «Тихая лирика». «Громкая лирика». Авторская песня.

29. Основные направления и тенденции развития современной литературы.

Критерии оценки реферативной работы

Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: новизна текста; обоснованность выбора источника; степень раскрытия сущности вопроса; соблюдения требований к оформлению.

Новизна текста: а) актуальность темы исследования; б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) явленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений; д) стилевое единство текста, единство жанровых черт.

Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) обоснованность способов и методов работы с материалом; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

Обоснованность выбора источников: а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Соблюдение требований к оформлению: а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) соблюдение требований к объёму реферата.

Оценка 5 ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка 4 – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка 3 – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка 2 – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат вовсе представлен студентом.

4.1 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Промежуточная аттестация (ПА) – дифференцированный зачет (дифзачет), который проводится по окончанию курса, в форме устного ответа, выполнения практического задания, защиты индивидуального или группового проекта.

На промежуточную аттестацию допускаются обучающиеся выполнившие не менее 50% практических заданий, вынесенных на текущий контроль, тем самым обеспечившие ½ итогового результата в накопительной системе оценивания.

Для оценки результатов выполнения проекта на дифзачете применена дихотомическая система оценивания.

Критерием оценки выступает правило: за правильное решение (соответствующее эталонному показателю) выставляется 1 балл, за неправильное решение (несоответствующее эталонному показателю) выставляется 0 баллов. Таким образом, сумма баллов в дихотомической системе оценивания равна количеству правильных решений.

Оценка заносится в оценочную ведомость и зачетную книжку. Обучающийся, получивший «неудовлетворительно», допускается к повторной сдаче зачёта.

Перечень вопросов к дифференцированному зачёту для устного ответа

1. Обзор русской литературы второй половина 19в.
2. Своеобразие конфликта в драме А. Н. Островского «Гроза».
3. Город Калинов и его обитатели в драме А. Н. Островского «Гроза».
4. Протест Катерины против «темного царства».
5. Особенности композиции романа И.А. Гончарова «Обломов».
6. Обломов – «коренной народный наш тип».
7. История создания романа И.С. Тургенева «Отцы и дети».
8. Базаров – герой своего времени.
9. Единство мира и философия природы в лирике Ф. И. Тютчева.
10. Н. А. Некрасов «Кому на Руси жить хорошо»: замысел, история создания и композиция поэмы.
11. Образы народных заступников в поэме Н. А. Некрасова «Кому на Руси жить хорошо».
12. Жизнеутверждающее начало в лирике природы А. А. Фета.
13. Проблематика и поэтика сказок М. Е. Салтыкова-Щедрина.
14. Теория Раскольникова в романе Ф. М. Достоевского «Преступление и наказание».
15. «Маленькие люди» в романе Ф. М. Достоевского «Преступление и наказание».

16. Значение образа Сони Мармеладовой в романе Ф. М. Достоевского «Преступление и наказание».
17. Народ и война в «Севастопольских рассказах» Л. Н. Толстого.
18. Духовные искания Андрея Болконского и Пьера Безухова в романе Л. Н. Толстого «Война и мир».
19. Женские образы в романе Л. Н. Толстого «Война и мир».
20. Тема народа в романе Л. Н. Толстого «Война и мир».
21. Особенности драматургии А. П. Чехова.
22. А.П.Чехов «Вишневый сад»: история создания, жанр, система образов.
23. Особенности рассказов 80-90х годов А.П. Чехова.
24. Характеристика литературного процесса начала 20 века.
25. Тема любви в творчестве А.И. Куприна: «Гранатовый браслет», «Олеся», «Суламифь».
26. Темы жизни и смерти, одиночества и разобщенности в рассказе Л. Н. Андреева «Большой шлем».
27. Творчество Л.Н. Андреева.
28. Ранние романтические произведения М. Горького. Анализ рассказа «Старуха Изергиль».
29. Обзор романа М. Горького «Мать».
30. Особенности жанра и конфликта в пьесе М. Горького «На дне».
31. Рассказ И.А. Бунина «Господин из Сан-Франциско». Тема жизни и существования.
32. Рассказы И.А. Бунина периода эмиграции. Сборник «Темные аллеи».
33. А. Блок и символизм. Цикл «Стихи о Прекрасной Даме».
34. Поэма Блока «Двенадцать»: проблематика и поэтика.
35. Тема России в творчестве А.А. Блока.
36. Тема поэта и поэзии в творчестве В.В. Маяковского.
37. Тема Родины в поэзии С.А. Есенина.
38. Темы и проблемы творчества М.И. Цветаевой. Своеобразие поэтического стиля.
39. Тема народного страдания и скорби в поэме А.А. Ахматовой «Реквием».
40. Картины жизни донских казаков в романе М.А. Шолохова «Тихий Дон».
41. История романа М.А. Булгакова «Мастер и Маргарита». Жанр и композиция.
42. Анализ рассказа А. Платонова «Песчаная учительница».
43. Анализ повести А. Платонова «Котлован».
44. Поэмы А.Т. Твардовского «За далью – даль» и «По праву памяти» как художественное осмысление сложного пути родины.

45. Поэмы А.Т. Твардовского о войне и о Родине: «Страна Муравия», «Василий Теркин», «Теркин на том свете».
46. Обзор литературного процесса 30-50 годов.
47. Великая Отечественная война в литературе 40 – 50-х годов. Обзор.
48. Роман Б. Л. Пастернака «Доктор Живаго».
49. Анализ рассказа А. И. Солженицына «Один день Ивана Денисовича».
50. «Деревенская» проза: проблемы, герои. Проза В. М. Шукшина, В. П. Астафьева, В. Распутина.
51. Обзор лирики 60-х годов. «Тихая лирика». «Громкая лирика». Авторская песня.
52. Основные направления и тенденции развития современной литературы.

Критерии оценки устных ответов

Устный опрос является одним из основных способов учёта знаний обучающихся по литературе. Развёрнутый ответ студентов должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:

1) полноту и правильность ответа;

2) степень осознанности, понимания изученного;

3) языковое оформление ответа.

Отметка "5" ставится, если студент:

1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определенное языковых понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Отметка "4" ставится, если 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:

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 студент 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 студента, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Практические задания для проведения дифференцированного зачета

1 вариант

1. Кто из персонажей драмы А.Н. Островского «Гроза» мечтал изобрести вечный двигатель, получить за него миллион и обеспечить работой всех бедных людей?

1. Кудряш; 2. Шапкин; 3. Кулигин; 4. Борис.

2. Кому из героев драмы А.Н. Островского «Гроза» принадлежат эти слова: «Жестокие нравы, сударь, в нашем городе, жестокие! В мещанстве, сударь, вы ничего, кроме грубости да бедности нагольной, не увидите. И никогда нам, сударь, не выбиться из этой коры».

1) Кудряшу; 2) Шапкину; 3) Кулигину; 4) Борису.

3. Что в романе И. С. Тургенева «Отцы и дети» означает слово «нигилист»?

1. революционер;

2. человек, отрицающий все, кроме своего опыта и своих ощущений;

3. дворянин-либерал;

4. образованный крестьянин.

4. Почему герой романа И. С. Тургенева «Отцы и дети» Базаров отрицает искусство и эстетическое значение природы?

1. потому что он не замечает красоты;

2. потому что не видит в них пользы;

3. из равнодушия;

4. из страсти противоречить всему общепринятому.

5. Какое произведение написал Ф. М. Достоевский?

1. «Идиот»; 3. «Дворянское гнездо»;

2. «Обрыв»; 4. «Война и мир».

6. Кому из героев романа Ф. М. Достоевского «Преступление и наказание» принадлежит описанная комната? «Это была крошечная клетушка, шагов шесть длиной, имевшая самый жалкий вид с своими желтенькими, пыльными и всюду отставшими о стенки обоями...»

1. Старухе-процентщице;
3. Раскольникову;
2. Соне;
4. Мармеладову.

7. Кому из героев романа Ф. М. Достоевского «Преступление и наказание» принадлежит портрет? «Это была крошечная сухая старушонка, лет 60-ти, с вострыми и злыми глазками, с вострым носом и простоволосая. Безобразные, мало поседевшие волосы ее были жирно смазаны маслом. На ее тонкой и длиной шее, похожей на куриную ногу, было наверчено какое-то фланелевое тряпье, а на плечах, несмотря на жару, болталась вся истрепанная и пожелтелая меховая кацавейка».

1. Матери Раскольникова;
3. Катерине Ивановне;
2. Старухе-процентщице;
4. Лизавете.

8. Какая сказка не принадлежит перу М.Е.Салтыкова - Щедрина?

1. «Премудрый пискарь»;
2. «Как мужик двух генералов прокормил»;
3. «Коняга»;
4. «Волк и ягненок».

9. Роман Л. Н. Толстого «Война и мир» принято называть романом-эпопеей. Выделите признак, подтверждающий справедливость этого определения.

1. рассказывается о военных действиях, сменяющихся победой и миром;
2. показано значимое для всей нации историческое событие;
3. введены элементы семейной хроники;
4. в романе участвует огромное количество действующих лиц, большой объем.

10. С каким из сражений, изображенных в романе Л.Н. Толстого «Война и мир», связаны следующие размышления князя Андрея: «Как тихо, спокойно и торжественно, совсем не так, как я бежал ... совсем не так, как с озлобленными и испуганными лицами тащили друг у друга банник француз и артиллерист, - совсем не так ползут облака по этому высокому, бесконечному небу. Как же я не видал прежде этого высокого неба»?

1) Бородинская битва;
3) Шенграбенское сражение;
2) бой под Аустерлицем;
4) бой под Островной.

11. Какой прием использует Ахматова в приведенном отрывке из поэмы «Реквием»: «Для кого-то веет ветер свежий, для кого-то нежится закат…

1) лексический повтор
2) анафора

3) эпифора 4) гипербола

12. С именем какого героя мировой классики названо стихотворение Бориса Пастернака, начинающееся строкой «Гул затих. Я вышел на подмостки»?

1) Гамлет 3) Макбет

2) Чайльд Гарольд 4) Фауст

13. Кому принадлежат известные строчки «Быть знаменитым некрасиво…»?

1) Есенину 2) Цветаевой 3) Гумилеву 4) Пастернаку

14. Какое историческое событие не нашло отражения на страницах романа М.Шолохова «Тихий Дон»?

1) Первая мировая война 3) Гражданская война

2) Вторая мировая война 4) восстание донского казачества

15. Укажите жанр произведения Михаила Шолохова «Тихий Дон»:

1) роман 3) роман-эпопея

2) поэма-эпопея 4) поэма

16. Кто является автором знаменитой «Книги про бойца»?

1) Платонов 2) Пастернак 3) Шолохов 4) Твардовский

17. Кто написал рассказы «Чудик», «Микроскоп», «Срезал»?

1) В.М. Шукшин 3) В.П. Астафьев

2) В.Г. Распутин 4) А.И. Солженицын

18. Какое произведение написал А.И. Куприн

1. «Лёгкое дыхание» 3. «Гранатовый браслет»

2. «Господин из Сан-Франциско» 4. «Тёмные аллеи»

19. Рассказ «Старуха Изергиль» написад

1. А. Островский 3. И. Бунин

2. М. Горький 4. А. Куприн

20. Назовите писателей второй половины XX века.

21. Какое произведение, изученное в этом году, вам больше всего запомнилось и почему?

2 вариант

1. Кому из героев драмы А.Н. Островского «Гроза» принадлежат эти слова? «… не знаешь ты моего характеру! Конечно, не дай бог этому случиться! А уж коли очень мне здесь опостынет, так не удержат меня никакой силой. В окно выброшусь, в Волгу кинусь. Не хочу здесь жить, так не стану, хоть ты меня режь!»

1. Варваре; 2. Катерине; 3. Феклуше; 4. Глаше.

2. Кто из персонажей драмы А.Н. Островского «Гроза», будучи человеком образованным, беспрекословно подчинялся своему дядюшке?

1) Кудряш; 2) Тихон; 3) Кулигин; 4) Борис.

3. Кого Н. А. Добролюбов назвал «лучом света в темном царстве»

1. Кулигина; 2. Бориса; 3. Варвару; 4. Катерину.

4. Какое произведение принадлежит перу И. С. Тургенева?

1. «Обрыв»;
2. «Отцы и дети»;
3. «Былое и думы»;
4. «Записки из мертвого дома».

5. Какой цвет преобладает в описании Петербурга в романе Ф. М. Достоевского «Преступление и наказание»?

1. желтый; 2. серый; 3. белый; 4. черный.

6. Назовите главный мотив преступления Раскольникова в романе Ф. М. Достоевского «Преступление и наказание»?

1. возможность продолжения учебы в университете;
2. проверка своей теории;
3. приобретение денег;
4. освобождение должников старухи.

7. Определите, портрет какой героини романа Ф. М. Достоевского «Преступление и наказание» приводится: «Девушка лет 18, худенькая, но довольно хорошенькая блондинка, с замечательными голубыми глазами... выражение лица такое доброе и простодушное, что невольно привлекало к ней».

1. Дуни Раскольниковой;
2. девушки на мосту;
3. Сони Мармеладовой;
4. Лизаветы.

8. Кто из героев романа Ф. М. Достоевского «Преступление и наказание» произносит эту фразу: «Ведь надобно же, чтобы всякому человеку хоть куда-нибудь можно было пойти. Ибо бывает такое время, когда непременно надо хоть куда-нибудь да пойти…»?

1. Раскольников;
2. Лебезятников;
3. Миколка;
4. Мармеладов.

9. Символом чего является коняга в одноименной сказке М. Е. Салтыкова-Щедрина

1. чиновничества;
2. обывательщины;
3. простого народа и страны;
4. революционеров.

10. Определите, какой героине романа Л.Н. Толстого «Война и мир» принадлежит портрет: «Черноглазая, с большим ртом, некрасивая, но живая девочка, со своими детскими открытыми плечиками, выскочившими из корсажа от быстрого бега, с своими сбившимися назад черными кудрями, тоненькими оголенными руками и маленькими ножками в кружевных панталончиках и открытых башмачках, была в том милом возрасте, когда девочка уже не ребенок, а ребенок еще не девушка».

1. Марии Болконской;
2. Элен Курагиной;
3. Наташе Ростовой;
4. Вере Ростовой.

11.Назовите настоящую фамилию Анны Андреевны Ахматовой:

1) Ахматова 2) Гумилева 3) Стогова 4) Горенко

12. Какие строчки не принадлежат Осипу Мандельштаму?

1) «Бессонница. Гомер.Тугие паруса…»

2) «За гремучую доблесть грядущих веков…»

3) «Я вернулся в мой город, знакомый до слез…»

4) «Февраль. Достать чернил и плакать!»

13. С каким поэтическим направлением в русской литературе XX века в большей степени связано творчество Бориса Пастернака?

1) символизмом
2) акмеизмом
3) имажинизмом
4) футуризмом

14. Как называется стихотворение Пастернака, начинающееся строками: «Мело, мело по всей земле…»?

1) «Снег идет»
2) «Февраль»
3) «Зимняя ночь»
4) «Про эти стихи…»

15. Основная тема романа Михаила Шолохова «Тихий Дон»:

1) судьба Григория Мелехова

2) судьба Аксиньи Астаховой

3) Гражданская война на Дону

4) судьба человека, прошедшего через Первую мировую и Гражданскую войны

16. Какая из перечисленных семей в романе М. Шолохова «Тихий Дон» принадлежит к аристократическому роду?

1) Астаховых
2) Мелеховых
3) Коршуновых
4) Листницких

17. Назовите фамилию главного героя рассказа А.И. Солженицына «Один день Ивана Денисовича»:

1) Сухов 2) Пухов 3) Шухов 4) Петухов

18. Пьесу «На дне» написал

1. А. Островский 3. И. Бунин

2. М. Горький 4. А. Куприн

19. Какое произведение не писал И. Бунин?

1. «Лёгкое дыхание» 3. «Гранатовый браслет»

2. «Господин из Сан-Франциско» 4. «Тёмные аллеи»

20. Назовите произведения (не менее 3-х) посвященные теме Великой Отечественной войны.

21. Какое произведение, изученное в этом году, вам больше всего запомнилось и почему?

Критерии оценки:

менее 10 % неправильно выполненных заданий – «5»;

10-30 % неправильно выполненных заданий – «4»;

30 – 50 % неправильно выполненных заданий – «3»;

более 50 % неправильно выполненных заданий – «2».

За 21 задание добавляется 1-5 баллов в зависимости от полноты и качества ответа.

Примерные темы индивидуальных и групповых итоговых проектов

ПРОЕКТ 1. МАЛОИЗВЕСТНЫЕ ФАКТЫ ИЗ ЖИЗНИ КЛАССИКОВ ИЛИ БИОГРАФИИ ВЕЛИКИХ В НЕКАНОНИЧЕСКОМ ОСВЕЩЕНИИ

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами, отбирать и подбирать иллюстративный материал, составлять развернутый иллюстрированный ответ на основе полученной информации. (Находить интересные малоизвестные школьникам факты, расширить кругозор и представления о классиках. Выяснить, какие факты из биографий классиков обычно не попадают в учебники).

Определить, какие именно писатели станут объектом исследования (один писатель, но его богатая биография будет изучена и изложена подробно или будут взяты для обзора несколько классиков в сравнении и т.д.).

Изучить биографии писателей в разных источниках: школьных учебниках; словарях писателей; в других (книги о писателях, интернет-ресурсы, рекомендованные преподавателями, и по собственному выбору)

Выделить необычные, интересные, примечательные, малоизвестные факты из жизни писателей.

Составить обзор в интересном формате: можно снять видео, написать серию заметок для блога или обзорную статью –форма и стиль подачи на ваш выбор.

ПРОЕКТ 2. РУССКАЯ КЛАССИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА В ЖИВОПИСИ, ГРАФИКЕ, ИЛЛЮСТРАЦИЯХ

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами, научиться отбирать и подбирать иллюстративный материал к изучаемым литературным произведениям, познакомиться с творчеством известных русских художников.

Найти картины русских художников на те же темы, что и произведения писателей 19 века.

Найти картины и иллюстрации, посвященные конкретным литературным произведениям русских классиков.

Написать обзор, какие темы / какие произведения / какие литературные герои становились объектом внимания художников и почему.

Подготовить презентацию с картинами на темы лит. классики.

ПРОЕКТ 3. РУССКИЕ ПИСАТЕЛИ-КЛАССИКИ В ПОРТРЕТАХ ХУДОЖНИКОВ

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами, научиться отбирать и подбирать иллюстративный материал, составлять развернутый иллюстрированный ответ на ее основе. Познакомиться с творчеством русских художников – мастеров портретного жанра.

Найти картины русских художников, на которых изображены русские писатели-классики 19 века.

Сравнить портреты одних и тех же писателей, написанные разными художниками.

Написать небольшую статью в формате «статья для людей, далеких от литературы и живописи» о портретах писателей: рассказать, какие писатели и почему становились объектом внимания художников, знали ли художники-современники, писавшие портреты Достоевского, Толстого и др., что они пишут портреты классиков литературы? Что было важным для художников при изображении писателей? Читали ли они их книги до того, как написать портрет?

Подготовить презентацию с аннотированными портретами писателей авторства известных рус. художников.

ПРОЕКТ 4. РУССКАЯ КЛАССИКА НА ЯЗЫКАХ КОРЕННЫХ НАРОДОВ РОССИИ: КОГО И ПОЧЕМУ ЧАЩЕ ПЕРЕВОДИЛИ / ЧИТАЮТ СЕЙЧАС / ЭКРАНИЗИРУЮТ / СТАВЯТ В ТЕАТРЕ

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами, отбирать и подбирать иллюстративный материал, составлять развернутый иллюстрированный ответ на основе полученной информации.

Определить перечень тех классиков или тех классических книг, по которым будет произведен анализ.

Изучить, на какие языки переведены, когда, как. Почему их переводят? Кто их читает?

Произвести качественный и количественный анализ.

Сделать вывод, какие рус. классические авторы и какие книги чаще всего были востребованы к переводу на языки коренных народов.

Подготовить презентацию / ролик / подкаст / инфографику или в др. форме представить результат.

ПРОЕКТ 5. РУССКАЯ КЛАССИКА В КОМИКСАХ

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами, научиться отбирать и подбирать иллюстративный материал, составлять развернутый иллюстрированный ответ на ее основе. Изучить, каким образом русская классика представлена в современном жанре комиксов.

Найти комиксы по классическим текстам, входящим в программу 10 класса школы / колледжа.

Сравнить комиксы и тексты самих литературных произведений, обратив внимание на те основные содержательные компоненты исходного текста, которые сохраняются в

комиксе, обратить внимание и на те изменения, которым подвергается исходный текст, будучи приспособленным к новому жанру.

Сделать вывод, что сохраняется, а что нет, при перенесении классических текстов в новый формат, а также понять, зачем нужна такая трансформация.

Подготовить презентацию с картинами на темы лит. классики.

ПРОЕКТ 6. РУССКАЯ КЛАССИКА В ФАНФИКАХ

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами, научиться отбирать и подбирать иллюстративный материал, составлять развернутый иллюстрированный ответ на ее основе. (Изучить, каким образом русская классика представлена в современном жанре).

Найти фанфик по одному из классических литературных произведений, входящих в программу.

Сопоставить оба текста, выявить, что и как меняется, какие трансформации происходят с текстом классического произведения при переложении.

Сделать вывод, что именно становится важным при перенесении классического текста в новый формат (герои, содержание, на основе классики. стиль и др.), насколько другим по сравнению с источником становится новый текст, написанный по его мотивам.

Подготовить презентацию с иллюстрациями и основными содержательными моментами.

ПРОЕКТ 7. РУССКАЯ КЛАССИКА В ТЕКСТАХ РУССКОГО РЭПА И ДР. МУЗЫКАЛЬНЫХ НАПРАВЛЕНИЯХ

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами, научиться отбирать и подбирать необходимую информацию, на основе которой составить информационную заметку о том, насколько современные молодые авторы знают классику и используют ее для своего творчества.

Поиск упоминаний заголовков классических произведений в текстах рэперов (Например, «Мертвые души», «Отцы и дети», «Война и мир», «Преступление и наказание», «Братья Карамазовы» и т.д.), имен героев классики (Онегин, Обломов, Базаров, Раскольников и т.д.)

Анализ контекста: зачем именно в этом тексте нужно упоминание классики, о чем этот текст, есть ли там сравнение с классикой или упомянуто без привязки к теме текста и т.д.

Анализ у кого из рэперов встречается упоминание классики, подумать, почему. Почитать-посмотреть интервью с ними, выяснить, как классика появилась в их текстах.

Представить проект в виде презентации (с иллюстрациями).

ПРОЕКТ 8. РУССКАЯ КЛАССИКА ЗА ГРАНИЦЕЙ: КОГО И ПОЧЕМУ ЧИТАЮТ / ЭКРАНИЗИРУЮТ / СТАВЯТ В ТЕАТРЕ В ДРУГИХ СТРАНАХ

Цель проекта – научиться пользоваться информационными ресурсами и исследовать, на какие языки переведены русские классики, какие их произведения популярны за пределами России.

Выбрать тех классиков или тех классических книг, по которым будет произведен анализ.

Изучить, на какие языки переведены, когда, как. Почему их переводят? Кто их читает?

Произвести качественный и количественный анализ.

Сделать вывод, какие рус. классические авторы и какие книги востребованы в других странах.

Подготовить презентацию с иллюстрациями

ПРОЕКТ 9. ПОЭЗИЯ И МУЗЫКА: СОВРЕМЕННЫЕ ЛИТЕРАТУРНЫЕ КОМПОЗИЦИИ В СЕТИ

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами, научиться отбирать и подбирать иллюстративный материал, составлять развернутый иллюстрированный ответ на ее основе. (Познакомиться с современными поэтами, представленными в сетевом пространстве и понять, как могут быть связаны поэтический текст и музыка).

Найти стихи одного или нескольких популярных сетевых авторов, чьи тексты исполняются обычно в музыкальном сопровождении. Выяснить, какую именно музыку используют при исполнении стихов: пишется ли она специально, берутся ли какие-то известные треки, музыкальные произведения и т.п.

Ответить на вопрос, почему многие из них используют музыку. Является ли музыка фоновым шумом или полноправным художественным приемом. Если музыка важна как прием, раскрыть ее функцию – ту роль, которая ей отводится при чтении текста.

Сделать вывод, «для чего тексту музыка». Подготовить презентацию с иллюстрациями.

ПРОЕКТ 10. ПРОИЗВЕДЕНИЯ Н.В. ГОГОЛЯ В МУЛЬТИПЛИКАЦИИ

Цель проекта — научиться работать с информационными ресурсами, отбирать и подбирать иллюстративный материал, составлять развернутый иллюстрированный ответ на основе полученной информации. (Сравнить мультфильмы разных режиссеров по произведениям Гоголя, научиться писать рецензию, сопоставляя разные позиции и

способы художественного воплощения в анимации словесных образов, написать рецензию).

Найти и посмотреть рекомендованные мультфильмы разных режиссеров.

Проанализировать, художественный замысел и способы его воплощения: каким образом и какими средствами решена задача визуализации словесных образов, каким образом передана фантасмагорическая гоголевская реальность?

Как в мультфильмах решается задача изображения страшного, комического у Гоголя?

Представить материалы в формате доклада и презентации, подкаста. ролика или др. форм.

ПРОЕКТ 11. РУССКАЯ КЛАССИКА В СЕТЕВОМ ПРОСТРАНСТВЕ: ТВОРЧЕСТВО И.С. ТУРГЕНЕВА

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами, научиться отбирать и подбирать необходимую информацию и иллюстрации, анализ интернет-мемов по творчеству И.С. Тургенева.

Поиск карикатур, комиксов, мемов и др. (найти и систематизировать интернет-мемы по темам и образам творчества Тургенева)

Анализ, что именно (какие персонажи, предметы рассказа и т.д.) чаще всего встречаются в интернет-мемах.

Анализ тех комических приемов, которые используется в конкретных мемах, то есть за счет чего мем смешон, связан с классикой и современностью, чем он интересен.

Анализ сферы «обитания» этих конкретных мемов (где встречаются в интернете: на каких форумах, в каких пабликах, используются ли в СМИ и т.д.)

Вывод: какие темы и проблемы рассказа, какие именно аспекты образов рассказа Тургенева актуальны до сих пор и почему?

Представить проект в виде презентации (с иллюстрациями).

ПРОЕКТ 12. «ОТЦЫ И ДЕТИ» (И.С. Тургенев): о чем спорили в середине 19 века отцы и дети и о чем они спорят сегодня?

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами, научиться отбирать и подбирать в тексте необходимую для анализа информацию и составлять развернутый иллюстрированный ответ на ее основе.

Прочесть главы со спорами Евгения Базарова и Павла Петровича, выделить темы споров, позиции героев.

Подумать и записать (возможно, опросить сверстников и родителей), на какие темы чаще всего спорят дети и родители сейчас.

Сравнить получившиеся вп.1 и п.2 результаты.

Сделать выводы, является ли спор детей и отцов «вечной проблемой», возможны ли компромиссы между ними.

Представить проект в виде презентации (с иллюстрациями).

ПРОЕКТ 13. РУССКАЯ КЛАССИКА В СЕТЕВОМ ПРОСТРАНСТВЕ: ТВОРЧЕСТВО А.И. ГОНЧАРОВА, РОМАН «ОБЛОМОВ».

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами, научиться отбирать и подбирать необходимую информацию и иллюстрации, проанализировать интернет-мемы, которые делают школьники и не только, на тему романа Гончарова «Обломов». Выявить, какие черты героя романа становятся объектом внимания наших современников, чем роман актуален сегодня?

Поиск карикатур, комиксов, мемов с изображениями Обломова и др. персонажей или образов из романа.

Анализ, что именно (какие персонажи, предметы и т.д.) чаще всего упоминаются.

Анализ тех комических приемов, которые используется в конкретных мемах, то есть за счет чего мем смешон, связан с классикой и современностью, чем он интересен.

Вывод, почему образ Обломова до сих пор актуален и не забыт.

Представить проект в виде презентации (с иллюстрациями).

ПРОЕКТ 14. ВОЗМОЖНО ЛИ «ИСПРАВИТЬ ЛЮБОВЬЮ»?

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами, научиться отбирать и подбирать в тексте необходимую для анализа информацию, и составлять развернутый иллюстрированный ответ на ее основе (проанализировать, насколько реалистичен сценарий, описанный Гончаровым в ситуации с романов Ольги Ильинской и Ильи Обломова).

Прочесть главы, посвященные роману Обломова и Ольги, проанализировать, как он развивался и почему.

Узнать, что думает современная психология о «переделке» характера одного взрослого человека другим взрослым человеком, насколько воспетая литературой сила любви способна заставить другого измениться, стоит ли питать надежды на то, что любовь полностью переменит человека.

Сделать вывод, насколько написанное Гончаровым соответствует реальности и насколько закономерен итог романа.

Представить проект в виде презентации (с иллюстрациями).

ПРОЕКТ 15. РОДИОН РАСКОЛЬНИКОВ В СОВРЕМЕННОМ СЕТЕВОМ ПРОСТРАНСТВЕ

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами, отбирать и подбирать иллюстративный материал, составлять развернутый иллюстрированный ответ на основе полученной информации.

Найти упоминания и изображения Раскольникова в интернете (заголовки, тексты, стихи, иллюстрации, карикатуры, интернет-мемы, гифки и прочее).

Проанализировать в связи с какими темами возникает упоминание / изображение этого героя Достоевского.

Сделать вывод относительно его популярности: на чем именно она основывается и почему герой до сих пор привлекает к себе внимание?

Подготовить презентацию с иллюстрациями

ПРОЕКТ 16. ЛЕВ ТОЛСТОЙ НА НОВЫЙ ЛАД

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами, отбирать и подбирать иллюстративный материал, составлять развернутый иллюстрированный ответ на основе полученной информации. Проанализировать, в каких сферах массовой культуры сегодня можно встретить образ самого писателя и образы его произведений, что именно стало знаковым (детали, портрет, элементы произведений: цитаты, визуализация образов).

Поиск самых разных образов: визуальных (графика, граффитти, интернет-мемы, принты, в том числе на одежде, сумках и проч., иллюстрации, плакаты и т.д.), словесных (блоги, статьи, рассказы, анекдоты, песни и т.д.).

Анализ собранного материала, его классификация и систематизация.

Подготовка презентации со структурированным собранным материалом, иллюстрациями.

Вывод, какие именно темы, проблемы, образы ассоциируются с писателем Львом Толстым в современной массовой культуре.

Подготовить презентацию с иллюстрациями.

ПРОЕКТ 17. Н.А. НЕКРАСОВ В СОВРЕМЕННОМ МЕДИАПРОСТРАНСТВЕ

Цель проекта -- научиться работать с информационными ресурсами, научиться отбирать и подбирать необходимую информацию, проводить опросы и выстраивать коммуникацию с разными людьми; на основе собранной информации составить развернутый иллюстрированный отчет, как имя Некрасова и его творчество активно используется сегодня, какие темы и образы его творчества актуальны.

Определить понятие «медиапространство» и произвести поиск упоминаний имени Некрасова-поэта и его стихотворений, поэм, творчества в целом в нем:

А) Заголовок «Кому на Руси жить хорошо» в современной журналистике, СМИ, блогах и т.д.: использование фразы в разных источниках в интернете.

Если где-то для материала берется некрасовский заголовок, то для чего, для каких именно материалов? О чем они?

Б) *Цитаты из стихотворений Некрасова в интернете, исполнение его стихотворений в интернете (чтение артистами и «простыми людьми», песни на его стихи – кто и где поет, насколько языков переведен и т.д.):*

Если строчки из Некрасова используются как цитата, то в каком контексте, для чего, с какой целью?

В) мемы на темы его стихотворений (русская женщина, которая «коня на скаку остановит»; «кому на Руси жить хорошо», «12 разбойников», дед Мазай)

Д) Упоминание Некрасова и его цитирование у русских рэперов: есть ли, если да, то в каком контексте, для чего? Зачем он им нужен?

Вывод: в каком качестве Некрасов нужен сегодня? То есть зачем и почему его цитируют и упоминают сегодня в интернете.

Представить проект в виде презентации (с иллюстрациями).

ПРОЕКТ 18. «КОМУ НА РУСИ ЖИТЬ ХОРОШО»: АКТУАЛЕН ЛИ ВОПРОС НЕКРАСОВА СЕГОДНЯ?

Цель проекта -- научиться работать с информационными ресурсами, научиться отбирать и подбирать необходимую информацию, проводить опросы и выстраивать коммуникацию с разными людьми; на основе собранной информации составить развернутый иллюстрированный ответ на вопрос: «Как изменились представления о том, кому на Руси жить хорошо со времен Некрасова?»

Представления о счастье в поэме у разных персонажей:

7 мужиков, глава «Счастливые», главы «Поп», «Помещик», часть 3 «Крестьянка», «Бабья притча», глава о Ермиле Гирине (прочесть самостоятельно).

Представления о том, кому сейчас хорошо жить в России по материалам опроса (д/з). Провести опрос, используя вопрос Некрасова. Обобщить данные, сделать графику и аналитику.

Сопоставить, что изменилось, что общего, подумать и рассказать, почему. Подвести итог.

Представить проект в виде презентации (с иллюстрациями).

ПРОЕКТ 19. ДВЕ МАТРЕНЫ: СУДЬБА РУССКОЙ КРЕСТЬЯНКИ

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами, научиться отбирать и подбирать необходимую информацию, проанализировать, как изображают жизнь крестьянки в 19 веке Н.А. Некрасов и как в 20 веке А.И. Солженицын.

Прочесть часть 3 «Крестьянка» поэмы Некрасова «Кому на Руси жить хорошо»

Прочесть рассказ А.И. Солженицына «Матренин двор»

Сравнить характер и портрет героинь

Сравнить их жизнь, условия жизни, найти общее и отличия (если есть)

Сделать вывод, насколько изменилась / не изменилась женская доля и крестьянская жизнь за 100 лет.

Представить проект в виде презентации (с иллюстрациями).

ПРОЕКТ 20. СЮЖЕТ О РАСКАЯВШЕМСЯ ГРЕШНИКЕ В ПОЭМЕ НЕКРАСОВА «КОМУ НА РУСИ ЖИТЬ ХОРОШО»: ИСТОЧНИКИ И ИСТОРИЯ

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами, отбирать и подбирать иллюстративный материал, составлять развернутый иллюстрированный ответ на основе полученной информации, исследовать возможные источники сюжета, проанализировать насколько этот сюжет популярен в искусстве.

Найти дополнительную литературу по теме, прочесть рекомендованную преподавателем статью, проанализировать круг источников сюжета о раскаявшемся разбойнике.

Проанализировать имеющиеся версии насчет имени Кудеяр: откуда оно могло появиться на Руси, почему так именовали разбойников, какие народные поверья с ним связаны?

Выяснить, каким образом стихотворение Некрасова стало песней, как оно преобразовалось и почему, кто сейчас исполняет его и как.

Представить материалы в формате доклада и презентации.

ПРОЕКТ 21. ЖЕЛЕЗНАЯ ДОРОГА В РУССКОЙ ПОЭЗИИ 19-21 веков

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами, отбирать и подбирать иллюстративный материал, составлять развернутый иллюстрированный ответ на основе полученной информации. Составить представление об образе железной дороги в русской поэзии, сопоставить образ железной дороги у разных авторов. выявить общее и разное.

Определить круг стихов (текстов), посвященных железной дороге, найти и прочесть их: Вяземский «Ночь на железной дороге…», Некрасов «Железная дорога», Полонский «На железной дороге», Анненский «Зимний поезд», Есенин «Сорокоуст», Смеляков «Я сам люблю железную дорогу», Рубцов «Поезд», Пастернак «Дорога», И. Фаликов «Железнодорожная баллада», Б. Гребенщиков «Этот поезд в огне», Д. Быков лирический отрывок из романа «ЖД» «Если сесть на этот поезд» и другие тексты (можно сетевую поэзию).

Систематизировать стихи по характеру образа и авторскому отношению к железной дороге, выразившемуся в образах (негативных или позитивных).

Определить, связаны ли образы и их авторская оценка, а также художественные средства для ее выражения с эпохой, в которую жил автор.

Найти доп. материалы, в которых рассказывается о восприятии людьми железной дороги как одного из важных средств технического прогресса или наоборот, как одного из неизбежных зол. Найти материалы об образах паровоза, железной дороги в искусстве. Сделать общий вывод о том, как менялось восприятие железной дороги в жизни и поэзии.

Подготовить доклад и презентацию с иллюстрациями.

ПРОЕКТ 22. НОБЕЛЕВСКИЕ ПРЕМИИ ПО ЛИТЕРАТУРЕ РУССКОЯЗЫЧНЫХ ПИСАТЕЛЕЙ И ПОЭТОВ

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами, научиться отбирать и подбирать иллюстративный материал, составлять развернутый иллюстрированный ответ на ее основе. (Познакомиться с творчеством самого необычного нобелевского лауреата по литературе).

Узнать, какие русскоязычные писатели и почему получили Нобелевскую премию по литературе.

Ответить на вопрос, чем их творчество было знаменательно.

Охарактеризовать основные темы творчества и проанализировать 1-2 текста.

Подготовить презентацию с иллюстрациями

ПРОЕКТ 23. СТИХИ ХРЕСТОМАТИЙНЫХ ПОЭТОВ XX ВЕКА В ИСПОЛНЕНИИ СОВРЕМЕННЫХ МУЗЫКАНТОВ

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами, научиться отбирать и подбирать иллюстративный материал, составлять развернутый иллюстрированный ответ на ее основе. (Узнать, какие стихи известных поэтов становятся текстами песен, проанализировать какие тексты / авторы наиболее популярны и почему).

Определить круг авторов (поэтов), тексты которых будут включены в поиск. Рекомендация: Маяковский, Есенин, Рыжий, Бродский. Можно дополнить своими.

Выделить ту предметную область, в которой будет произведен поиск: будет ли это исключительно «популярная музыка», будет ли бардовская песня, рок, рэп или какие-то другие музыкальные направления. Возможно, поиск будет вестись сразу по нескольким направлениям, после чего будет произведен сравнительный анализ.

Подсчитать, какие тексты и каких авторов чаще всего становятся основой песен и в каких жанрах и стилях.

Проанализировать, чем именно может быть вызван интерес к тому или иному автору (например, потребностями и вкусами аудитории исполнителя / тематикой текста стихотворения / другими факторами – какими?)

Подготовить презентацию с иллюстрациями

ПРОЕКТ 24. ЗАРУБЕЖНЫЕ ЭКРАНИЗАЦИИ ПЬЕС А.П. ЧЕХОВА

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами, научиться отбирать и подбирать иллюстративный материал, составлять развернутый иллюстрированный ответ на ее основе.

Определить перечень зарубежных экранизаций пьес А.П. Чехова и ознакомиться с ними.

Сравнить разные версии экранизации одних и тех же произведений.

Написать рецензию и подготовить презентацию с иллюстрациями.

ПРОЕКТ 25. ПРОИЗВЕДЕНИЯ М.Е. САЛТЫКОВА-ЩЕДРИНА В МУЛЬТИПЛИКАЦИИ

Цель проекта –научиться работать с информационными ресурсами, отбирать и подбирать иллюстративный материал, составлять развернутый иллюстрированный ответ на основе полученной информации. (Сравнить мультфильмы разных режиссеров по сказкам, научиться писать рецензию, сопоставляя разные позиции и способы художественного воплощения в анимации словесных образов, написать рецензию).

Найти и посмотреть рекомендованные мультфильмы разных режиссеров.

Проанализировать, художественный замысел и способы его воплощения: каким образом и какими средствами решена задача визуализации словесных образов, каким образом передана фантасмагорическая гоголевская реальность?

Как в мультфильмах решается задача изображения страшного, комического у Щедрина?

Представить материалы в формате доклада и презентации, подкаста. ролика или др. форм.

ПРОЕКТ 26. «ЖИВОПИСЬ СЛОВОМ» С. ЕСЕНИНА И ПОЭЗИЯ ЖИВОПИСИ М. НЕСТЕРОВА, Б. КУСТОДИЕВА, И. ЛЕВИТАНА

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами: отбирать, анализировать и истолковывать литературный и искусствоведческий материал, видеть связь живописных полотен с произведениями художественной литературы, создавать развернутые высказывания.

Перечитать стихи С. А. Есенина, посвященные теме природы, Родины. Определите идею каждого из них, настроение.

Найти картины русских художников М. Нестерова, Б. Кустодиева, И. Левитана на те же темы, что и стихи С. Есенина.

Найти созвучие и различие есенинских стихотворений и живописных полотен художников.

Представить материалы в формате презентации работ художников, сопровождаемых строчками из стихов С. Есенина.

ПРОЕКТ 27. А. С. ПУШКИН И Л. Е. УЛИЦКАЯ: ВЕЧНЫЕ ТЕМЫ И НЕОЖИДАННЫЕ ОТКРЫТИЯ

Цель проекта – научиться работать с разными видами ресурсов: отбирать, анализировать и интерпретировать литературный, литературно-критический материал, определять особенности литературного диалога писателей разных веков, создавать развернутое высказывание.

Прочитайте/перечитайте трагедию А. С. Пушкина «Скупой рыцарь». Проследите, как раскрывается в ней тема эгоизма, скупости и власти денег.

Прочитайте рассказ современной писательницы Л. Е. Улицкой «Генеле-сумочница».

Докажите, что рассказ писательницы – это ремейк пушкинского произведения. На чем основывается литературный диалог двух писателей?

Определите, что нового внесла Л. Улицкая в интерпретацию пушкинских мотивов.

Представить результаты работы над проектом в формате сравнительно-сопоставительного анализа произведений двух авторов.

ПРОЕКТ 28. А. П. ЧЕХОВ И В. А. ПЬЕЦУХ: ФУТЛЯРНОСТЬ КАК СПОСОБ ЖИЗНИ И КАК СПОСОБ ВЫЖИВАНИЯ

Цель проекта – научиться работать с разными видами ресурсов: отбирать, анализировать и интерпретировать литературный, литературно-критический материал, определять особенности литературного диалога писателей разных веков, создавать развернутое высказывание.

Прочитайте/перечитайте рассказ А. П. Чехова «Человек в футляре». Проследите, как раскрывается в ней тема «футлярности», с помощью каких приемов создается характер главного героя.

Прочитайте рассказ современного писателя В. А. Пьецуха «Наш человек в футляре». Проследите, как раскрывается в этом произведении тема «футлярности», какие приемы характеристики главного героя используются.

Докажите, что рассказ В. Пьецуха – это ремейк произведения А. П. Чехова. На чем основывается литературный диалог двух писателей? Выявите чеховские реминисценции в рассказе современного писателя.

Определите, что нового внес В. Пьецух в интерпретацию чеховской темы.

Представить результаты работы над проектом в формате сравнительно-сопоставительного анализа произведений двух авторов.

ПРОЕКТ 29. «ИНСТИТУТ РОЖДЕСТВЕНСКИХ ВИЗИТОВ» В РАССКАЗАХ А. П. ЧЕХОВА И Н. А. ЛЕЙКИНА

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами: отбирать, анализировать литературный, литературно-критический материал, выявлять особенности пародийного комического произведения, написанного в жанре рождественского рассказа, сопоставлять подходы разных авторов к раскрытию темы «рождественских визитов», создавать высказывание.

Познакомиться с литературно-критическим материалом о жанре «рождественский рассказ», его пародийных модификациях.

Отобрать из рождественских рассказов А. Чехова и Н. Лейкина комические рассказы, посвященные теме рождественских визитов, проанализировать их.

Сравнить комические рассказы двух писателей и выявить особенности подходов каждого из них к раскрытию темы, способы передачи комизма ситуаций, изображенных в произведениях.

Представить материалы в формате доклада, иллюстрированного сценками из рассказов А. Чехова и Н. Лейкина.

ПРОЕКТ 30. ИНТЕРПРЕТАЦИЯ ПОЭМЫ М. ЦВЕТАЕВОЙ «МОЛОДЕЦ» ХУДОЖНИЦЕЙ Н. ГОНЧАРОВОЙ

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами: отбирать, анализировать и истолковывать необходимый литературный, литературно-критический и искусствоведческий материал, создавать развернутое высказывание.

Проанализировать материал, посвященный истории знакомства и сближения Н. Гончаровой и М. Цветаевой. Познакомиться с эссе поэтессы о художнице.

Познакомиться с поэмой М. Цветаевой «Молодец». Определить тему, идею поэмы, рассмотреть образы персонажей и способы их создания писателем, проанализировать изобразительно-выразительные средства языка.

Познакомиться с особенностями работы Н. Гончаровой с текстом цветаевской поэмы как вариантом интерпретации произведения.

Представить материалы в формате виртуальной выставки работ Н. Гончаровой, сопровождаемой строчками из поэмы М. Цветаевой.

ПРОЕКТ 31. ПУШКИНИАНА Д. САМОЙЛОВА

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами: отбирать, анализировать и интерпретировать литературный, литературно-критический, а также иллюстративный материал, создавать развернутое высказывание.

Познакомиться с «пушкинским мифом» как фактом истории советской культуры и отношением к этому Д. С. Самойлова.

Прочитать и проанализировать стихи поэта, посвященные образу и судьбе А. С. Пушкина («Старик Державин», «Пушкин по радио», «Пестель, поэт и Анна», «Болдинская осень», «Он заплатил на нелюбовь Натальи…», «Михайловское», «Святогорский монастырь» и др.).

Восприятие и преображение пушкинского биографического мифа (или мифа Нового времени) в поэзии Д. Самойлова.

Представить результаты в формате подкаста.

ПРОЕКТ 32. Л. Е. УЛИЦКАЯ. РАССКАЗ «КАПУСТНОЕ ЧУДО»: НОВАТОРСТВО ПИСАТЕЛЬНИЦЫ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ АЛГОРИТМА СВЯТОЧНОГО РАССКАЗА

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами: отбирать, анализировать, интерпретировать литературный, литературно-критический материал, выявлять особенности алгоритма написания святочного рассказа, определять новаторство писателя в разработке жанра святочного рассказа, создавать высказывание.

Познакомиться с особенностями жанра рождественского (святочного) рассказа.

Прочитать рассказ Л. Улицкой «Капустное чудо», проанализировать в соответствии с жанровыми особенностями и истолковать его.

Сопоставить алгоритм строения святочного рассказа и соотнести с ним рассказ писательницы. Что нарушено? В чем заключается отступление от алгоритма? Как это способствует выражению позиции Л. Улицкой? Сформулируйте эту позицию.

Представьте результаты работы в жанре рецензии.

ПРОЕКТ 33. СКВОЗЬ БУНИНСКОЕ СЛОВО. И. А. БУНИН: ЖИВОПИСЬ, ГРАФИКА, СКУЛЬПТУРА

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами: отбирать, анализировать и интерпретировать литературный, литературно-критический и живописный материал, определять основы «диалога» творцов: поэта и художника.

Перечитать изученные стихотворения И. А. Бунина. Обратить внимание на живописность, «изобразительные возможности» слова поэта.

Найти картины русских художников на темы, настроения, созвучные выраженным в стихах поэта.

Найти картины, гравюры и скульптуры, посвященные определенным стихотворениям И. Бунина.

Отметить созвучие темы, настроения в стихотворениях и произведениях художников, граверов, скульпторов.

Представить результаты работы в формате виртуальной выставки, где репродукции картин сопровождаются строчками из стихотворения поэта.

ПРОЕКТ 34. РАННЕЕ ТВОРЧЕСТВО М. ГОРЬКОГО В МУЛЬТИПЛИКАЦИИ

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами, отбирать, анализировать и истолковывать необходимый литературный и литературно-критический материал, материал мультипликации, а также иллюстративный материал и составлять развернутое высказывание.

Прочитать/перечитать произведения из раннего творчества М. Горького: «Воробьишко», «Песня о Соколе», «Легенда о Данко», «Песня о Буревестник». Определить идею каждого произведения, его художественное своеобразие, охарактеризовать героев.

Найти и посмотреть мультфильм, сделанные по названным произведениям М. Горького («Воробьишко», «Легенда о пламенном сердце», «Песня о Соколе», «Буревестник»). Выявить жанровые особенности каждого мультфильма (музыкальный мультфильм; музыкальная патетическая сказка; пародийный мультфильм и др.).

Проанализировать, художественный замысел и способы его воплощения: каким образом и какими средствами решена задача визуализации словесных образов, каким образом передана гуманистическая направленность творчества ранних произведений М. Горького.

Представить материалы в формате обзора и презентации.

ПРОЕКТ 35. РАССКАЗ А. ПЛАТОНОВА В МУЛЬТИПЛИКАЦИИ

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами, отбирать, анализировать и истолковывать необходимый литературный и литературно-критический материал, материал мультипликации, а также иллюстративный материал и составлять развернутое высказывание.

Познакомиться с рассказом А. Платонова «Корова». Определить тему, идею, рассмотреть образ главного героя и способы его создания писателем.

Найти и посмотреть рекомендованный одноименный мультфильм по рассказу «Корова».

Проанализировать, художественный замысел и способы его воплощения: каким образом и какими средствами решена задача визуализации словесных образов, каким образом передано отношение главного героя, его отца, машиниста к корове.

Как в мультфильмах решается задача изображения горя корова и сострадания Васи этому горю?

Представить материалы в жанре рецензии мультфильм и презентации.

ПРОЕКТ 36. ИНТЕРПРЕТАЦИЯ ПРИТЧИ «БЛУДНЫЙ СЫН» В СТИХАХ И. БУНИНА И Н. ГУМИЛЕВА И ЖИВОПИСИ М. ШАГАЛА

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами, отбирать и интерпретировать необходимый литературный (стихи) и живописный (репродукция) материал, а также материал для иллюстрирования ответа; составлять на основе полученной информации развернутое высказывание в жанре доклада.

Познакомиться с стихотворениями И. Бунина («И цветы, и шмели, и трава, и колосья») и Н. Гумилева («Блудный сын») и репродукцией картины М. Шагала («Блудный сын»).

Найти дополнительную литературу по теме, прочесть рекомендованную преподавателем статью, проанализировать источники сюжета о блудном сыне.

Интерпретировать поэтические и живописное произведения, обратив особое внимание на истолкование их авторами сюжета и морали.

Представить материалы в формате доклада и презентации.

ПРОЕКТ 37. В. МАЯКОВСКИЙ – ХУДОЖНИК, РЕКЛАМИСТ, АКТЕР, РЕЖИССЕР, СЦЕНАРИСТ И ДРАМАТУРГ

Цель проекта: научиться работать с информационными ресурсами: отбирать, анализировать и истолковывать материал разный по содержанию и формату подачи, видеть различные аспекты личности одного и того же человека, особенности его дарования, создавать высказывание.

Поиск разножанровых творческих работ В. Маяковского (живопись, плакаты, сценарии к фильмам, актерские работы, пьесы).

Отбор работ, наиболее ярко характеризующих ту или иную сторону даровая поэта.

Анализ и интерпретация отобранных работ.

Оценка вклада В. Маяковского в русское искусство.

Представить материалы в формате доклада и презентации.

ПРОЕКТ 38. «ЦИРКОВЫЕ РАССКАЗЫ» А.И.КУПРИНА В МУЛЬТФИПЛИКАЦИИ И КИНО

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами: отбирать, анализировать и интерпретировать мемуарный, литературный и литературно-критический, а также культурологический материал, определять основы «диалога» писателя, режиссеров, мультипликаторов, создавать развернутое высказывание.

Познакомиться с таким фактом жизни А. И. Куприна, как работа в цирке, его окружением.

Найти и посмотреть мультфильм и короткометражный художественный фильм, основанные на «цирковом» материале, на конкретных рассказах писателя.

Прочитать купринские рассказы, цирковые рассказы», на основе которых были сделаны мультфильм и фильм.

Сопоставить рассказы Куприна и их киноверсии и определить, каким образом и какими средствами решена задача визуализации словесных образов.

Представить материалы в формате доклада и презентации.

ПРОЕКТ 39. ФАНТАСТИКА М. БУЛГАКОВА В МУЛЬТИПЛИКАЦИИ

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами: отбирать, анализировать и истолковывать необходимый литературный и литературно-критический материал, материал мультипликации, а также иллюстративный материал и составлять развернутое высказывание.

Познакомиться с фантастической повестью М. Булгакова «Роковые яйца». Определить ее тему, идею, рассмотреть образы персонажей и способы их создания писателем.

Найти и посмотреть рекомендованный мультфильм по повести «Роковые яйца» – «Хорошо забытое старое».

Проанализировать, художественный замысел и способы его воплощения: каким образом и какими средствами решена задача визуализации словесных образов, каким образом передана фантасмагорическая булгаковская реальность?

Как в мультфильмах решается задача изображения ужасного?

Представить материалы в формате доклада и презентации.

ПРОЕКТ 40. М. БУЛГАКОВ В СОВРЕМЕННОМ МЕДИАПРОСТРАНСТВЕ

Цель проекта – научиться работать с информационными ресурсами: отбирать и истолковывать необходимую литературно-критическую информацию и иллюстративный материал, анализировать интернет-мемы, которые делают юные читатели «вокруг» романа М. Булгакова «Мастер и Маргарита», определять, какие герои, особенности их

характеров становятся объектами внимания современных читателей, чем роман актуален сегодня.

Поиск карикатур, комиксов, мемов с изображениями Мастера, Воланда, Маргариты и других персонажей романа.

Анализ частоты упоминания того или иного персонажа.

Анализ комических приемов, которые используется в конкретных мемах.

Вывод, почему образ роман М. Булгакова и его герои актуален в наше время.

Представить проект в формате видеоколлекции мемов по булгаковскому роману.

Критерии оценки

Процент результативности (соответствия критериям оценивания)	**Качественная оценка уровня подготовки**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
80 – 100 %	5	отлично
60 – 79 %	4	хорошо
50 – 59 %	3	удовлетворительно
менее 50 %	2	неудовлетворительно

ЗАДАНИЯ			
Условия выполнения заданий, учебный кабинет, текст задания, тех. возможность продемонстрировать иллюстративный материал Максимальное время выполнения задания *45 мин* количество вариантов 40 (см. приложение)			
Пакет принимающего дифзачет			
Объекты оценки	**Критерии оценки результата**	**Оценка**	
		да	нет
Сформированное умение давать интерпретацию изученного произведения на основе личностного восприятия; уметь грамотно строить развернутые аргументированные высказывания различных форм и жанров	1) работа самостоятельная, оригинальная, соответствует заявленной теме и выполнена творчески (ни одна из ее частей не является плагиатом), то есть продемонстрировано умение давать интерпретацию изученного произведения на основе личностного восприятия	Проект, (работа) соответствует заявленной теме, выполнена самостоятельно и творчески более, чем на 50%	Задание считается неудовлетворительно выполненным, если работа не самостоятельна и не оригинальна (плагиат) то есть продемонстрирована подмена самостоятельной интерпретации изученного произведения на основе личностного восприятия посредством чужих суждений из сторонних источников

Сформированное умение определять этическую, нравственно-философскую, социально-историческую проблематику произведения;	2) продемонстрировано умение определять этическую, нравственно-философскую, социально-историческую проблематику произведения (творчества писателя, поэта); показано знание текста художественных произведений (основных фактов, имен персонажей и др.)	Этическая, нравственно-философская, социально-историческая проблематика произведения (творчества писателя, поэта) определена верно; содержание художественных произведений при истолковании и оценке представлено корректно	Задание считается неудовлетворительно выполненным, если этическая, нравственно-философская, социально-историческая проблематика произведения определены неверно (с существенными искажениями смысла); содержание художественных произведений при истолковании и оценке изученного художественного произведения представлено некорректно, с существенными фактическими ошибками (более, чем на 50%) или продемонстрировано полное незнание содержания изученного произведения (-ий)
Сформированное умение использовать сведения по истории и теории литературы при истолковании и оценке изученного художественного произведения	3) использованы сведения по истории и теории литературы при истолковании и оценке изученного художественного произведения; отсутствуют фактические ошибки;	Информация по истории и теории литературы при истолковании и оценке изученного художественного произведения использована корректно (не менее, чем на 50%)	Задание считается неудовлетворительно выполненным, если информация по истории и теории литературы при истолковании и оценке изученного художественного произведения использована некорректно или не использована вообще
Сформированное умение работать со справочным аппаратом книги, различными источниками информации, критически анализировать полученные данные и строить ответ с учетом	4) продемонстрировано умение работать со справочным аппаратом книги, различными источниками информации, критически анализировать полученные данные и строить ответ с	Проект (работа) выполнен с учетом информации, полученной из справочного аппарата книг и др. доп. источников, аналитически самостоятельно переработанной не менее, чем на 50%	Задание считается неудовлетворительно выполненным, если задание сделано без учета информации, полученной из справочного аппарата книг и др. доп. источников, или если эта информация не подверглась никакой аналитической

<table>
<tr><td>полученных сведений</td><td>учетом полученных сведений;</td><td></td><td>самостоятельной переработке не менее, чем на 50%</td></tr>
<tr><td>Сформированное умение выполнять письменные работы различного характера, писать сочинения разных жанров, используя соответствующие задаче языковые средства</td><td>5) продемонстрировано умение использовать соответствующие задаче языковые средства; ответы на вопросы изложены литературным языком с соблюдением языковых норм</td><td>Проект (работа) представлен грамотным литературным языком с соблюдением языковых норм; или работа написана связно с соблюдением языковых норм не менее, чем на 50%</td><td>Задание считается неудовлетворительно выполненным, если проект представлен неграмотным языком с грубым нарушением языковых норм; или работа написана бессвязно и без соблюдения языковых норм, что затрудняет ее понимание и оценивание.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Применяется дихотомическая система оценивания критерием оценки выступает правило: за правильное решение (соответствующее эталонному – показателю) выставляется 1 балл, за неправильное решение (несоответствующее эталонному – показателю) выставляется 0 баллов.</td><td colspan="2">Напротив каждого критерия дается:
Оценка – выполнено или нет
Вид деятельности освоен или нет</td></tr>
<tr><td>Критерий 1= 1 балл
Критерий 2 = 1 балл
Критерий 3 = 1 балл
Критерий 4 = 1 балл
Критерий 5 = 1 балл</td><td>Задание считается неудовлетворительно выполненным, если дан ответ (представлена работа / проект), не соответствующий критериям оценки или соответствующий критериям оценки менее, чем на 50%</td><td colspan="2">Универсальная шкала оценки<table><tr><td>Процент результативности (правильных ответов)</td><td colspan="2">Качественная оценка уровня подготовки</td></tr><tr><td></td><td>балл (отметка)</td><td>вербальный аналог</td></tr><tr><td>Не менее 80%</td><td>5</td><td>отлично</td></tr><tr><td>Не менее 70%</td><td>4</td><td>хорошо</td></tr><tr><td>Не менее 60%</td><td>3</td><td>удовлетворительно</td></tr><tr><td>Менее 50%</td><td>2</td><td>не удовлетворительно</td></tr></table></td></tr>
</table>

Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту ФОС

Дополнения и изменения к комплекту ФОС на _____ учебный год по предмету _____

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании ПЦК колледжа _____

«_____» _____ 20_____г. (протокол № _____).

Председатель ПЦК _____ /_____/

Приложение 6.3 к ОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер,
утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

Фонд оценочных средств по учебному предмету

ОУП.03 Родной язык (чеченский)

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар, кондитер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
общеобразовательного цикла
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы ОУП.03 Родной язык для профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Вадаева М.А., преподаватель общеобразовательного цикла «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 4 от 29.04.2025 г.

Чулацам

1.	Дешаран предмет 1аморан хилам таллар а, мах хадор а	4
2.	Нохчийн меттан, литературин урокийн талла бина кечам (хаттарш, тест)	6
3.	Пайдаэцаран литература	26

1. Нохчийн мотт 1аморан хилам таллар а, мах хадор а.

Нохчийн мотт 1амийначу дешархочуьнгахь хила деза хаарш:

– нохчийн мотт уьйран а, юкъаметиггалин гІирс а, пачхьалкхан мотт а хиларх кхетар;

– нохчийн мотт дешаран, къинхьегаман, говзаллин гІуллакхдарехь а, ша вовзийтарехь а, юкъараллехь ша дІалоцу йолу меттиг билгалъярехь а оьшуш хиларх кхеташ хилар;

– вовшашца а, кхечу къаьмнийн векалшца а юкъаметтигаш дІакхехьарехь нохчийн маттах пайда эца кийча хилар;

– къаьмнийн культурийн юкъаметтигаш дІакхехьарехь къинхетаме а, машаре а хилар;

– шен къоман а, РФ-цехь дехачу къаьмнийн а, дуьненаюкъара культура а йовзарехь нохчийн мотт мехала гІирс хиларх кхеташ хилар.

– барта а, йозанан а хаамех цхьатера кхеташ хилар (Іалашонех, теманех, коьртачу а, тІебузучу а хаамех);

– тайп-тайпанчу хотІийн (стилан), жанрийн тексташ массо кепара ешар карадерзор;

– билгалбинчу барамехь яцйина (план, юхасхьайийцар, изложени, конспект) ладоьгІна я дІаешна текст юха схьайийца хаар;

– тайп-тайпана юкъараллин хьелаш тидаме а оьцуш, къамелдарехь а, дийцаре даршкахь, дискуссешкахь дакъа лаца а, барта а, йозанан а аларш кхолла а хаар;

– шенна хаарш лаха а, карадерзо а хаар;

– тайп-тайпанчу хаамийн хьостанашца, интернетан гІирсашца а цхьаьна, болх бан а, справочни литературех а пайда эца хаар;

– билгалйинчу темина коьчал схьахаржа а, иза цхьана къепе ерзо а хаар; таллам бан а, цхьаъ вукхуьнца юста а, схьагайта а, жамІаш дан а, юкъара маьІна даккха а, шена хетарг тІечІагІдеш, делил дало а хаар;

– оьрсийн мотт Іаморехь нохчийн маттах пайда эца хаар;

– ша дечу къамелан терго яран хаарш карадерзор;

– меттан башхаллех пайда эца хаар (нохчийн меттан, оьрсийн меттан, кхечу пачхьалкхийн меттанийн, литературин урокашкахь).

Юккъера юкъарадешаран ишкол чекхъяьккхинчу дешархочо нохчийн маттехула карадерзо деза предметни жамІаш:

– базови кхетамаш караберзор: мотт а, къамел а, барта а, йозанан а къамел, диалог, монолог, къамел даран хьелаш, литературни меттан норманаш, текст, меттан система: фонетика, орфоэпи, лексика, фразеологи, дешан хІоттам, дошкхоллар, морфологи, синтаксис, орфографи, пунктуаци;

– нохчийн меттан коьрта меженаш а, церан билгалонаш а евзаш хилар, дешан, дешнийн цхьаьнакхетарийн, предложенийн тайп-тайпана таллам бан хаар;

– юкъаметтигаш а, хьелаш а тидаме а оьцуш, шен къамелехь нийса меттан дакъойх пайда эцар;

– нохчийн меттан фонетически, лексически системийн, грамматически дIахIоттаман коьрта башхаллаш евзаш хилар;

– нохчийн литературни меттан норманаш а, къамелан оьздангалла а евзаш хилар а, барта а, йозанан а аларех шен къамелехь пайда эца хаар;

– тайп-тайпанчу лингвистически а, ткъа иштта шинаметтан а словарех пайда эца хаар;

– тайп-тайпанчу жанрийн, хотIийн (стилан) тексташ юкъарчу чулацамах кхеташ еша хаар: исбаьхьаллин (стихаш, эшарш, дийцарш, романийн, повестийн дакъош), дешаран-Iилманан (1аматаш, хрестоматеш тIера тексташ), Iилманан-гIараевлла (шуьйра девзаш долчу журналаш тIера статьяш), публицистически (хроника, информационни хаам, комментари), гIуллакхан (анкеташ, тоьшаллаш и дI. кх. а);

– лергана хазарехь юккъерчу барамехь (хьехархочун, телевиденин, радион дикторан къамел) бовзуьйтучу хаамах кхетар;

– юкъаметтигаш дIакхехьаран тайп-тайпана хьелаш тидаме а оьцуш, массо кепара жанрийн, хотIийн (стилан) тексташ кхоллар; къамел долоран юьхь шегахь а йолуш, Iер-дахаран, дешаран, социокультурни теманашна гIиллакхехь диалогаш дIаяхьа хаар;

– хаамийн хьостанах санна пайда эцарца текстаца болх бан а, текстан массо кепара анализ ян а, текстан хаамийн коьрта кепаш плане, тезисе, конспекте а юхакечъян хаар;

– текстан дакъош нохчийн маттера оьрсийн матте гочдар.

2. Нохчийн мотт урокийн хаарш талла бина кечам

1. Х1унда оьшу вайна мотт?
2. Литературни мотт стенах олу?
3. Нохчийн литературин меттан норманаш муьлхарнаш йу?

1. Стенах олу омонимаш? Даладе масала:
2. Синонимаш сенах олу? Даладе масала:
3. Синонимаш даладе х1окху дешнашна: шовда, говр, чехка, бесни, н1аьна.

1. Антонимаш даладе х1окху дешнашна: хьала, ирс, хьалха, могаш, токхо, чохь, дукха.
2. Стенах олу антонимаш?
3. Стенах олу архаизмаш?

1. Неологизмаш стенах олу?
2. Историзмаш стенах олу?
3. Муьлхачу меттанашкара т1еэцна дешнаш ду нохчийн матта йукъахь?

1. Дийца литературин меттан лексикин тайпанаш:
2. Стенах олу диалект, диалектизмаш?
3. Фразиологизм стенах олу? Масала:

1. Х1унда оьшу вайна нохчийн меттан дошамаш?
2. Маса элп ду нохчийн алфавитехь? Балдийн а, балдийн доцу а мукъа аьзнаш даладе:
3. Доца шеконан мукъа аьзнаш (а,у,и)

1. Нохчийн меттан нийсааларан бакъонаш
2. Маь1нийн интонаци стенах олу? Исбаьхьаллин интонаци стенах олу?
3. Орфографи стенах олу?

1. Доккха элп йаздаран бакъонаш схьайийца
2. Дешнаш сехьадахаран коьрта бакъонаш муьлха йу?
3. Схьадаьлла дош стенах олу?

1. Орам стенах олу?
2. Суффикс стнах олу?

3. Чаккхе стенах олу?

1. Дошкхоллар стенах олу?
2. Стенах олу ц1ердош ?
3. Ц1ердешнийн маса класс йу? Легар стенах олу?

1. Билгалдош стенах олу?
2. Билгалдешнийн маса легар ду?
3. Терахьдош стенах олу?

1. Маса къамелан дакъа девза шуна?
2. Ц1ерметдош стенах олу?
3. Хандош стенах олу? Хандешан хенаш:

1. Куцдош стенах олу? Цуьнан тайпанаш:
2. Дешт1аьхье х1ун йу а, цуьнан нийсайазйарх дийца.
3. Хуттургаш, дакъалгаш, церан нийсайаздар а

1. Дийцаран предложени стенах олу?
2. Т1едожоран предложени стенах олу?
3. Подлежащиний, сказуеминий йуккъехь тире маца йуллу?

1. Йуьхьан предложени стенах олу?
2. Билгала – йуьхьан предложени стенах олу?
3. Ц1еран предложени стенах олу?

1) Ц1ердош - х1ун ю?

а) дешт1аьхье

б) дешхьалхе

<u>в) къамелан дакъа</u>

2) Подлежащи - предложенин муьлха меже ю?

а) коьртаза

б) юкъара

<u>в) коьрта</u>

3) Нохчийн маттахь маса элп ду?

а) 45

б) 47

в) 49

4) Мукъа шалха элп маса ду?

а) 7

б) 10

в) 5

5) Нохчийн меттан ша-тайпана элп.

а) ю

б) 1

в) я

6) Сказуеми-предложенин муьлха меже ю?

а) коьртаза

б) юкъара

в) коьрта

7) Латтам предложенин муьлха меже ю?

а) коьртаза

б) юкъара

в) коьрта

8) Нийсачу кхачамо муьлхачу дожаран хаттаршна жоп ло?

а) меттигниг

б) ц1ерниг

в) доларниг

9) Дахарера д1аевллачу х1уманийн ц1ерх х1ун олу?

а) семантика

б) лексика

в) историзмаш

10) Муха яздо 19- терахьдош?

а) ткъессналг1а

б) ткъоьсналг1а

в) ткъайоьсналг1а

11) Алар а, яздар цхьаъ долуш, тайп-тайпана маь1на дерг?

а) синонимаш

б) омонимаш

в) антонимаш

12) Алар, яздар тайп- тайпана долуш маь1на цхьаъ дерг?

а) синонимаш

б) омонимаш

в) антонимаш

13) Б1останехьа маь1на дерг?

а) синонимаш

б) омонимаш

в) антонимаш

14) Х1ума юкъа яларе терра юкъадовлу дешнаш?

а) архаизмашш

б) неологизмаш

г) историзмаш

15) Караде нийсанг

а) балхаш

б) дег1маш

в) бошмаш

16) Латтамашна буха х1ун сиз хьокху?

а) хедийна т1адамца

б) тулг1енан

в) ситтина

17) Хандош х1ун ю?

а) дешт1аьхье

б) дешхьалхе

в) къамелан дакъа

18*) Ц1ердашах оьрсийн маттахь х1ун олу?*

а) глагол

б) существительное

в) прилогательное

19) Билгалдашах оьрсийн маттахь х1ун олу?

а) глагол

б) существительное

в) прилагательное

20) Терахьдашо х1ун гойту?

а) хьаьркаш

б) терахьаш

в) аьзнаш

№ п/п	Хаттар	Жоп
1.	Нохчийн меттан к1еда а, к1еда доцу а мукъа аьзнаш.	**К1еда – и, е, э, аь, оь, уь** **Ч1ог1а – а, о, у**
2.	Дукхаллин терахье даха дешнаш: г1ад, балл, бос, бат, гали, стом, беш, ча, дег1.	г1ад – **г1одмаш**, балл – **баьллаш**, бос – **беснаш**, бат – **батош**, гали – **гадеш**, стом – **стоьмаш**, беш – **бошмаш**, ча – **черчий**, дег1 – **дог1маш**.
3.	Омонимаш муьлхачу дешнех олу? Даладе масалш.	Алар а, яздар а цхьатера а долуш, тайп-тайпана маь1на долу дешнаш: ц1е- ц1е, ча-ча
4.	Муьлха терахьдешнаш ду лахахь д1аяздинарш, шайн маь1не а, х1оттаме а хьаьжжина: цхьайтта, ткъе пхиъ, цхьа эзар ши б1е, ялх.	Масаллин терахьдешнаш ду: цхьайтта – **чолхе,** ткъе пхиъ – **х1оттаман**, цхьа эзар ши б1е – **х1оттаман**, ялх – **цхьалхе.**
5.	Легаде дожаршкахь х1ара дешнаш: диг, ворда, сту, болх	**Ц1.** диг сту болх ворда **Дл.** дагаран стеран белхан ворданан **Л.** дагарна старна балхана вордана **Др.** дагаро старо балхо вордано **К.** дагарца старца балхаца ворданца **Х.** дагарх старах балхах ворданах **М.** дагаре старее балхе вордане **Дс.** дагарал старал балхал ворданал
6.	Кху предложенехь т1едерзар билгалдаккха: доттаг1а, шерашна т1аьхьа шераш, х1инццалц санна, уьдуш ду.	**доттаг1а**
7.	Ялае масех предложени юкъадаладен дешнаш а долуш (хьалхахь, юккъехь, т1ехьа)	Вводные слова
8.	Ма-дарра къамелехь сацаран хьаьркаш д1ах1иттае: Аса тхайн беш гайта хьуна аьлла хьешан куьг схьалецира Адама. Мегар ду элира Шайхас Муш беха къамел доца дика ду.	«Аса тхайн беш гайта хьуна», – аьлла хьешан куьг схьалецира Адама. «Мегар ду», – элира Шайхас. – «Муш беха, къамел доца дика ду».
9.	Фонетически талла х1ара дешнаш: зама, стигал, жижиг.	**Зама – 4 элп, 4 аз,** з – зевне,мукъаза а – мукъа, ч1ог1а м – мукъаза, сонорни а – мукъа, ч1ога
10.	Дешнаш-предложенеш. Даладе масалш.	**Х1ан-х1а**. Ца лаьа суна хьоца ван. **Х1аъ.** Ахьа бохучунна со реза ву. **Б1аьсте**! Хазаделла 1алам, ц1ена х1аваъ!
11.	Морфологически талла предложени: Ц1еххьана цхьана ондачу куьйго д1алецира цуьнан хьаьрса месаш.	**куцдош ц1ерметд.къастамза билг.** Ц1еххьана цхьана ондачу **ц1ерд. хандош ц1ерметд. билг. ц1ерд** куьйго д1алецира цуьнан хьаьрса месаш.
12.	Билгалъяха х1окху ц1ердешнийн грамматически классаш: кор, къолам, не1, пен, говр, бахам, эса, зуда, олхазар, лаам, ваша, сту.	Кор – д-д **4кл**., къолам – б-д **6 кл**., не1 – ю-ю **3кл.**, пен – б-д **6кл.**, говр – ю-ю **3кл**, бахам – бу-бу **5кл**, эса – ду-ду **4кл.**, зуда – ю-бу **2кл**., олхазар – ду-ду **4кл.**, лаам – бу-бу **5кл.**, ваша – ву-бу **1кл**, сту – бу-ду **6кл.**.
13.	Синтаксически талла предложени:	**даран-суьртан латтам меттиган латтам**

	Гуьйренан хаамашца къилбехьара схьаоьхура г1арг1улеш.	Гуьйренан хаамашца къилбехьара **сказуеми подлежащи** схьаоьхура г1арг1улеш.
14.	Муьлха тайпана ду х1ара дешнаш: лекха – лоха, хаза – ирча, к1айн – 1аьржа, т1еда - декъа	Антонимаш
15.	Билгалдаха х1окху ц1ердешнийн легарш: з1ок, хьархо, коч, лулахо	**з1ок, г1ала, хьархо, коч, бат, лулахо** **З1ок 2-г1а легар** **Коч 1-ра легар** **Г1ала 3-г1а легар** **Хьархо 4-г1а легар** **Лулахо 4-г1а легар**

Тесты

S: Мотт - иза

-: адамаша вовшашка ден къамел ду

-: дагадеънарг ду

-: аьзнаш ду

+: адамийн уьйран уггаре мехала г1ирс бу

S: Меттан маь1на декъало

-: цхьана декъе

-: шина декъе

-: деа декъе

+: кхаа декъе

S: Мотт - иза

-: ойланийн г1ирс бу

-: г1уллакхийн г1ирс бу

-: бахаман г1ирс бу

+: уьйран г1ирс бу

S: Мотт - иза

-: хьекъалан г1ирс бу

-: кхетаман г1ирс бу

-: дахаран, кхиаран г1ирс бу

+: кхиаран а, къовсаман а герз ду

S: Дуьнент1ехь къоман мотт бу

-: ши эзар гергга

-: цхьа эзар сов

-: цхьа эзар апх эзар

+: кхо эзар гергга

S: Вайн заманахь Кавказехь буьйцуш

-: ткъе пхи гергга мотт бу

-: шовзткъа гергга мотт бу

-: кхузткъа гергга мотт бу

+: шовзткъе итт сов мотт бу

S: Иберийско-кавказски меттанаш декъало

-: кхаа тобане

-: шина тобане

-: пхеа тобане

+: еа тобане

S: Иберийско-кавказски меттанашна юкъадог1у

-: иберийски, свански, картвельски меттанаш

-: абхазо-адыгски, осетински меттанаш

-: нахски меттанаш

+: иберийски, я картвельски, абхазо-адыгски, нахски, дагестански

S: 19 б1ешарахь кавказски меттанаш талларехь билгалбаккха мегар ду

-: цхьа мур

-: ши мур

-: биъ мур

+: кхо мур

S: 19 - чу б1ешаран хьалхарчу муьрехь Кавказски меттанаш теллинарш бу 1илманчаш

-: Услар, Бартоломей, Шифнер

-: Пушкин, Толстой, Лермонтов

-: Дешериев, Алироев, Абаев

+: Гюльденштедт, Клапрот, Паллас

S: Вайнехан меттанех лаьцна дуьххьарлера материалаш карайо

-: 1823 шарахь

-: 1840 шарахь

-: 1895 шарахь

+: 1791 шарахь

S: Нохчийн маттах лаьцна дуьххьарлера монографи язйинарг ву

-: Л. Н. Толстой

-: А. С. Пушкин

-: Эльдарханов Т.

+: П. К. Услар

S: Вайн къомах нохчийн маттахь дуьххьара книга х1оттийнарг ву

-: Т. Эльдарханов

-: Х. Ошаев

-: Ю. Дешериев

+: Досов Къеда.

S: Нохчийн абат а, дуьххьарлера дешаран книга а арахецнарг ву

-: Н. Яковлев

-: Д. Мальсагов

-: С. Имнайшвили

+: Т. Эльдарханов

S: Нахски меттанийн тобанна юкъадог1у меттанаш

-: нохчийн, г1алг1айн

-: нохчийн, кистийн, бацойн

-: нохчийн, г1алг1айн, дагестански

+: нохчийн, г1алг1айн, бацойн

S: Нохчийн йоза 1аьрбийн буха т1ехь лелла шераш

-: 1870 - 1900

-: 1900 - 1910

-: 1995 - 1920

+: 1890 – 1925

S: Вайнехан меттанаш к1орггера таллар д1адолийна

-: 19 чу б1ешеран 60-чу шерашкахь

-: 20-чу б1ешаран 80-чу шерашкахь

+: 20 чу б1ешаран 20-чу шерашкахь

-:18-чу б1ешаран 90-чу шерашкахь

S: Вайнехан меттанаш 1аморехь а, уьш 1илманца талларехь а 1аламат йоккха меттиг д1алоцу

-: И. Бартоломейн белхаша

-: Л. Толстойн белхаша

+: Ю. Дешериевн белхаша

-: Г. Клапротан белхаша

S: Вайнехан меттанаш 1илманца талларехь доккха дакъа лаьцна

-: г1ебартойн 1илманчаша

-: г1алмакхойн 1илманчаша

+: гуьржийн 1илманчаша

-: х1ирийн 1илманчаша

S: Нохчийн-оьрсийн словараш х1итторехь белхаш бина

-: И. Арсахановс, К. Чокаевс

-: Ю. Дешериевс, Х. Ошаевс

+: А. Мациевс, З. Джамалхановс

-: Т. Эльдархановс, А. Тимаевс

S: Нохчийн меттан г1о лоцуш дешнаш аьлларг ву этнограф, 1илманча

-: И. Бартоломей

-: Ю. Клапрот

+: П. Услар

-: А. Шифнер

S: Кавказски меттанех шайн йоза долуш

-: 35 мотт бу

-: 40 мотт бу

+: 29 мотт бу

-: 46 мотт бу

S: Хийцаза долчу, юьхьанцарчу формехь долчу дешнийн

-: грамматически маь1нийн аг1о хуьлу

-: семасиологически маь1на хуьлу

+: лексически маь1нийн аг1о хуьлу

S: Семасиологи -иза

-: дешнийн х1оттам 1амош долу 1илма ду

-: меттан дерриге дешнаш 1амош долу 1илма ду

+: дешнийн маь1наш 1амош долу 1илма ду

-: дешнийн этимологи 1амош долу 1илма ду

S: Лексика - иза

-: меттан жигара дешнаш ду

-: метташ дицлуш лаьтта дешнаш ду

-: меттан ширделла дешнаш ду

+: меттан дерриге а дешнаш ду

S: Лексикологи - иза

-: дешдакъош 1амош долу 1илма ду

-: дешнаш 1амош долу 1илма ду

-: къамелан аьзнаш 1амош долу 1илма ду

+: меттан дерриге а дешнаш, церан кхиар 1амош долу 1илма

S: Семантика - иза

-: меттан дешнаш 1амош долу 1илма ду

-: дешнаш схьадовлар толлуш долу 1илма ду

-: меттан дошамаш х1итторан 1илма ду

+: дешнийн маь1наш 1амош долу 1илма ду

S: Х1ор дешан ши аг1о ю

-: семантически, семасиологически

-: схьадаларан а, кхиаран а

-: х1оттаман а, маь1нин а

+: аьзнийн аг1о, маь1нийн аг1о

S: Аьзнийн аг1онгахьара дош декъало

-: фонемашка а, дакъошка а

-: шайн-шайн х1оттамашка

-: дешан х1оттамашка

+: къаьст-къаьсттинчу аьзнашка а, дешдакъошка а

S: Дешан маь1нийн аг1о ю шина кепара

-: лексически, фонематически

-: грамматически, синтаксически

-: логически, лексически

+: лексически, грамматически

S: Х1ор дешан ши аг1о ю

-: схьадаларан, хийцадаларан

-: маь1нийн, кхетаман

-: ойланийн, къасторан

+: аьзнийн, маь1нийн

S: Нохчийн маттахь дешан ши маь1на хуьлу

-: ширделла а, керла

-: тардина а, нисдина а

-: нийса а, къастийна а

+: нийса а, т1едеана а

S: Аьзнийн аг1онгахьара дош декъало

-: дешан маь1нийн дакъошка

-: тайп-тайпанчу форманашка

+: къаьст-къаьстинчу аьзнашка а, дешдакъошка а

S: Маь1нийн аг1онгахьара дош декъало

+: дешан маь1нийн дакъошка

-: тайп-тайпанчу форманашка

-: къаьст-къаьстинчу аьзнашка а, дешдакъошка а

S: Нийсачу маь1нехь долу дош ду

-: корта

-: м1ара

-: мара

+: нуй

S: Нийсачу маь1нехь долу дош ду

-: дукъ

-: ког

-: б1аьрг

+: хох

S: Т1едеанчу маь1нехь долу дош ду

-: гали

-: борц

-: туьха

+: мотт

S: Т1едеанчу маь1нехь долу дош ду

-: хох

-: шекар

-: туьха

+: ц1е

S: Нохчийн меттан дош ду

-: 1илма

-: к1ира

-: ков

+: элхьамч

S: Нохчийн меттан дош ду

-: г1ум

-: ахча

-: терза

+: доьхка

S: Кхарах т1еэцна дош ду

-: 1ахар

-: бож

-: хьокхам

+: куьзга

S: Кхарах т1еэцна дош ду

-: маьхча

-: уьстаг1

-: пхиъ

+: г1ала

S: Кхарах ширделла дош ду

-: заманхо

-: кхайкхам

-: ларма

+: ц1уьх1ар

S: Кхарах ширделла дош ду

-: болам

-: холхаз

-: духар

+: чхьонкар

S: Нохчийн алфавитехь ду

-: 45 элп

-: 33 элп

-: 47 элп

+: 49 элп

S: Нохчийн маттахь шалха элп ду

-: 11

-: 14

+: 15

-: 16

S: Кхарах шалха элп ду

-: б

-: ц

+: кх

-: ш

S: Нохчийн алфавитехь оьрсийн маттахь доцуш ду

-: 12 элп

-: 13 элп

+: 16 элп

-: 15 элп

S: Кхарах оьрсийн маттахь доцуш долу элп ду

-: щ

-: э

+: къ

-: с

S: Неологизмаш

-: к1езиг пайдаоьцучу дешнех олу

-: хьалха заманахь вайна юкъахь леллачу дешнех олу

+: керлачу дешнех олу

-: юкъахь лелаш шарделла доцчу дешнех олу

S: Кхарах неологизм ю

-: баьчча

-: хьехам

+: мобильник

-: пхьагал

S: Кхарах историзм ю

-: къеда

-: пхьег1а

+: мазал

-: урхалла

S: Кхарах архаизм ю

-: кема

-: к1охцал

+: гема

-: чарх

S: Бехкаман (табу) дош ду

-: марваша

-: к1ант

+: пхьагал

-: нус

S: Кхарах граммматически термин ю

-: 1алам

-: къилба

+: дожар

-: лехам

S: Книжни лексикера термин ю

-: мокхаз

-: сеса

+: сесси

-: теш

S: 1илманан лексикера дош ду

-: балоз

-: хьостам

+: къилба

-: эскар

S: Т1еман лексикера дош ду

-: векал

-: хьадалча

+: б1аьхо

-: говр

S: Юьззина калька ю

-: медйиша

-: юьртсовет

+: бешлелорхо

-: культбелхало

S: Юьззина йоцу калька ю

-: ц1ерметдош

-: дожар

+: культбелхало

-: дошкхоллар

S: Литературни меттан дош ду

-: к1ода

-: пхьелаг

+: борц

-: борс

S: Диалектни дош ду

-: дарц

-: хьач

+: пурма

-: бухка

S: Лексически диалектизм ю

-: бога

-: жижиг

+: дилха

-: чан

S: Туркойн мотт буьйцуш долчу къаьмнийн ц1ершца нислуш йолчу юьртан ц1е ю

-: Махкат1е

-: Галне

+: Хошгелда

-: Сема1ашка

S: Туркойн мотт буьйцуш долчу къаьмнийн ц1ершца нислуш йолчу хин ц1е ю

-: Терк

-: Марта

+: Бас

-: Хулло

S: Лааме билгалдош къастаде

-: ц1ийнан бух

+: ц1ийнаниг

-: юьртара стаг

S: Лаамаза билгалдош къастаде

-: йистера кор

+: хазаниг

-: сингаттаме суьйре

S: Лаамаза мухаллин билгалдешнаш предложенехь

-: кхачам хуьлий лела

+: къастам хуьлий лела

-: сказуеми хуьлий лела

-: подлежащи хуьлий лела

S: Билгалдешнийн хийцадалар хила тарло

-: спряженешца, легаршца

+: дожаршца, терахьашца

-: классашца, саттамашца

S: Билгалдош – иза

-: г1уллакхан къамелан дакъа ду

-: ша лела къамелан дакъа ду

+: коьрта къамелан дакъа ду

-: коьртаза къамелан дакъа ду

S: Билгалдашо гойту

-: х1ума

+: билгало

-: масалла

-: рог1алла

S: Билгалдешан дустаран дарж ду

-: (1)

-: (5)

+: (3)

-: (4)

S: Дустаран дарж хуьлу

-: юкъаметтигаллин билгалдешнийн

+: мухаллин билгалдешнийн

-: доладерзоран билгалдешнийн

S: Юьхьанцарчу даржехь долу билгалдош гайта

-: лекхо лам

-: мерзо 1аж

+: лекха йо1

-: ч1ог1а муьста хьач

S:Дустаран даржехь долу билгалдош гайта

-: оьзда к1ант

-: лекха лам

-: хаза г1иллакх

+: можо к1ади

S: Т1ехдаларан даржехь долу билгалдош гайта

-: хазо коч

-: 1аьржо буьйса

+: лилула-сийна бос

-: оьзда йо1

S: Билгалдош декъало

-: (4) тайпане

-: (5) тайпане

+: (3) тайпане

-: (2) тайпане

S:Мухаллин билгалдешнаша гойту

-: масалла

-: рог1алла

-: хан

+: чам

S: Мухаллин билгалдош къастаде

-: селханлера де

-: стохкалера шо

+: мерза 1аж

-: г1алара хьаша

S:«Можа зезаг» билгалдош ду

-: юкъаметтигаллин

-: доладерзоран

+: мухаллин

S:«Оьг1азе» билгалдашо гойту

+: мухалла

-: чам

-: бос

-: меттиг

S: Юкъаметтигаллин билгалдешнаша гойту

-: чам

-: бос

+: х1ума стенах йина ю

-: мухалла

S:«Дечиган кад» билгалдош ду

-: мухаллин

-: доладерзоран

+: юкъаметтигаллин

S:«Ц1естан к1удал» билгалдашо гойту

-: хан

-: меттиг

+: х1ума стенах йина ю

-: мухалла

S: Доладерзоран билгалдешнаша гойту

-: мухалла

-: чам

+: х1ума цхьаннан долахь хилар

-: бос

S: Доладерзоран билгалдош къастаде

-: лекха лам

-: таханлера 1уьйре

+: вешин доьзал

-: шийла шовда

S: Билгалдош дозуш хуьлу къамелан дакъа

-: терахьдош

-: хандош

+: ц1ердош

-: хуттург

S: Бос гойту билгалдош ду

-: куьзганан

-: дечиган

+: ал

-: йоьзан

S: Барам гойту билгалдош ду

-: можа

+: лекха

-: боьха

-: мокха

Талламан диктант

«Зевне Хьеший»

Дуьне дохделира, хьуьнхахь г1а дала, зазадаккха доладелира. Органан тог1ешца дукха ду эльхьаьмчаш, хьаьрса хьечаш, хьуьнан 1ежаш, кхораш. 1уьйранна хьо хьажча, басешкахь, бердашкахь цара даьккхинчу зазано ло диллича санна, к1аййинера хьун. Зазанна т1ехула хьийзачу накхармозийн ладоьг1ча, пондар лоькхуш санна хеталора. Мозаша дургал кхоьхьура накхаршна чу.

Гуьйранна араваьлла, маьлхан з1енарш схьакъадале, Орган йистехь ахь ладоьг1ча, дехьа басарчу хьуьнхара схьахезаш олхазарийн хаза эшарш хуьлу.

Вайн хьаннашкахь эшарш хаза йолуш ду шоршалш, алкханчаш, дуккха а кхин тайпа олхазарш.Малх схьакхетталц эшарш ца совцайо цара. Мел дукха ладег1арх к1ордор доцуш, хаза мукъамаш хеза. Малх схьакхетча, жимма са а даь1на, иза чубузуш, эшарийн ловзар духадолор ду цара.

Иштта ловзар хуьлу олхазарийн к1орнеш яххалц. Буьйса а ца юьту цара тийна. Сахиллалц шен хазачу эшаршца иза новкъайоккху зарзаро.

Т1едилларш:

1. 1.Хьалхарчу пхеа предложенерчу хандашнашна буха ши сиз хьакха, причастешна буха тулг1енан сиз хьакха.
2. Борх1алг1а предложени синтаксически къастае.

Талламан диктант

«Воккхастаг 1имран»

Мазлаг1а лаьттачу уьйт1ара охьаваьлча, тог1и чохь чехка дог1уш хи а долуш, юькъачу хьуьнан хазчу меттехь дара шира ц1енош. Цигахь дехаш дара б1енгара ваьлла воккхастаг 1имран а, цуьнан х1усамнана Себила а. 1имран хьуьнхо вара. Шен шерашка ца хьоьжуш, цо х1инца а болх бора: мангал а хьокхура, дечиг а доккхура, накхарш а леладора.

Аьхка школера ц1а хецча а, вуьшта мукъадевллачу деношкахь а юьртара бераш а дог1ура и волчу. Цаьрца хуьлура хьуьнхочун берийн бераш а. Эх1, ма сакъералор-кх церан орцахь! Мел дукха дара цигахь тайп-тайпана олхазарш! Воккхачу стаганна гуш цахиларх, декарх а девзара уьш. Цунна хаьара церан амалш, дахар, бен муха, мичахь, стенах бо, х1ун юу, хьуьнхахь 1а доккхурш муьлхарш ду. 1имрана царех лаьцна вуно говза дуьйцура берашна. Кегийчарна ч1ог1а тамашийна хетара и дерриге а.

Т1едилларш:

1. Причастешна буха тулг1енан сиз хьакха.
2. Т1аьххьара предложени синтаксически къастае.

3. Пайдаэцаран литература:

1. Джамалханов З.Д., Чинхоева Т.Н.
2. Правила правописания на чеченском языке. Учебник для 10-11кл. Грозный: ГУП» Книжное издательство», 2018-238с.
3. Арсанукаев, У. Эжаев. Чеченская литература: учебная хрестоматия для 10 класса. Грозный: Абат, 2018.
4. А. Уциев, Р. Чираева. Нохчий литература (русская литература). Текстийн гулар. Соьлжа-Г1ала. ГУП «Книжни издательство», 2019.
5. Джамалханов З.Д., Чинхоев Т.Н. «Нохчийн мотт» 10-11-чуй классашна 1амат. Грозный 2020 шо.
6. Джамалханов З.Д., Мачигов М.Ю. «Нохчийн мотт» 1-ра дакъа. Педучилищан студенташна учебник. Грозный 2018 шо.
7. Джамалханов З.Д., Мачигов М.Ю. «Нохчийн мотт» 2-г1а дакъа «Синтаксис». Педучилищан студенташна учебник. Грозный 2018 шо.
8. Джамалханов З.Д., Хамидова З.Х. «Юккъерчу школийн лакхарчу классашкахь ненан мотт а, литература а хьехар», Грозный 2019 шо.
9. Тимаев А. Д. «Х1инцалера нохчийн мотт» Лексикологи, фонетика, морфологи. Соьлжа-Г1ала 2019 шо.

Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту ФОС

Дополнения и изменения к комплекту ФОС на _____ учебный год по предмету _____

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании ПЦК колледжа _____

«_____» _____ 20_____г. (протокол № _____).

Председатель ПЦК _____ /___ _____/

Приложение 6.4 к ОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер,
утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

Фонд оценочных средств по учебному предмету

ОУП.04 Родная литература (чеченская)

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар, кондитер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы ОУП.04 Родная

На заседании МК
общеобразовательного цикла
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

литература для профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Вадаева М.А., преподаватель общеобразовательного цикла «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 4 от 29.04.2025 г.

ЧУЛАЦАМ

1.	Дешаран предмет 1аморан хилам таллар а, мах хадор а	4
2.	Нохчийн меттан, литературин урокийн хаарш талла бина кечам (тест)	5
3.	Пайдаэцаран литература	14

1. Дешаран предмет 1аморан хилам таллар а, мах хадор а

Литература 1амийначу дешархочунна хаа деза:

– нохчийн литературан кхечу къаьмнийн литератураца хилла уьйраш;

– Мамакаев Мохьмадан, Арсанов Саь1ид-Бейн, Мамакаев 1аьрбин дахаран а, кхолларалли н а некъан коьрта муьраш, кхиболчу яздархойн дахарх лаьцна коьртаниг;

– 1амийначу исбаьхьаллин произведени т1ехь гайтинчу заманан коьрта билгалонаш;

– 1амийнчу исбаьхьаллин произведенийн сюжетан а, д1ах1оттаман а, вастийн а башхаллаш;

– 1амийнчу исбаьхьаллин произведенийн коьртачу турпалхойн амалш, юкъара маь1на;

– 1амийнчу исбаьхьаллин произведенийн жанрийн къастамаш;

– лирикан, поэтически меттан, эпически, лиро-эпически произведенийн коьрта билгалонаш;

– исбаьхьаллин литературан хаарш алсам дахаран а, кхетош-кхиоранж маь1на;

– дагахь 1амо билгалъяьхначу произведенийн тексташ.

Дешархошна 1емина хила деза:

– произведени т1ера исбаьхьаллин суьрташ шайн ойланехь юха схьах1итто;

– литературан произведени шен жанран а, идейно-исбаьхьалин а башхаллашка хьаьжжина къасто;

– исбаьхьаллин произведени муьлхачу литературан тайпанан ю (эпически, лирически, драматически) билгалдаккха;

– литературан произведенин коьрта проблемаш билгалъяха;

– цхьана я масех произведенин турпалхойн васташ вовшех дустуш къасто;

– произведенехь сюжетан, д1ах1оттаман, вастийн исбаьхьалии суртх1отторан г1ирсийн цхьаалла гучуяккха а, маь1на дан а;

– произведенин турпалхошка а, цу т1ерачу хиламашка а авторан болу хьежамаш билгалбаха;

– ешначу произведених а, цуьнан турпалхойх а шайна хетарг бух болуш ч1аг1адан;

– ибаьхьаллин произведени къастош еша;

– шаьш кхочушбечу барта а, йозанан а белхан план х1отто;

– барта а, йозанан а тайп-тайпана сочинеш кхолла;

– литературан хьокъехь а, юкьараллин дахарх лаьцна а йолчу статьян план, тезисаш, конспект х1отто;

– литературан материал т1ехь доклад, къамел кечдан (цхьана-шина книгех пайда оьцуш);

– шаьш ешначу книгина рецензи язъян;

– ишколан дахарх лаьцна доклад, къамел кечдан.

2. Нохчийн литературин урокийн хаарш талла бина кечам

1. Арсанов Саь1ид-Бей маца вина?

2. Мамакаев Мохьмад маца вина?

3. «Маца девза доттаг1алла» романан автор мила ву?

4. Арсанов Саь1ид-Бей ц1ера мичара ву?

5. «Зеламха» романан автор мила ву?

6. Мамакаев Мохьмад ц1ера мичара ву?

7.Айдамиров Абузар мица вина?

8. Ц1ера мичара ву Айдамиров Абузар?

9. Айдамиров Абузаран ц1арах музей мичахь йу?

10. «Даймахке сатийсар» стих. автор мила ву?

11. «Александр Чеченский» повестан автор мила ву?

12. Исмаилов Абу маца вина?

13. Бексултанов Муса маца вина?

14. Цуьнан книгийн ц1ераш йаха.

15.Ахмадов Муса маца вина?

16. «Александр Чеченский» повестан автор мила ву?

17. Ахмадов Мусан дийцарийн ц1ераш йаха.

18. Нохчийн литературехь дуьххьара берийн йаздархо лоруш мила ву?

19. «Сийлаха» поэмин автор мила ву?

20. Гайсултанов 1умар маца вина?

21. «Берийн дуьне» роман хьан йазйина?

22. Ц1ера мичара ву Гайсултанов 1умар?

23. «Кхолламан сизаш» роман хьан йазйина?

24. «Х1инца бен садаьржаш дацара» повестан автор мила ву?

25. «Еха буьйсанаш» романан автор мила ву?

26. Гадаев Мохьмад-Салахь маца вина?

27.Арсанукаев Шайхи маца кхелхина?

28. «Лаьмнел а лекха» драмин автор мила ву?

29. Мила ву Александр Чеченский?

30. Ахмадов Муса маца вина?

1*) Раиса Ахматова – мила ю?*

а) лор

б) хьехархо

в) яздархо

2) Исаева Марема язйина произведени?

а) «Дечкан орам»

б) «Ирсан орам »

в) «Зезаган орам»

3) Гадаев Мохьмад-Салахьа язйина стихотворени?

а) «К1ай берде»

б) «Ц1ен берд»

в) «Можа берде»

4) Мосалг1ачу шарахь вина Гадаев М-С?

а) 1909 ш

б) 1965 ш

в) 1984 ш

5) Мамакаев Мохьмад - мила ву ?

а) 1илманча

б) яздархо

в) иллиалархо

6) Мамакаев Мохьмад муьлхачу юьртахь вина?

а) Ачхой-Мартанехь

б) Атаг1ахь

в) Урус-Мартанехь

7) Арсанов Саид-Бейс язйина:

а) «Лай т1ехь ц1ен зезагаш»

б) «Маца девза доттаг1алла»

в) «Зеламха»

8) Хьан язйина поэма «Сийлаха»?

а) Арсанов С-Б.

б) Эдилов Х.

в) Мамакаев М.

9) Хьан язйина повесть «Александр Чеченский»?

а) Гадаев М-С.

б) Исаева М.

в) Гайсултанов 1.

10) Муьлхачу романан турпалхо ю Васса?

а) «Зеламха»

б) «Ирсан орам»

в) «Лай т1ехь ц1ен зезагаш»

11) ***Р. Ахматован- ден ц1е х1ун хилла?***

а) Солта-Мурад

б) Бек-Солта

в) Умар -Паша

12) ***Исаева Марьям- маца йина?***

а) 1945ш

б) 1898 ш

в) 1878ш

13) ***Арсанов Са1ид-Бей хьенан доьзалехь вина?***

а) ахархочун

б) яздархочун

в) иллиалархочун

14) ***«Лай т1ехь ц1ен зезагаш» -роман язйинарг***

а) Арсанов Саид-Бей

б) Окуев Шима

в) Мамакаев Мохьмад

15) Мила ву Арсанукаев Шайхи?

а) ахархо

б) яздархо

в) илланча

16) Хьенан ду х1ара дешнаш? (Ас хьан ч1абанах г1айг1а юцур ю…)

а) Бисултанов А.

б) Дикаев М.

в) Бадуев С.

17) Бексултанов Мусас язйина:

а) «Сийна б1аьрг»

б) «1аьржа б1аьрг»

в) «Хаза б1аьрг»

18) Эльсанов Ислама язйина:

а) «К1айн коч»

б) «Сийна коч»

в) «1аьржа коч»

19) «Аружа» - поэма хьан язйина?

а) Дикаев М.

б) Бадуев С.

в) Рашидов Ш.

20) Кибиев Мохьмада язйина:

а) «Ден къамел»

б) «Ненан къамел»

в) «Вешин къамел»

Тест 1

Вопрос № 1

Маца, муьлхачу шарахь араяьлла нохчийн дуьххьарлера букварь?

г. 1962

д. 1878

е. 1911

ж. 1922

Вопрос № 2

Мила лоруш ву нохчийн дуьххьарлерачу букваран автор?

г. Берже

д. Досов

е. Услар

ж. Бартоломей

Вопрос № 3

Барта произведенийн муьлхачу жанрана зорба тоьхна хилла нохчийн дуьххьарлерачу букварь т1ехь?

г. эшарш

д. иллеш

е. кицанаш

ж. туьйранаш

Вопрос № 4

Хьан арахецна нохчийн кицанийн дуьххьарлера сборник?

г. Мациев

д. Нажаев

е. Сальмурзаев

ж. Бадуев

Вопрос № 5

Оьрсийн муьлхачу яздархочо оьрсийн элпашца д1аязйина нохчийн халкъан ши йиш?

г. А. С. Пушкин

д. Л. Н. Толстой

е. А. А. Фет

ж. М. Ю. Лермонтов

Тест 2

Вопрос №1

Мила ву «Мацалла» ц1е йолчу повестан автор?

г. Нажаев

д. Дикаев

е. Ошаев

ж. Бадуев

Вопрос №2

Х1ун хан ю «Мацалла» повестехь билгаляькханарг?

г. т1еман хан

д. паччахьан 1едал

е. мацалла

ж. колхозан болам

Вопрос №3

Мила ву «Ц1еран арц» ц1е йолчу повестан автор?

г. Мамакаев 1.

д. Сулаев А.

е. Бадуев С.

ж. Мамакаев М.

Вопрос №4

«Ц1еран арц» повестан турпалхо Кульдевич мила ву?

г. хьолада

д. инарла

е. ахархо

ж. пурстоп

Вопрос №5

«Ц1еран арц» повестан турпалхочун Залубин яларна куьг бехке мила ву?

г. Эльберт

д. Хьонмурд

е. Мирза

ж. Дуда

Тест 3

Вопрос №1

Мулхачу шарахь арахийцира Сальмурзаевс «Берийн туьйранаш»?

г. 1920

д. 1932

е. 1928

ж. 1929

Вопрос №2

Муьлхачу книги т1ера ду дубин эвлахошкара ду аьла далийна хабарш?

г. «Нохчийн ира дийцарш»

д. «Берийн туьйранаш»

е. «Суй»

ж. «Серло»

Вопрос №3

Мила ву автор «Берийн туьйранаш, хабарш» ц1е йолчу книжкин?

г. Сальмурзаев

д. Бадуев

е. Дудаев

ж. Айсханов

Вопрос №4

Мулхачу шарахь арахецна «Берийн туьйранаш, хабарш» ц1е йолу книжка?

г. 1930

д. 1835

е. 1929

ж. 1937

Вопрос №5

«Моллин зулам» ц1е йолчу дийцаран автор мила ву?

г. Сальмурзаев

д. Нажаев

е. Мамакаев

ж. Саидов

Тест:

Арсанукаев Шайхин «Керла де» цIе йолу книга муьлхачу шарахь араяьлла?

-: 1983

-: 1982

-: 1981

+:5 1980

Гайсултанов Iумаран «Александр Чеченский» цIе йолу повесть муьлхачу шарахь араяьлла?

-: 1977

-: 1976

-: 1975

+:5 1974

Муьлхачу шарахь йина Ахматова Раиса?

-: 1920

-: 1922

-: 1925

+:5 1928

Шен тIаьххьара поэма муьлхачу газет тIехь зорбатоьхна Ахматова Раисас?

-: «Ленинан некъ»

+:5 «Правда»

-: «Орга»

-: «Комсомольская правда»

Окуев Шима муьлхачу шарахь вина?

+:5 1937

-: 1936

-: 1934

-: 1930

Гайсултанов Iумаран «Александр Чеченский» цIе йолу повесть муьлхачу шарахь араяьлла?

-: 1977

-: 1976

-: 1975

+:5 1974

Муьлхачу шарахь йина Ахматова Раиса?

-: 1920

-: 1922

-: 1925

+:5 1928

Шен тІаьххьара поэма муьлхачу газет тІехь зорбатоьхна Ахматова Раисас?

-: «Ленинан некъ»

+:5 «Правда»

-: «Орга»

-: «Комсомольская правда»

Мила ву Ахматова Раисин «Олхазар» поэмин прототип?

+:5 Кагерманов Олхазар

-: Олхазуров Шерип

-: Яричев Салман

-: Мурадов Шамиль

Ахматова Раисин «Олхазар» поэмин лирически турпалхо мила ву?

-: Адвокат

-: Хехо

-: Прокурор

+:5 Депутат

«Махке сатийсар», «ЦІен берд», «Дарта» цІе йолчу стихотворенийн автор?

-: Сулейманов Ахьмад

+:5 Гадаев Мохьмад-Селахь

-: Айсханов Шамсуддин

-: Бадуев СаІид

Берийн литература кхиорехь къахьегнарг а, берашна стихашца туьйранаш яздинарг а мила ву?

+:5 Саидов Билал

-: Хамидов Іабдул-Хьамид

-: Шаипов Іиса

-: Мусаев Мохьмад

Муьлхачу газет тІехь зорба тоьхна Арсанукаев Шайхин дуьххьарлера стихотворенина?

+:5 «Ленинан некъ»

-: «Къинхьегаман байракх»

-: «Орга»

-: «Вайнах»

Мила ву оцу дешнийн автор?

«Ас цкъа а, цхьаьнцца а

Ца дина къамел

Сайн деган

Куралли н

Гу т1ера

Охьа»

-: Сулейманов Ахьмад

+:5 Арсанукаев Шайхи

-: Айсханов Шамсудди

-: Бадуев СаИид

3. Пайдаэцаран литература:

1. Джамалханов З.Д., Чинхоева Т.Н.
2. Правила правописания на чеченском языке.Учебник для 10-11кл. Грозный: ГУП»Книжное издательство», 2018-238с.
3. Арсанукаев, У. Эжаев. Чеченская литература: учебная хрестоматия для 10 класса. Грозный: Абат, 2018.
4. А. Уциев, Р. Чираева. Нохчий литература (русская литература). Текстийн гулар. Соьлжа-Г1ала. ГУП «Книжни издательство», 2019.
5. 4. Джамалханов З.Д., Чинхоев Т.Н. «Нохчийн мотт» 10-11-чуй классашна 1амат. Грозный 2020 шо.
6. 5. Джамалханов З.Д., Мачигов М.Ю. «Нохчийн мотт» 1-ра дакъа. Педучилищан студенташна учебник. Грозный 2018 шо.
7. 6. Джамалханов З.Д., Мачигов М.Ю. «Нохчийн мотт» 2-г1а дакъа «Синтаксис». Педучилищан студенташна учебник. Грозный 2018 шо.
8. 7. Джамалханов З.Д., Хамидова З.Х. «Юккъерчу школийн лакхарчу классашкахь ненан мотт а, литература а хьехар» Грозный 2019 шо.
9. 8. Тимаев А. Д. «Х1инцалера нохчийн мотт» Лексикологи, фонетика, морфологи. Соьлжа-Г1ала 2019 шо.

Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту ФОС

Дополнения и изменения к комплекту ФОС на _____ учебный год по предмету _____

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании ПЦК колледжа _____

«_____» _____ 20_____г. (протокол № _____).

Председатель ПЦК _____ /_____/

Приложение 6.5 к ОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер,
утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

Фонд оценочных средств по учебному предмету

ОУП.05 Иностранный (английский) язык

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар, кондитер

Грозный - 2025

РАССМОТРЕНО

На заседании МК преподавателей общеобразовательного цикла

Протокол 9 от 04.04.2025 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы ОУП.05 Иностранный язык для профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Умарова З.С., преподаватель общеобразовательного цикла «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Протокол № 4 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ 7
3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 11
4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ 12

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для проверки результатов освоения учебному предмету ОУП.05 Иностранный (английский) язык основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В результате освоения учебного предмета ОУП.05 Иностранный (английский) язык, обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС СПО по специальности следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями:

Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

программа ориентирована на достижение следующих целей:

дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной):

речевая компетенция – совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

социокультурная компетенция – увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;

компенсаторная компетенция – дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

учебно-познавательная компетенция – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания;

развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному

самоопределению в отношении будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

В результате изучения учебного предмета «Английский язык» обучающийся должен знать/понимать:

– значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;

– языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;

– новые значения изученных глагольных форм (видовременных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;

– лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;

– тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям и специальностям СПО;

уметь:

говорение

– вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;

– рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;

– создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;

аудирование

– понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;

– понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из

них необходимую информацию;

– оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней:

чтение

– читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

письменная речь

– описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;

– заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;

использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.

Контрольно-оценочные средства включают контрольные материалы для проведения текущей и промежуточной аттестации.

Итоговой формой аттестации по учебному предмету является *дифференцированный зачет.*

Студенты допускаются к зачету при наличии результатов текущей аттестации, предусмотренных учебным планом соответствующего семестра.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

2.1. В результате аттестации по учебному предмету осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения		
У. 1 Читать и переводить тексты со словарем (без словаря), излагать их содержание на иностранном языке	– Контрольное чтение с соблюдением норм и правил фонетики и интонирования; – Перевод текстов разного уровня содержания со словарем/без словаря; – Пересказ текста; – Изложение содержания текста на разных лексических уровнях	решение ситуационных задач (кейс-стади), результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы
У. 2 Участвовать в беседах и обсуждениях по темам на иностранном языке	– Владение монологической речью; – Владение диалогической речью; – Ведение бесед и обсуждение на иностранном языке с применением лексического минимума по тематике	решение ситуационных задач (кейс-стади), результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы
У.3 Понимать зрительно и на слух устную и письменную (монологическую и диалогическую) речь на бытовые и специализированные темы	– Зрительное восприятие монологической и диалогической речи; – Слуховое восприятие монологической и диалогической речи; – Уровень владения речью на бытовые и специализированные темы по специальности	решение ситуационных задач (кейс-стади), результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы
У. 4 Выполнять разного рода и вида грамматические упражнения по основному базовому уровню владения грамматическим материалом по специальности	– Выполнение грамматических упражнений разного уровня сложности; – Самостоятельная подготовка карточек с грамматическими заданиями; – Свободное выполнение грамматических тестов	решение ситуационных задач (кейс-стади), результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы
Знания		
З. 1 Основные виды словарно-справочной и учебной литературы и правила работы с ними	– Активное использование словарно-справочной литературы согласно правилам и нормам, установленным основными техниками перевода; – Использование словарно-справочной литературы в каждом выполняемом лексическом, грамматическом, фонетическом заданий	оценка решения тестовых заданий, результатов самостоятельной работы
З. 2 Иностранный язык в объеме, необходимом	– Владение иностранным языком на уровне	оценка решения тестовых заданий,

для возможности получения информации профессионального содержания	получения информации профессионального содержания; – Активное использование лексики профессионального содержания; – Ориентированность на обращение и использование лексического материала профессионального специализированного содержания	результатов самостоятельной работы
З. 3 Лексический минимум в объеме 1200-1400 лексических единиц общего и терминологического характера	– Владение лексическим минимумом общего и терминологического характера в минимальном объеме 1200-1400 лексических единиц	оценка решения тестовых заданий, результатов самостоятельной работы
З. 4 Методика самостоятельной работы по изучению иностранного языка	– Самостоятельность работы по изучению иностранного языка; – Выполнение заданий сверх установленных нормативов;	оценка решения тестовых заданий, результатов самостоятельной работы
З. 5 Методику работы с ТСО (аудио- и видеотехникой, мультимедиа)	– Владение и активная работа со всеми средствами ТСО, используемыми на занятиях и во внеурочное время при подготовке самостоятельной работы – Самостоятельное творческое использование ТСО	оценка решения тестовых заданий, результатов самостоятельной работы

2.2 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебному предмету

Элемент учебному предмету	**Текущий контроль**		**Промежуточная аттестация**	
	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	**Проверяемые У, З, ОК**	**Форма контроля**	**Проверяемые У, З, ОК**
Модуль 1. Основной модуль			*Дифференцированный зачет*	З 1 У 2; З 3; З 5;
Тема 1.1 Человек и общество - Повседневная жизнь семьи. Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. - Внешность и характеристика человека, литературного персонажа. - Здоровый образ жизни и забота о здоровье: режим труда и отдыха, спорт,	Решения тестовых заданий, ситуационных задач (кейс-стади), результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы Контрольное чтение. Аудирование. Контрольный пересказ Составление диалога Сам. работа по карточкам Монолог, диалог Карточки с грамматическими упражнениями	У 2; З 3; З 5;		

сбалансированное питание, посещение врача. Отказ от вредных привычек. - Школьное образование, школьная жизнь. Переписка с зарубежными сверстниками. Взаимоотношения в школе. Проблемы и решения. Подготовка к выпускным экзаменам. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. - Место иностранного языка в повседневной жизни и профессиональной деятельности в современном мире. - Молодёжь в современном обществе. Ценностные ориентиры. Участие молодёжи в жизни общества. Досуг молодёжи: увлечения и интересы. Любовь и дружба. - Роль спорта в современной жизни: виды спорта, экстремальный спорт, спортивные соревнования, Олимпийские игры. - Туризм. Виды отдыха. Экотуризм. Путешествия по России и зарубежным странам.	Тест			
Тема 1.2. Вселенная и человек. - Вселенная и человек. Природа. Проблемы экологии. Защита окружающей среды. Проживание в городской/сельской местности. - Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства информации и коммуникации (пресса, телевидение, Интернет, социальные сети и другие). Интернет-безопасность. - Родная страна и страна/страны изучаемого языка: географическое положение, столица, крупные города, регионы, система образования, достопримечательности, культур-ные особенности (национальные и популярные праздники, знаменательные даты, традиции, обычаи), страницы истории. - Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: государственные деятели, учёные, писатели, поэты, художники, композиторы, путешественники, спортсмены, актёры и другие	Решения тестовых заданий, ситуационных задач (кейс-стади), результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы Контрольное чтение. Аудирование. Контрольный пересказ Составление диалога Сам. работа по карточкам Монолог, диалог Карточки с грамматическими упражнениями Тест	У 2; З 3; З 5;		

Модуль 2. Профессионально направленный модуль				
Тема 2.1. Государственные учреждения, бизнес и услуги. 1. Экономика России 2. Работа государственных учреждений (по направлению). 3. Услуги. Документация. **Тема 2.2 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи.** 1. Достижения науки. 2. Современные информационные технологии. 3. ИКТ в профессиональной деятельности.	Решения тестовых заданий, ситуационных задач (кейс-стади), результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы Контрольное чтение. Аудирование. Контрольный пересказ Составление диалога Сам. работа по карточкам Монолог, диалог Карточки с грамматическими упражнениями Тест	У 2; З 3; З 5;	*Дифференцированный зачет*	
Тема 2.3 Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру 1. Известные ученые и их открытия в России. 2. Известные ученые и их открытия за рубежом.	Решения тестовых заданий, ситуационных задач (кейс-стади), результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы Контрольное чтение. Аудирование. Контрольный пересказ Составление диалога Сам. работа по карточкам Монолог, диалог Карточки с грамматическими упражнениями Тест	У 2; З 3; З 5;		У 2; З 3; З 5; З 10; З 12; У 5; З 8; З 1;

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения предмета «Английский язык» осуществляется преподавателем в процессе проведения:

– практических занятий,

– тестирования,

– опроса,

– анализа кейс-стади,

– дискуссий, диспутов, дебатов,

– выполнения студентами самостоятельной работы, индивидуальных заданий и т.д.

Тестирование направлено на проверку владения лексическими и грамматическими единицами. Тестирование занимает часть учебного занятия (10-30 минут), правильность решения разбирается на том же или следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем.

На занятиях осуществляется защита представленных рефератов (докладов, проектов), творческих работ или выступлений студентов.

Собеседование посредством использования устного опроса на занятии позволяет выяснить объем знаний студента по определенной теме, разделу, проблеме.

Кейс-стади - это проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Продуктом самостоятельной работы студента, является реферат, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Подготовка студентом эссе позволяем оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ

Контрольная работа № 1

1 вариант

1.Составь визитную карточку.

2.Переведи предложения с русского языка на английский язык:

- Мой дом не большой, но удобный и хорошо спланированный.
- В нашей квартире есть все удобства: электричество, газ, водопровод центральное отопление, телефон, мусоропровод, лифт.
- В ванной комнате есть большое зеркало.
- На столе стоит лампа.

3.Напиши названия дней недели по порядку:

Saturday

Wednesday

Monday

Sunday

Thursday

Tuesday

Friday

4.Вставьте глагол «to be» в нужной форме. Переведите предложения на русский язык:

- Where ... you from?
- How old … you?
- What … your name?
- I … glad to see you.
- What date … it today?
- What … the weather like today?
- It … cold and rainy.

5.Напишите цифрами числительные:

-three

-the fifth

-twelve

-the twenty-second

-thirty

-one hundred

2 вариант

1. Составь визитную карточку.

2. Переведи предложения с русского языка на английский язык:

- В моей квартире есть спальня, кабинет, гостиная, кухня и ванная комната.
- В кабинете много книг.
- На полу в гостиной красивый ковер.
- Моя квартира находится на первом этаже.

3. Сопоставь названия месяцев и времен года. Запиши правильно:

Autumn	December
	January
	February
Winter	March
	April
	May
Spring	June
	July
	August
Summer	September
	October
	November

4. Вставьте глагол «to be» в нужной форме. Переведите предложения на русский язык:

- Who … on duty today?
- Who … absent today?
- We … students.
- He … ill.
- What … the temperature today?
- Today … five degrees above zero.
- I … glad to meet you.
- It … cloudy and windy today.

5.Напишите цифрами числительные:

six

fifty-seven

ten

the second

the fifteenth

ninety-nine

Тест

Выберите один правильный вариант ответа:

1. Taxis ___ red and yellow.

a) is b) are

c) am d) was

2. There ___ flowers in the vase.

a) is b) was

c) are d) am

3. His daughter ___ a computer.

a) have got b) has got

c) haven’t got d) have

4. The cats ___ a basket.

a) have got b) has

c) has got d) hasn’t got

5. Alexandria is a city and major seaport in northern Egypt, in ___ Nile River delta, on a ridge that separates ___ Lake Maryot from ___ Mediterranean Sea.

a) the, - , the b) - , - , the

c) the, the, - d) - , the, -

6. ___ British Isles are a group of islands lying off ___ north-west coast of ___ Europe.

a) The, the, the b) The, the, -

c) - , the, - d) The, - , the

7. We have bought very good ___ .

a) tomato b) tomatos

c) tomatoes d) tomatoe

8. These students are ___ .

a) sportsman b) sportsmen

c) sportsmans d) sportsmens

9. The ___ are in the yard.

a) geese b) gooses

c) geeses d) goose's

10. His ___ are on the table.

a) knifes b) knife's

c) knives d) knive

11. I have got two ___ .

a) brother-in laws b) brothers-in- laws

c) brothers-in-law d) brother-in-law

12. These ___ clothes are dirty.

a) girls b) girl's

c) girls' d) girls's

13. In our country Christmas is celebrated on 1/7.

a) the seventh of January b) the seven of January

c) seven of January d) the first of July

14. Tom earns 3 ___ dollars per month.

a) thousand b) thousands

c) the thousands d) the thousand

15. ___ we were in the south we swam in the sea and tanned.

a) When b) Where

c) Since d) Because

16. Man has played the power game ever ___ he appeared on the Earth.

a) when b) since

c) because d) why

17. In Russia there was another class ___ dramatic shows which were called "Vertep".

a) from b) about

c) out of d) of

18. ___ their earlier form "Vertep" plays were very popular.

a) In b) Within

c) During d) Inside of

19. She had taken the advice, but the decision was ___ .

a) her b) she

c) hers d) she's

20. I spoke to Mr. Lloyds yesterday. ___ promised to call me back.

a) She b) They

c) He d) Him

21. The room was empty. There was ___ .

a) somebody b) something

c) nobody d) anybody

22. ___ is expensive nowadays.

a) Everything b) Nothing

c) Everybody d) Something

23. This book is ___ (твоя) and that one ___ (моя).

a) your, my b) yours, mine

c) your, mine d) yours, my

24. Ann doesn't like her friend's dog; she thinks ___ (ее) is better.

a) hers b) her

c) its d) she's

25. You only have to make ___ foreign friends to understand how absurd national stereotypes are.

a) few b) a little

c) little d) a few

26. There was ___ coffee in the cup.

a) little b) many

c) few d) a few

27. ___ adults think of their childhood as a happy period.

a) Most b) The most

c) A most d) More

28. We know ___ than we want to know .

a) last b) least

c) less d) more little

29. It was absolutely the ___ food I have ever had.

a) worst b) worse

c) most bad d) baddest

30. Anne is ___ girl in our school.

a) the beautiful b) the most beautiful

c) a more beautiful d) beautiful

31. ___ necessary to study well.

a) It be b) There is

c) It is d) There are

32. She is as____as her mother.

a) beautiful b) more beautiful

c) beautifuller d) beautifullest

33. There ___ some butter on the plate.

a) is b) are

c) were d) am

34. There ___ mice in the cellar.

a) is b) are

c) was d) am

35. They always buy__ meat at the market.

a) a b) -

c) the d) an

36. Telephone boxes ___ brown.

a) is b) are

c) am d) was

37. There ___ some tea in the cup.

a) is b) are

c) am d) was

38. ___ Mont Blanc is ___ highest mountain of ___ Alps.

a) the, the, - b) the, - , the

c) - , the, the d) - , - , the

39. ___ Lake Baikal is ___ deepest lake in ___ world.

a) the, - , a b) the, the, a

c) - , the, - d) - , the, the

40. Three ___ are in the field.

a) deer b) deers

c) deeres d) deer's

41. I met ten merry ___ , six pretty ____ and five happy ___ .

a) mans, womans, childs b) men, women, children

c) mens, womens, childs d) men, womans, childrens

42. Ella, put your ___ on the ___ .

a) books, shelfs b) books, shelfes

c) books, shelves d) books, shelfs’

43. His ___ are in the yard.

a) ox b) oxes

c) oxen d) oxs

44. These ___ toys are new.

a) children’s b) childrens’

c) childs’ d) child’s

45. This ___ office is light.

a) doctors’ b) doctor’s

c) doctor d) doctores

46. We celebrate International Women’s Day on 3/8.

a) the third of August b) third of August

c) the eight of March d) eighth of March

47. He wrote 225 (___) books.

a) two hundred twenty five b) two hundreds twenty five

c) two hundred and twenty fifth d) two hundred and twenty five

48. A river boat passed ___ the bridge.

a) under b) above

c) by d) along

49. The whole family was sitting ___ the dinner table.

a) about b) round

c) beside d) on

50. 50. I feel lonely as I’ve got ___ friends here.

a) many b) few

c) little d) much

Проверочная работа №1-1

1. Напишите множественное число существительных.

Man, pen, wife, money, goods, box, boy, city

2. Вставьте нужное местоимение.

1.... are at the office.

2. ... am from Germany.

3. My brother and ... are doctors.

4. ... is eighteen.

3. Задайте вопрос.

1. Her name is Mary.

2. She is a sales manager.

3. I am a student.

4. He is nineteen.

4. Употребите глагол to be в нужной форме, а во второй части предложения употребите нужное притяжательное местоимение.

1. He (be) a student. ... name is Henry Brown.

2. I (be) a teacher and ... brother is a doctor.

3. Nick and Andrew (be) twenty. ... friends are twenty-one.

4. This girl (be) from Great Britain. ... boy-friend is from Germany.

5. Употребите притяжательный падеж.

1. my friend, car

2. his mother, dress

3. the girls, shelves

4. these men, wives

5. your classmates, bags

6. Употребите в правильной форме.

1. My (sister) are married.

2. There (be) wrong information.

3. Put these (knife) on the table.

4. He caught a lot of (fish).

5. (that) furniture is new.

6. Sheep are here. Do you want to see (they)?

Проверочная работа №1-2

1. Напишите множественное число

Woman, child, person, furniture, tooth, watch, day, book, mouse.

2. Вставьте нужное местоимение.

1. ...is a good girl.

2. Are ... your friends?

3. ... is not a table.

4. Is ... a businessman?

3. Задайте вопрос.

1. Mary is thirty-two.

2. His friend is from the USA.

3. We are sisters.

4. There are two teachers in the class.

4. Употребите глагол to be в нужной форме, а затем во второй части употребите нужное местоимение.

1. You (be) a teacher. Is ... husband a teacher too?

2. This (be) our cat. ... name is Snowflake.

3. My sister and I (be) students. ... mother is an engineer.

4. Those (be) our classmates. ... names are Tom and Ted.

5. Употребите притяжательный падеж.

1. his sister, friend

2. her son, wife

3. the women, dress

4. the children, toys

5. the teachers, books

6. Употребите в правильной форме.

1. Her sister's (child) are twins.

2. (this) news is very good.

3. Police arrested two (thief).

4. I have got new information. Do you want to look at (it)?

5. These books are not (my).

6. He is interested in (this) goods.

Проверочная работа №1-3

1. Напишите множественное число

Table, book, mouse, news, trousers, fruit, life, tooth, money, teacher

2. Вставьте нужное местоимение.

1. ... are at home.

2. ... am a student.

3. ... is twenty.

4. Lisa and ... are good friends.

3. Задайте вопрос.

1. Mark is sixteen.

2. His name is Mark.

3. Mark is a teacher.

4. This is his wife.

4. Употребите глагол to be в нужной форме, а затем во второй части употребите нужное местоимение.

1. She ... my friend. ... name is Mary Water.

2. The boys ... from Russia. ... girl-friends are from the UK.

3. Oh, you ... a good writer! ... books are very popular.

4. I ... a doctor and ... husband is a businessman.

5. Употребите притяжательный падеж.

My sister, book

The boys, hats

His uncle, car

Her father, glasses

These women, dogs

6. Употребите в правильной форме.

1. This works are bad.

2. The hair are long.

3. This girl is from your group?

4. This bag is not my. It is her.

5. These students's books are on your table.

Проверочная работа №2-1

Choose the right variant:

1. How long ... he spend in this city.

a. do b. is c. does d. –

2. There ... much snow last winter.

a. is b. are c. were d. was

3. There ... an exam next year.

a. are b. is c. was d. will be

4. ... Moscow is situated on ... Moskva river.

a. the, the b. the, a c. -, the d. the, -

5. My elder brother goes to ... school.

a. the b. - c. a d. an

6. Ann usually drinks ... cup of tea in ... morning.

a. a, - , the b. the, -, - c. the, -, the d. -, a, a

7. ... William Shakespeare, ... great English playwright, was born in 1564 in Stratford-on-Avon in ... England.

a. a, the, the, a b. -, a, -, - c. -, a, the, - d. -, the, the, -

8. This story is ... than that one.

a. more interesting b. the most interesting c. interestinger d. so interesting

9. There ... 3 meals in England.

a. is b. are c. was d. were

10. Jane is ... girl in our group.

a. the beautiful b. the most beautiful c. more beautiful d. beautifulest

11. Every day I receive ... letters.

a. much b. many c. little

12. My friend plays ... piano well.

a. - b. a c. the d. an

13. Where is the book? It is ... the table.

a. between b. into c. over d. on

14. Do you have ... time? Help me, please.

a. much b. many c. few d. a few e. a little

15. Pskov is rich ... old history.

a. on b. in c. at d. for

16. It is ... answer which I have even heard.

a. bad b. badder c. the baddest d. the worst

e. worse f. more baddest

17. Выбери правильный вопрос.

Tom has two best friends.

a. Has Tom two best friends?

b. Does Tom has two best friends?

c. Is Tom has two best friends?

d. Does Tom have two best friends?

Проверочная работа №2-2

Choose the right variant:

1... you ... what I want?

a. you know b. do you know c. does you know d. is you know

2. ...lot of ... students go in for sport.

a. an, the b. a, - c. -, the d. -, -

3. What parts ... Pskov ... of?

a. do ... consist b. does ... consist c. do ... consists d. does ... consists

4. ... there ... a flight for Moscow tomorrow?

a. is b. was c. will ... be d. is ... be

5. History of Pskov ... rich in the important events.

a. does b. is c. - d. be

6. ... Jane ... English?

a. is... speak b. does ... speak c. do ...speak d. was ... speak

7. .... your Dad ... any brothers or sisters?

a. Have ... got b. Does ... have c. Does ... has d. Is ... have

8. I met my ... friend yesterday.

a. goodest b. better c. best d. the best

9. Pskov is ... than Moscow.

a. oldest b. the oldest c. more old d. older

10. Baseball is .... sport in America.

a. the popularest b. more popular c. the most popular d. most popular

11. Thank you very .....

a. many b. much c. a lot d. few

12. I don’t have .... time but I try to help you.

a. much b. many c. a lot d. little

13. Give me ... water, please.

a. a little b. a few c. many d. a lot

14. I live ... Lenina Street.

a. on b. in c. at d. between

15. Выбери правильный вопрос.

My mother has cooked a cherry pie.

a. Does my mother cooked a cherry pie?

b. Does my mother have cooked a cherry pie?

c. Has my mother cooked a cherry pie?

d. Is my mother cooked a cherry pie?

16. Pskov is famous ... beautiful churches.

a. in b. at c. for d. –

17. ... there many lectures yesterday?

a. is b. will be c. were d. was

1. Present Simple Tense.

1) My dad….at a travel agency.

a) works b) working c) is working d) work

2) The Bible….love of money is the root of all evil.

a) say b) is saying c) said d) says

3) The concert….at 8 p.m. .

a) began b) begins c) beginning d) will begin

4) The Moon …round the Earth.

a) goes b) is going c) went d) go

5) She (not) study French.

a) is b) do c) does d) is doing

6) … your friend smoke?

a) do b) does c) is doing d) have

7) …you often visit your relatives ?

a) do b) does c) did

8) They (not) often go to the cinema.

a) do b) does c) is doing d) have been doing

2. Past Simple Tense

1) Yesterday I …my mate at the University.

a) saw b) seen c) seeing d) seed

2) They… to this place by train.

a) go b) went c) gone d) is going

3) What …you… on TV yesterday?

a) did , see b) seen ,did c) do, see d) have, seen

4) Mary…her lag this morning.

a) hurt b) hurted c)hurting d) hurts

5) How much…you…for this jacket ?

a) did, pay b) have, paid c) do, pay d) did, paid

6) We…party yesterday.

a) had b) have c) having d) is having

7) Alice and John….London two years ago.

a) leave b) left c) is leaving d) leaved

8) When…you….school ?

a) did, leave b) do, leave c) have, left d) have, leaved

3. Future Simple Tense

1) I…give a call in the evening.

a) Will b) shall c) do d) have

2) They…come in a few days.

a) shall b)will c) will be d) shall be

3) The film…begin in 5 minutes.

a) shall b) will c) shall be d) will be

4) We… stay at our friends.

a) shall b) will c) shall be d) will be

5) The children…do it themselves.

a) will b) will be c) shall be d) will be

6) John… graduate from the University next year.

a) will b) will be c) shall d) shall be

7) She…help you with the cooking.

a) will b) shall c) will be d) shall be

8) We…dine out tonight.

a) will b) will be c) shall be d) shall

9) I…drop in 2 days.

a) shall b) shall be c) will d) will be

Progressive Tenses

4. Present Progressive

1) ….you ….me well?

a) are, hearing b) do, hear c)did, hear d) have, heard

2) The plane….at 4 p.m. .

a) is arriving b) am arriving c) are arriving d) do arrive

3) Why….the child?

a) is crying b) are crying c) do cry d) is being crying

4)They…now .

a) are quarreling b) is quarreling c) am quarreling d)) is being quarreling

5) She…at her report now.

a) is working b) am working c) are working d) is being working

6) They…computer games.

a) are playing b) is playing c)am playing d) is being playing

7) What…you now?

a) are doing b)is doing c) am doing d) is being doing

8) What song ….they now?

a) are, singing b) is, singing c) am, singing d) is being singing

9) What …you at?

a) are, laughing b)is, laughing c) am, laughing d) is being laughing

10) What photos…he…?

a) is, showing b) am, showing c) are, showing d) is being showing

11) It…. .

a) is raining b) is being raining c) am raining d) are raining

12) Who…at the window ?

a) is being standing b) is standing c) are standing d) am standing

5. PAST PROGRESSIVE

1) When I switched on the light I … a strange scene.

a) was seeing b) is being seeing c)have seen d) had seen

2) When I arrive, Tom (lie) on the sofa and (speak) over the phone.

a) was lying , speaking b) lie, speak c) is being lying, speaking

4) The police caught Dan when he (rob) a shop.

a) was robbing b) are robbing c)is being robbing d) were robbing

5) He could not speak because he (die) from laugh.

a) was dying b) were dying c) is dying d) are dying

6) When I got up that morning, the sun (shine) brightly.

a) is shining b)was shining c) were shining d) is being shining

7) Somebody stole the money from his pocket while he (sleep).

a) were sleeping b) is sleeping c) was sleeping d) slept

8) I (sit) by the window when I heard the noise.

a) was sitting b) sat c) have seated d) were sitting

9) It(rain) cats and dogs as I (walk) towards the house.

a) rained, walked b) was raining, walking c) were raining, walking d) are raining, walking

10) I glanced at Tom who (shiver) from the cold.

a) were shivering b) shivered c)was shivering d) are shivering

11) At 8 p.m. I (wait) for her at the stop.

a) was waiting b) were waiting c) waited d) is waiting

12) On coming my way home I saw a man who (try) to unlock the door by force.

a) were trying b) was trying c) tried d) are trying

13) The student (reply) the question when the Dean came in.

a) were replying b) is replying c)replied d) was replying

6. Present Perfect

1) He knows Africa well because he (travel) a lot.

a) has traveled b) has been traveling c) traveled d) is been traveled

2) Something (happen) to Helen.

a) has been happening b) has happened c) happen d) happened

3)…they (tell) anything about the events ?

a) have told b) did tell c) do tell d) ------

4) I am afraid I (forget) my book at home.

a) have forgotten b) forget c)forgot d) have been forgetting

5) …she (yet/ come)?

a) has, come, yet b) did came c) did came d) do come

6) I (learn) the poem. Could you listen to me?

a) have learned b)learned c) learn d) have been learning

7) Have you (ever /be) to London.

a) be b) being c) been d) was

8) He (not/receive) any news from his relatives.

a) has, received b) received c) did receive d) do receive

9) We (see) a new thriller two days ago.

a) see b) saw c) have seen d)has seen

10) I (not/seen) her for ages.

a) see b)saw c) seen d)have seen

11) My sister (work) at a hospital for a year.

a) has worked b) work c) worked d) works

12) My friend (be) ill for a fortnight.

a) has been b) was c)were d) been

13) … you (ever/ride) to a horse.

a) have ,ridden b) rode c)did ride d) did ridden

7. PAST PERFECT

1) We walked home after we (finish) the work in the garden.

a) have finished b) finished c) has finished d) had finished

2) They thought she (come/not) yet.

a) came b) has come c) had come d) have come

3) Did you ever seen him after he (finish) the University.

a) finish b) finished c) has finished d) had finished

4) I went down to the beach after they (leave).

a) leave b) left c) has left d) had left

5) Before she entered the Medical Institute she (work) as a nurse.

a) work b) worked c) has worked d) had worked

6) When I turned round she (leave) room.

a) leave b) left c) has left d) had left

7) When mother came home the children (go) to bad.

a) went b) go c) gone d) had gone

8) He could not believe we (do) it ourselves.

a) did b) do c) had done d) has done

9) Helen was afraid she (forget) her key at home, but she found it in her handbag.

a) forgot b) forget c) had forgotten d) has forgotten

10) I was not hungry because I (have/just) breakfast.

a) just have b) just had c) had just had d) had

11) I (finish) painting the ceiling by 2 a.m.

a) finish b) finished c) had finished d) has finished

12) I apologized I (not/phone) her.

a) had not phoned b) phoned c) has phoned d) phoned

8. FUTURE IN THE PAST

1)Yesterday he told us he (explain) everything.

a) would explain b) explain c) explained d) was explaining

2) Tom promised me last night he (not/tell) anything.

a) did not tell b) did not told c) would not tell d) will not tell

3) I thought I (find) this rule in the book.

a) will find b) would find c) found d) founded

4) It was decided they (send) their report at the end of the week.

a) will send b) would send c) sent d) sended

5) It seemed there (be) no end of the questions.

a) would be b) will be c) be d) should be

6) He promised we all (come) to them.

a) will come b) would come c) has come d) had come

7) We knew he (come) back to get his money.

a) would come b) will come c) came d) come

8) I did not remember who (be) the first.

a) would be b) will be c) be d) was

9) She told me he (return) your book tomorrow.

a) will return b) would return c) returned d) return

10) I ask when he (work) better?

a) would work b) will work c) worked d) work

11) She thought they (come) in time.

a) will come b) came c) come d) would come

12) He told me Pet (be late).

a) will be b) would be c) be late d) was late

13) I wondered who (do) this task.

a) will be doing b) would do c) will do d) do

14) He interested who (be) our guest.

a) would be b) will be c) is d) was

15) She asked me when I (ring) to my mother.

a) would ring b) will ring c) rang d) rung

16) I hoped I (learn) these words by tomorrow morning

a) will learn b) would learn c) learn d) learned

17) I knew he (go) to work by 10 a.m.

a) will go b) would go c) went d) go

18) He was afraid I (not keep) my word.

a) would keep b) will keep c) kept d) keep

19) Nobody was sure they (do) this experiment.

a) will do b) would do c) did d) done

20) They decided they (go) to the sea side next summer.

a) will go b) would go c) went d) go

21) She told us she (buy) this book to his birthday.

a) would buy b) bought c) buy d) will buy

22) Helen said he (be) the last to come.

a) will be b) would be c) was d) were

23) The children told the teacher they (go) to the circus.

a) will go b) would go c) went d) gone

24) My aunt told me my friend (recall) me in a minute.

a) recalled b) recall c) will recall d) would recall

25) My boy-friend told me we (marry) next year.

a) will marry b) marry c) would marry d) married

9. SEQUENCE OF TENSES

1) When he learnt that his son had received an excellent mark he (be) very pleased.

a) was b) is c) would be d) be

2)We (not/ know) where our friends had gone.

a) do not know b) did not know c) not know d) had not know

3) We knew he (go) tomorrow.

a) would go b) go c) went d) gone

4) She said her best friend (be) a doctor.

a) was b) is c) has been d) be

5) I did not know you (work) at the Hermitage.

a) had been working b) working c) work d) works

6) I knew they (be) ill.

a) were b) was c) are d) is

7) We found that she (leave) the house at 8p.m.

a) had left b) has left c) left d) leaves

8) My uncle said he (just/ come) from the Caucasus.

a) had just come b) come c) came d) comes

9) Helen informed us she (just/ come) back from her relatives.

a) just came b) just come c) had just come d) just comes

10) Bob said it (do) him a lot of good.

a) did b) done c)has done d) does

11) Mike says he (be) excellent guide.

a) is b) was c) are d) will

12) He said she (bring) us the photos a bit later.

a) would bring b) bring c) brings d) brought

13) He says they (already/ make) a great progress in English.

a) have already made b) has already made c) has already make d)make

14) I knew they (wait) me at the Subway station.

a) were waiting b) waited c) waits d) is waiting

15) My friend asked me who (play) in the sitting room.

a) was playing b) is playing c) played d) were playing

16) He said he (come) to see me off.

a) would come b) came c) comes d) will come

17) I want to know what he (buy) to her birthday.

a) bought b) has bought c) had bought d) buys

18) I was afraid you (hurt) your leg.

a) will hurt b) hurt c) hurts d) would hurt

19) I knew that my friend (never/be) to London.

a) had never been b) has never been c) never be d) is

20) She thought the children (be/ play) in the yard.

a) are playing b) is playing c) were playing d) played

21) She said she (can) not tell the right time, her watch (be) wrong.

a) could, was b) can, was c) could, were d) can, is

22) She said she (play) tennis from 5 till 8p.m.

a) played b)was playing c) had been playing d)played

23) He understood the soldiers (arrest) him.

a) had arrested b) arrest c) arrests d) will arrest

24) I suppose he (know) English well.

a) knew b)knows c) know d)would

25) I was told she (never/ drink) alcohol.

a) had never drunk b)never drinks c) never drank d)never drink

11. MODAL VERBS CAN

1) My brother (draw) pictures with his left hand.

a) can draw b) can draws c) can drew d) can be drawn

2) She (wink) with her right eye.

a) can winks b) can winked c) could wink d) can wink

3) The girl (speak) French very well.

a) can speak b) could speak c) can speaks d) can spoke

4) I (type) 20 words a minute.

a) can type b) can types c) can typed d) can typing

5) Dan (give) you a book tomorrow.

a) can gives b) can gave c) can give d) could give

MAY

6) You (take) a pencil for a moment.

a) may take b) may takes c) may took d) may be taken

7) You (clean) the blackboard.

a) may clean b) may cleans c) may cleaned d) may be cleaned

8) You (take) these books.

a) may take b) might take c) may takes d) may taken

9) You (go) home.

a) may go b) may goes c) may went d) might go

10) You (speak) now.

a) may speak b) may speaks c)may spoke d) may spoken

MUST

11) I (get up) early in the morning.

a) must gets b) must get c) must got d)must getting

12) She (make) her bed.

a) must make b) must makes c) must made d) must have made

13) I (clear away) the blackboard.

a) must clear away b) must clears away c)must cleared away

14) They (air) the room.

a) must airs b) must air c) must aired d) must airing

15) Helen (go) to the Institute.

a) must go b) must goes c) must went d) must going

16) He (to be allowed to) go home if he likes.

a) is allowed b) was allowed c) will be allowed

17) He asked if (to be allowed to) bring his sister to the party.

a) was allowed b) will be allowed c) is allowed

18) After they had finished their homework, the children (to be allowed to) watch TV.

a) were allowed b) will be allowed c) are allowed

19) He (to be allowed to) join the sport section as soon as he is through with his medical exam.

a) were allowed b) will be allowed c) are allowed

20) He asked if I (to be allowed to) borrow my car.

a) were allowed b) will be allowed c) are allowed

21) They never (to be able to) appreciate your kindness.

a) will be able to b) was able to c) is able to

22) I was sure you (to be able to) translate this article.

a) will be able to b) were able to c) is able to

23) You (to be able to) go to the country.

a) will be able to b) were able to c) is able to

24) I (to be able to) give you my book after 2 days.

a) will be able to b) were able to c) is able to

25) They (to be able to) to pass the exam

a) will be able to b) were able to c) is able to

26) I have not written the composition. I (to have to) write it on Sunday.

a) shall have to b) was have to c) am have to

27) We (not/to have to) buy a new book because we had already bought one.

a) did not have to b) b) were not have to c) are not have to

28) I (to have to) work late.

a) shall have to b) was have to c) am have to

29) Yesterday he (to have to) start getting ready for his exams.

a) had to b) has to c) will have to

30) They (to have to) go home tomorrow.

a) will have to b) was have to c) am have to

31) You …. go there .It is your duty.

a) may b) can c) ought to

32) They… to help their mother.

a) may b) can c) ought to

33) Peter…to win this competition.

a) may b) can c) ought to

34) The soldiers… to defend their motherland.

a) may b) can c) ought to

35) We…to help the old people.

a) may b) can c) ought to

12. MODAL VERBS IN THE PASSIVE VOICE

1) The box ….. taken to the station in time.

a) must be b) can be c) may be

2) The river … crossed on a raft. There are no waves.

a) must be b) can be c) may be

3) The work…. finished in time because of the good weather.

a) must be b) can be c) may be

4) The books…returned to the library.

a) must be b) can be c) may be

5) These exercises… done tomorrow. The teacher will check them.

a) must be b) can be c) may be

6) The books you need …found in any library.

a) must be b) can be c) may be

7) These letters…sent immediately.

a) must be b) can be c) may be

8) These mistakes…easily forgiven , those were the circumstances.

a) must be b) can be c) may be

9) Such berries …found everywhere.

a) must be b) can be c) may be

10) This work ….done carefully.

a) must be b) can be c) may be

11) The doctor says she…taken to the hospital.

a) must be b) can be c) may be

12) The work…done in 3 days.

a) must be b) can be c) may be

13) The books ….returned to the library .

a) must be b) can be c) may be

14) Even the tallest trees…climbed by monkeys.

a) must be b) can be c) may be

15) The hands…washed before eating.

a) must be b) can be c) may be

16) The rooms…aired daily.

a) must be b) can be c) may be

17) The cat…eaten by fish.

a) must be b) can be c) may be

18) The dog ….eaten by meat sometimes.

a) must be b) can be c) may be

19) The books …kept clean.

a) must be b) can be c) may be

20) This picture….hung above the fireplace, mother permits us.

a) must be b) can be c) may be

21) How this word ….translated.

a) must be b) can be c) may be

22) Where this case….taken.

a) must be b) can be c) may be

23) Your phone number….written down by my mother.

a) must be b) can be c) may be

24) This cat… left in the yard, my mother prohibits to take to the house.

a) must be b) can be c) may be

25) She…offered a new job it is , it is probable.

a) must be b) can be c) may be

Тексты для контрольного чтения и пересказа:

LARRY AND HIS FRIEND

Larry had a friend who was in love with a young girl. Once his friend asked him for a favour. He explained to Larry that he wanted his girl to believe that he was very rich and Larry, as he thought, might help him.

He told Larry he would invite the girl to a restaurant. He asked Larry to come to the restaurant at the same time too. He also promised to invite Larry to their table and to introduce him

to the girl. The girl's name was Nancy Ferguson. Larry's friend said that he would speak of things that belonged to him. Larry should interrupt him and explain to the girl how rich his friend was.

Larry agreed to help his friend. At the appointed time he came to the restaurant and saw his friend and Miss Ferguson having lunch. He was invited to their table and introduced to Miss Ferguson. Larry took a seat at their table. Larry's friend began his story: "Last Sunday I was out at my little place in the country..."

Larry interrupted him and told the girl that little place was a real estate. His friend smiled and went on: "So I was out there at my little house...". Larry interrupted him again and told the girl that it was not a little house, it was a beautiful palace.

His friend smiled again and continued his story: "I called in the maid..."

Larry interrupted his friend and informed Miss Ferguson that his friend had many maids there so he had called one of them.

His friend was very pleased and satisfied with the way Larry behaved. He felt that Miss Ferguson believed that he was very rich. He continued his story and explained to her that he wanted his maid to bring him some hot water, sugar and a little whisky as he got a cold..."

At that moment he was interrupted again and Larry told the girl that it was not a cold, it was galloping consumption.

estate — поместье

palace — дворец

galloping consumption — скоротечная чахотка

THE FIRST NIGHT PERFORMANCE

Bernard Shaw, the famous playwright, enjoyed popularity all over the world. His plays were staged not only in Great Britain, but in many other countries too. They have been translated into many languages and in Russia Shaw's plays are staged in many cities and towns.

The most famous play "Pygmalion" has been screened.

Bernard Shaw was a very witty man and he was never afraid o subject himself to criticism. Here is a story which proves it.

It was the first night performance of B.Shaw's play "Arms and the Man". The house was full and B.Shaw attended the performance too. He sat in the box watching the people in the louse.

The play was warmly received by the audience. The scenery was beautiful and the actors played very well. There were many curtain calls and a lot of flowers.

It was clear the play was a success.

Suddenly B.Shaw noticed a young man in the gallery. The man tried to express his feelings. He kept whistling. He wanted to show that he did not like the play. The face of the young man was not familiar to B.Shaw. The playwright wanted to show the young man that he had seen him. When the performance was over the audience demanded that the author of the play should appear on the stage. Bernard Shaw went to the stage very slowly, waited until the applause had died out, raised his eyes and looked at the young critic in the gallery. Then he said:

"I quite agree with you, sir, but what can we two do against all these people?" With these words he left the stage.

playwright — драматург

to subject smb to criticism — подвергнуть кого-то критике

scenery — декорации

to whistle — свистеть

HE CAN AFFORD IT

It was the rush hour and Bill was on his way home from London. When he reached Waterloo station, the train was at the platform. Nearly all the carriages were full, but Bill found a seat between two fat ladies in a non-smoking compartment.

When the train was starting off, a man ran down the platform, opened the carriage door and jumped into the compartment. He was wearing a black suit, a black hat and he was carrying a black bag, an umbrella and an evening newspaper. As the compartment was full, he opened the door into the corridor and walked towards the front of the train.

The train stopped at every station. Nearly all the passengers got out, except the two ladies in Bill's compartment. They talked so loudly that Bill went out of the compartment and walked towards the front of the train. Suddenly he saw the man in black again.

He was standing at the open window of a first-class compartment. His right hand was holding the communication cord. He was quite alone in the compartment. Before Bill could do anything, the man pulled the cord. The train stopped and Bill fell forward. When he got up, the man had gone. Bill rushed to the window and saw the man in black walking quickly towards a large house in the park. Bill wanted to run after the man, when the guard arrived.

The guard wondered who had pulled the cord. Bill pointed to the man in black who was walking to the big house. Bill thought he was a thief.

The guard looked out of the window. He saw the man in black. He said: "That's Sir Bertram Montague. He sometimes doesn't get out at the station — he pulls the communication cord as the train passes his house. It costs him 25 pounds each time. But he is so rich that he can afford it".

rush hour — часы "пик"

communication cord — стоп-кран

A TALKATIVE WOMAN

Once a middle-aged woman felt that she was seriously ill. She decided to consult a physician. She did not know any experienced physician in the town and asked a friend of hers to give her a piece of advice. She was given the name of Richard Prime who was a very experienced physician. It was very difficult to make an appointment with Dr.Prime as he had many patients in the town.

Nevertheless the sick woman managed to make an appointment with Dr.Prime and soon he consulted her. He listened to all her complaints very attentively, examined her very carefully, made the customary tests but failed to make any diagnosis. He could not say what the matter was.

Meanwhile the sick woman continued to describe her aches and pains. She spoke very loudly and quickly for an hour or so. The physician felt exhausted and thought: "If she were really ill, she would not be able to speak so energetically". He could not tell it to the sick woman, as she might get offended.

An idea came to his mind and he asked the sick woman to show him her tongue. The woman did so obediently. The physician examined the tongue carefully and thought: "How nice it is, when she doesn't talk!".

He could not say it out loud, so he told the sick woman the following words: "Now I know what your trouble is!" The woman looked at the physician with hope and fear. She was afraid that her disease was incurable. At last she said: "I hope my disease is curable, doctor".

The physician smiled and said: "Quite. Just your tongue needs a long rest". The woman was clever enough to follow the physician's advice and soon she felt much better.

physician — врач терапевт

customary test — обычные анализы

aches and pains — боли

fear — страх

to exhaust — утомить

..couldn't help... — не могла не...

TOO WELL

After O.Henry

Miss Carington was a famous actress. She began her life in a small village named Cranberry. But that was long ago. Now she was to perform the leading part in a new comedy.

A capable young actor Highsmith by name dreamt of being Miss Carington's partner in the new play. He told it to the manager. The manager explained to the young actor that if he wanted to play the part he must persuade Miss Carington to accept him as a partner.

The young actor knew very well that it was the part of a young farmer. The next day he went to Cranberry where he stayed for three days and gathered much information about the life and the people of that small village. Then he returned to the village and went to one of the restaurants where actors usually gathered after the performance.

He saw a small party sitting at the table. The star of that party was Miss Carington.

She noticed a poorly dressed man enter the restaurant. He approached the famous actress, greeted her and told her much interesting news abut her relatives and friends from Cranberry. The way he spoke made her believe every word he said. She was sure he was a farmer.

In the end he told the famous actress that her mother wanted to see her again before she died. Then he gave her a rose he picked up from a bush in front of her house in Cranberry.

Miss Carington was so touched that she couldn't help crying. She thanked the young man and invited him to see her again at the hotel before he left the city.

The next morning the young actor dressed in the latest fashion went to the hotel. He was sure Miss Carington would agree to take him as her partner in the play if he told her everything.

To his surprise he was told that Miss Carington had left for her native village forever.

Highsmith realized that he had acted too well.

star — звезда

to pick up — сорвать

bush — куст

to be touched — быть тронутой

in the latest fashion — по последней моде

JIM, THE KILLER

After E.Frank Candlin

Mrs. Blake and her husband arrived at the platform of Victoria station. Suddenly they noticed a tall, heavy man with dark hair, carrying a case and a light overcoat over his arm. His face seemed familiar to Mrs. Blake. But she could not remember where she had seen the man. She wondered whether her husband knew the man. The answer was negative.

Mr. Blake bought his wife's ticket and found her a seat in an empty first-class carriage. He wished his wife a happy journey and left the station.

When the train was starting, the tall, heavy man got into the compartment, put his overcoat and case on the luggage-rack and occupied the seat facing Mrs. Blake.

Mrs. Blake looked at the man and remembered that there were some pictures of a man wanted by the police in the newspaper that day. It was written that the man was a killer. "A killer who always uses a knife", the paper said.

Meanwhile the man who was reading a newspaper took out a knife out of his pocket, then he took out an apple and began to peel it very slowly. He didn't pay attention to the lady sit¬ting in front of him. Mrs. Blake couldn't tear her eyes from the knife. She was so much frightened that she couldn't speak. She didn't know what to do. Then she remembered that in the newspaper it was stated that a woman had been killed by that man in a train...

At that moment the man finished peeling the apple and put his knife on the seat beside him.

Soon the train began to slow down and stopped. The man stood up. Mrs. Blake didn't doubt that he was the killer, for outside on the platform two policemen were waiting for him.

When he got off the train both policemen greeted him.

"Good morning, Inspector", one of them said. "The Chief Constable is waiting for you at the police station, sir. We have a car outside".

Mrs. Blake took the newspaper from his seat. She saw two pictures on the front page — one of a small man with thin lips and the other of a big, heavy man with dark hair. Under the first picture there were the words "Jack, the killer", under the other "Inspector Thornton of Scotland Yard, in charge of the case".

Mrs. Blake smiled and thought that she should read newspapers more carefully.

to be frightened — быть испуганной

to doubt — сомневаться

in charge of the case — ведущий следствие

THEY FOLLOWED HIS ADVICE

The name of George Bernard Shaw, the famous English playwright, is very popular both in Great Britain and in many other countries. His plays are often staged in various countries. The Soviet theatergoers know B.Shaw very well. His plays are always a great success.

B.Shaw is also famous for his gift of wit. There are many stories about B.Shaw in which his gift of wit is demonstrated.

B.Shaw was also brave and honest. He was never afraid to tell the truth.

Here is a story illustrating it:

Once B.Shaw was invited to a party. When he arrived he saw many famous people among the guests. There were many scientists, composers, writers and public figures.

The guests were treated to a very delicious dinner. They talked a lot. Some of them tried to make speeches. The only person who kept silent was B.Shaw. He listened to all those present but he didn't say a word.

Everybody knew that B.Shaw was very good at making short and witty speeches. Therefore he was asked to say something.

He agreed to make a speech and stood up. The guests stopped talking and looked at the famous playwright. He said that among all those present he knew at least twenty well-known men who were corrupt. He added that he could prove it.

Many of the guests expressed their protest and left the party. B.Shaw sent a letter to each of the twenty men. All the letters were alike:

"Everything has come out. Get away quickly". They received the letters and followed B.Shaw's advice.

gift — талант

wit — остроумие

to be good at smth... — уметь делать что-либо хорошо

playwright — драматург at least — по меньшей мере to prove — доказать

A LOVER OF MUSIC

A very young girl who was fond of playing the piano found out that among the guests who were invited to dinner would be a young critic whose name was Bernard Shaw. She had never met him before. At that time B.Shaw was not a famous writer yet. She learnt that he liked music and she decided to please him. It took her a lot of time to choose something very beautiful which the young critic might like. At last she made up her mind. She believed he would like it.

Almost all the guests arrived and the young girl was playing the piano when a young man entered the sitting-room. He greeted the host and 'the hostess and then he was introduced to all the guests as Bernard Show.

The girl looked at him with admiration. She continued to play the piano. B.Shaw did not pay attention to the young girl and started talking with one of the guests. The young girl felt embarrassed. She wanted to attract B.Shaw's attention. She didn't know how to do it. She turned round to him and said loudly: "Excuse me, I've heard that you are fond of music".

"I am", answered B.Shaw, "but never mind! Go on playing!"

to find out — выяснить

witty — остроумный

to attract smb's attention — привлечь ч.-л. внимание

to make up one's mind — решиться

admiration — восхищение

to feel embarrassed — чувствовать себя смущенным

A MISTAKE

Mark Twain was very fond of travelling. He did a lot of travelling and never got tired of it. Once he was travelling in France by train. He was going to visit a small town near Paris.

The previous day was very hard, Mark Twain was very tired and sleepy. He was afraid he would miss that town and asked the guard to wake him up before they got to the town.

Soon he fell asleep. When he woke up, the train was in Paris. Mark Twain looked at his watch. It was half past nine. He got very angry. He could not understand why the guard had not - woken him up in time.

He went out of the compartment, came up to the guard and asked him why he had not woken him up. The latter looked at Mark Twain for a moment and then told him that he had done his best to keep his promise. When the train was approaching the town Mark Twain was going to visit, the guard woke up an American who did not want to get off the train in that small town. The guard was sure that the American was the very passenger who had asked him to wake him up. So he put him off the train instead of Mark Twain. He finished the story with a sentence: "You may be very angry with me, but not so angry as the American whom I put off the train instead of you".

the very passenger — тот самый пассажир

JOSEPH HAYDN

Joseph Haydn, the famous Austrian composer, was born in 1732. He began to compose music at an early age. His music was based on folk songs. Slavic melodies played an important part in the works.

When Haydn was quite young, his friend and he decided to play a" serenade under the window of a well-known clown, whose name was Bernardone Curtz. Haydn composed the music and when everything was ready, they all went to the house where the famous clown lived. They began to play the melody. Curtz liked it so much that he asked who had composed such a nice melody. He was told that the name of the composer was Haydn. Curtz invited the young man to his house, gave him some verses and suggested Haydn should compose an opera.

Joseph Haydn was very much afraid as he had never composed an opera before. Yet he wanted to try.

He worked very hard. Everything went well till he came to the place where there was a storm at sea. The trouble was he had never seen a sea. Curtz could not help him as he had never seen a sea either.

Haydn began to try various kinds of melody but without success. At last he lost his temper, crashed his hands upon the piano and cried out: "Dash the storm!"

Curtz heard it, jumped out of his chair and cried out: "That's it! Go on like that!"

Many years had passed before Haydn's name became famous all over the world.

He composed music to many operas but he could never forget the storm in his fist opera. He always laughed when he thought of it.

folk — народный

clown — клоун

verses — стихи

to lose one's temper — выходить из себя

dash the storm! — к черту бурю!

that's it — именно так!

BALZAC AND THE THIEF

The name of the famous French writer Balzac is very popular in many countries. His novels have been translated into many languages and are read all over the world.

Balzac is famous not only as a talented writer. He is also known as a great humorist. His humor is described in many stories. Here is one of them.

It happened at night, when Balzac was lying in bed awake.

He couldn't sleep as it was quite light in the room thanks to the moonlight.

Suddenly Balzac heard some noise and soon he saw a man enter his room. He moved very carefully trying not to make any noise. Balzac realized that the stranger was a thief. He understood that the thief was looking for money. He was risking his life in order to find money at night.

Balzac began to laugh very loudly, but the thief did not get frightened and he was brave enough to ask the famous writer why the latter was laughing.

Balzac told the thief that he was very sorry for him. The famous writer had no money and very often could not find a penny in his desk. The thief was very much surprised. He thought that a great writer must have a lot of money. He was disappointed and left the room at once.

thief — вор

moonlight — лунный свет

risk one's life — рисковать своей жизнью

to be disappointed — быть разочарованным

Тексты на контроль понимания

New York

New York has always been the gateway to the USA. New York is a financial center of the country where “money making” is the main law of life. New York is the symbol of capitalism and its Wall Street has become a nickname for big monopolies all over the world.

One of the largest cities in the world New York extends for 36 miles from north to south and is situated at the month of the Hudson River. In the 18th century New York grew into the largest city of the USA. Now New York is a great sea port, the leading textile and the financial center of the country. Manhattan Island with the Wall Street district is the heart of America’s business and culture and the city of sky-scrapers. The highest of them is the 102- storey Empire State Building. In Manhattan at Broadway and 116 Street is Campus of Columbia University, and near it are houses of Harlem. There is not one Harlem but three: Spanish, Italian and the Black Harlem. The Black Harlem is the most overcrowded and its shabby houses contrast with rich houses on Sugar Hill to the North, where most prosperous people live.

It is a big modern city, with a heavy traffic. Subway provides the cheapest and fastest way to travel.

1. Утверждение “Broadway has become a nickname for big monopolies all over the world.” согласно тексту является

a) истинным

b) ложным

c) в тексте нет информации

2. Утверждение “The main law of life in New York is making money.” согласно тексту является

a) истинным

b) ложным

c) в тексте нет информации

3. In New York the Metro is called:

a) Underground

b) Tube

c) Subway

4. Утверждение “In Manhattan at Wall Street and 116 Street is Campus of Columbia University.” согласно тексту является

a) истинным

b) ложным

c) в тексте нет информации

5. Утверждение “There are three Harlems in New York.” согласно тексту является

a) истинным

b) ложным

c) в тексте нет информации

6. Утверждение “The Spanish Harlem is the most overcrowded.” согласно тексту является

a) истинным

b) ложным

c) в тексте нет информации

7. Утверждение “The US Congress seats in the Capitol.” согласно тексту является

a) истинным

b) ложным

c) в тексте нет информации

8. Утверждение “The Library of Congress is located in the Capitol.” согласно тексту является

a) истинным

b) ложным

c) в тексте нет информации

9. Утверждение “ Home of the US President is the Capitol.” согласно тексту является

a) истинным

b) ложным

c) в тексте нет информации

10. Утверждение “ In Washington no building should be higher then the White House.” согласно тексту является

a) истинным

b) ложным

c) в тексте нет информации

The United Kingdom. Geographical Position and Political System.

The official name of Great Britain is the United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland. The capital of the country is London. The United Kingdom is situated northwest of France

on more than five hundred islands including one-sixth of the island of Ireland. The largest of these islands is called Great Britain. We should note that the name Great Britain does not refer to the whole country but only to England, Scotland, and Wales. Great Britain is the largest island in Europe and eighth largest in the world. It is almost twice the size of Iceland or Cuba. The UK has land boundaries only with one country, Ireland. Its closest continental neighbors are France and Belgium.

Although the UK is as close to the North Pole as eastern part of Siberia, its climate is much milder. The British climate is notorious for sudden changes, yet temperatures rarely fall below -10C or go higher than +32C.

The United Kingdom is a constitutional monarchy traditionally ruled by a monarch. The current monarch, her Majesty Queen Elizabeth II, succeeded to the throne in 1952 and is Head of State, though this is a rather symbolic role. British Parliament is the oldest in the world and is composed of two chambers: the House of Lords and the House of Commons. The House of Lords consists of approximately 500 life peers (that is those who may sit in the Parliament all their lives), 92 hereditary peers (that is those whose children will have the right to sit in the Parliament) and 26 clergy representing church.

Apart from its parliamentary functions, the House of Lords is the highest court in the state. The House of Commons, unlike the House of Lords, is formed by regular elections in which citizens elect 659 members of parliament (or MPs) representing different political parties. The largest parties are the Labour Party and the Conservative Party.

1. Найдите верный вариант в соответствии с содержанием текста

a) The whole island Ireland belongs to the UK
b) more than a half of the island Ireland belongs to the UK
c) less than a half of the island Ireland belongs to the UK

2. Найдите верный вариант в соответствии с содержанием текста

a) There are no islands in Europe larger than Great Britain
b) There are two islands in Europe larger than Great Britain
c) There is only one island in Europe larger than Great Britain

3. Найдите верный вариант в соответствии с содержанием текста

a) The UK borders on many countries on land
b) The UK borders on two countries on land
c) The UK borders on one country on land

4. Найдите верный вариант в соответствии с содержанием текста

a) The UK is closer to the North Pole than the eastern part of Siberia.

b) The UK is further from the North Pole than the eastern part of Siberia.

c) The UK and the eastern part of Siberia are equally distant from the North Pole.

5. Найдите верный вариант в соответствии с содержанием текста

Her Majesty Queen Elizabeth II, has been Head of State for …

a) more than 50 years.

b) less than 50 years.

c) 50 years.

6. Найдите верный вариант в соответствии с содержанием текста

A person can be the member of the parliament all his life if he is the member of

a) The House of Commons

b) The House of Lords

c) Clergy representing church

ST. DMITRY ROSTOVSKY: A LEGEND AND A REAL PERSON

Rostov-on-Don bears the name of an outstanding person – the metropolitan Dmitry Rostovsky. The monument to Dmitry Rostovsky stands in front of the cathedral in the market square. But it happened so that Dmitry Rostovsky had never been to our city. He had died fifty years before his name was given to a new fortress on the river Don and the status of a saint had been imposed upon him only four years before this event.

The biography of Dmitry Rostovsky is a bright example of great innovations introduced by Peter I. He was born in the family of a Cossack Savva Tuptalo in December 1651 and his initial name was Daniil. As a boy he was smart, curious and passionately wanted to study. He got education in Kiev, then he became a monk and took a name Dmitry. He knew several foreign languages, traveled much and possessed a rare talent to communicate with people. He became metropolitan of Rostov the Great and Yaroslavl.

Being metropolitan, he stayed an unpretentious person who took care of education, health protection and hated bribery and ambitions. When he died in 1709 he left no gold or money but several unfinished papers which were put into the coffin according to his will.

There are following words in one of his books: “there are three main Christian virtues: faith, hope and love. It is impossible to find salvation without them. Which of them is the most important? – LOVE. Love to God, to one`s neighbour, etc. this virtue is immortal and eternal. It will stay for ever”.

1. Найдите верный вариант в соответствии с содержанием текста:

a) Dmitry Rostovsky lived and worked in Rostov –on-Don.

b) Dmitry Rostovsky didn`t live in Rostov –on-Don.

c) Dmitry Rostovsky visited Rostov –on-Don many times.

2. Найдите верный вариант в соответствии с содержанием текста:

a) The status of a saint had been imposed upon Dmitry Rostovsky four years before his death.

b) The status of a saint had been imposed upon Dmitry Rostovsky four years before the fortress got his name.

c) The status of a saint had been imposed upon Dmitry Rostovsky four years before the monument was built.

3. Найдите верный вариант в соответствии с содержанием текста:

a) Parents called their son Dmitry.

b) Parents called their son Dimitry.

c) Parents called their son Daniil.

4. Найдите верный вариант в соответствии с содержанием текста:

a) Dmitry Rostovsky was born 350 years ago.

b) Dmitry Rostovsky was born more than 350 years ago.

c) Dmitry Rostovsky was born less than 350 years ago.

5. Найдите верный вариант в соответствии с содержанием текста:

a) Dmitry Rostovsky was a modest person.

b) Dmitry Rostovsky was an ambitious person.

c) Dmitry Rostovsky was an irresponsible person.

6. Найдите верный вариант в соответствии с содержанием текста:

a) According to the will of Dmitry Rostovsky some gold was put into his coffin.

b) According to the will of Dmitry Rostovsky some money was put into his coffin.

c) According to the will of Dmitry Rostovsky some papers were put into his coffin.

7. Найдите верный вариант в соответствии с содержанием текста:

a) It is impossible to be rescued without faith, hope and love.

b) It is impossible to be educated without faith, hope and love.

c) It is impossible to be famous without faith, hope and love.

THE TOWER OF LONDON

1. The Tower on the north bank of the Thames is one of the most ancient buildings of London. It was founded in the 11th century by William the Conqueror. But each monarch left some

kind of personal mark on it. For many centuries the Tower has been a fortress, a palace, a prison and royal treasury. It is now a museum of arms and armour, one of the strongest fortresses and, as in Britain, it has the Crown Jewels.

2. The grey stones of the Tower could tell terrible stories of violence and injustice. Many sad and cruel events took place within the walls of the Tower. It was here that Thomas More, the great humanist, was falsely accused and executed. When Queen Elizabeth was a princess, she was sent to the Tower by Mary Tudor (‘Bloody Mary’) and kept prisoner for some time.

The ravens whose forefathers used to find food in the Tower still live here as part of its history. There is a legend that if the ravens disappear the Tower will fall. That is why the birds are carefully guarded.

3. The White Tower was built by William the Conqueror to protect and control the City of London. It is the oldest and the most important building, surrounded by other towers, which all have different names. The Tower is guarded by the Yeomen Warders, popularly called ‘Beefeaters’. There are two letters, E.R., on the front of their tunics. They stand for the Queen's name Elizabeth Regina. The uniform is as it used to be in Tudor times. Their everyday uniform is black and red, but on state occasions they wear a ceremonial dress: fine red state uniforms with the golden and black stripes and the wide lace collar, which were in fashion in the 16th century.

4. Every night at 10 p.m. at the Tower of London the Ceremony of the Keys or locking up of the Tower for the nigh takes place. It goes back to the Middle Ages. Five minutes before the hour the Headwarder comes out with a bunch of keys and an old lantern. He goes to the guardhouse and cries: ‘Escort for the keys’. Then he closes the three gates and goes to the sentry, who calls: ‘Halt, who comes there?’ Headwarder replies: ‘The Keys’. ‘Whose Keys?’ demands the sentry. ‘Queen Elizabeth's Keys’, comes the answer. ‘Advance Queen Elizabeth's Keys. All's well’. The keys are finally carried to the Queen's House where they are safe for the night. After the ceremony everyone who approaches the gate must give the password or turn away.

1. Утверждение “It is now a museum of arms and armour one of the strongest fortresses.” согласно тексту является

d) истинным

e) ложным

f) в тексте нет информации

2. Утверждение:“The birds are not carefully guarded.” согласно тексту является:

a) истинным

b) ложным

c) в тексте нет информации

3. Утверждение “Beefeaters usually wear black and red uniforms, but on state occasions they wear fine red state uniforms with the golden and black stripes and the wide lace collar”согласно тексту является:

a) истинным

b) ложным

c) в тексте нет информации

4. Утверждение “Every night at 10 a.m. at the Tower of London the Ceremony of the Keys or locking up of the Tower for the nigh takes place.”

согласно тексту является:

a) истинным

b) ложным

c) в тексте нет информации

5. Абзац текста (1, 2, 3, 4) содержит следующую информацию:

“For many centuries the Tower has been a fortress, a palace, a prison and royal treasury.”

a) 1

b) 2

c) 3

d) 4

6. Абзац текста (1, 2, 3, 4) содержит следующую информацию:

“There is a legend that if the ravens disappear the Tower will fall.”

a) 1

b) 2

c) 3

d) 4

Ответ на вопрос:

“Why are the ravens carefully guarded?” согласно тексту является:

b) The birds are carefully guarded because their forefathers used to find food in the Tower.

c) The birds are carefully guarded because they are a part of history.

d) The birds are carefully guarded because there is a legend that if the ravens disappear the Tower will fall.

e) The birds are carefully guarded because everybody likes them.

8. Основную идею текста выражает утверждение:

a) The Tower on the north bank of the Thames is one of the most ancient buildings of London.

b) The Tower of London is a fortress and royal treasury.

c) The Tower of London is one of the most impotent parts of English history.

d) The Tower of London is the oldest and the most important building, surrounded by other towers.

TEXAS IS THE SOUTHERN STATE OF THE US AND COLORADO IN THE CENTRAL NORTHWEST.

1. Texas is the largest and most southern state on the Mexican border with a coastline on the Gulf of Mexico. The chief rivers are the Rio Grande and the Colorado. Much of the central part of the State is flat prairie land.

2. Cattle raising and poultry are major activities. Texas is also an important agricultural state. Agricultural products include cotton, corn, vegetables, grains and cereals. Minerals include petroleum and cement. The State's

leading manufactures are chemicals, oil and gas, wood products and leather.

3. Austin is the capital of Texas, but Houston, Dallas and San Antonio are much larger. The Capitol at Austin, built in 1888 of red granite, covers three acres and is 311 feet to the top of its dome: it is the largest of the States' Capitols. There are more than 600 airports in Texas, including about 60 major US Air Force bases.

Texas has more than 130 higher educational institutions, the most famous being the University of Texas at Austin.

4. Texas has become independent in 1836, and entered the Union in 1846. Texas is the only State that was an independent republic recognized by the United States before annexation.

5. Colorado is the State in the Rocky Mountains. Being the highest State in the country, it contains some of the highest peaks as well. All in all, there are 52 peaks over 14,000 feet in elevation. Numerous rivers rise in the mountains, the chief being the Colorado and the Arkansas.

6. Coal, gold, silver, copper, lead and petroleum are mined. Agriculture is becoming important, sugar-beet, wheat, maize and oats are chief crops.

There are several National Parks. Denver is the capital and largest city; others are Pueblo and Colorado Springs. Colorado became a State in 1876.

1. Утверждение "In Texas we can see more than 600 airports."

согласно тексту является:

a) истинным

b) ложным

c) в тексте нет информации

2. Утверждение “Houston is much less than Austin.”

согласно тексту является:

a) истинным

b) ложным

c) в тексте нет информации

3. Утверждение “Colorado is situated at a coastline on the Gulf of Mexico.”

согласно тексту является:

a) истинным

b) ложным

c) в тексте нет информации

4. Утверждение “Colorado has several National Parks.”

согласно тексту является:

a) истинным

b) ложным

c) в тексте нет информации

5. Ответ на вопрос:

“What is Colorado rich in?” является:

a) silver and gold

b) chemicals

c) leather

d) cereals

6. Абзац текста (1, 2, 3, 4) содержит следующую информацию:

“Texas is an important state in agriculture.”

b) 1

c) 2

d) 3

e) 4

7. Основная идея текста выражена в утверждении:

a) The USA has 50 states.

b) The specific system of education in these states.

c) The important factors of some states.

d) The political system of the USA.

Вставьте слова в текст

Эталон ответа: 1-a; 2-b;

ROSTOV-ON-DON

a) custom-house; b) bank; c) center; d) border; e) town; f) fortress;

g) population; h) continent; i) bridge

Rostov-on-Don is a large industrial and cultural (1) in the south of Russia, with the (2) more than 1 million people.

Rostov-on Don is situated on the right (3) of the river Don, on the (4) line between Europe and Asia. So you can move from one (5) to the other simply crossing the (6) over the Don.

The city was founded on the 15-th of December 1749 when a (7) on the Temernik river was set up. But only years later, after the death of Tsar Peter I, under the rule of Katherine II a (8) was built here. It`s main purpose was to support the customs effectively operating in this trade and transport active region, to defend the Southern borders of Russia against the numerous enemies. The fortress was named after Dmitry Rostovsky, the Archibishop of Rostov the Great. The (9) grew later on, round the walls of the fortress and it was called “Rostov, which lies on the river Don”. Being the largest fortress in the South of Russia the town has always played a significant role in its policy and economy.

Choose the right answer:

1. How do you do?

a) Nothing to boast of.

b) How do you do

c) I`m fine, thanks. And you?

2. My ____ sister is 25.

a) older

b) elderly

c) elder

d) old

3. He ____he is a student.

a) tells

b) says

c) talks

4. I absolutely _____ with what you say.

a) accept

b) agree

c) believe

d) like

5. She is clever____ to do this work herself.

a) also

b) too

c) either

d) enough

6. My watch had stopped so I didn`t know the right _____.

a) hour

b) time

c) moment

d) clock

7. Does Mike sometimes _____ to your place?

a) come

b) go

c) arrive

d) visit

8. We spent the evening _____ to records.

a) hearing

b) watching

c) listening

d) playing

9. Children in large families learn how to get _____with other people.

a) along

b) away

c) across

d) through

10. Please would you_____ me where the railway station is?

a) say

b) explain

c) point

d) tell

11. The children threw snowballs at _____on their way to school.

a) themselves

b) another

c) each other

d) their own

12. It happened _____we were asleep last Friday night.

a) during

b) for

c) while

d) since

13. A person who lives nearby is your _____.

a) enemy

b) neighbor

c) narrator

d) friend

14. Clara _____her children herself. She doesn`t need a babysitter.

a) looks for

b) looks through

c) looks after

d) looks at

15. After twenty years of service he _____.

a) responded

b) retired

c) returned

d) revived

16. I was _____ in Rostov-on-Don.

a) burnt

b) born

c) borne

d) buried

17. He is_____. His wife’s name is Sara.

a) marry

b) married

c) merry

d) merrily

18. The conductor takes your ____.

a) fair

b) fare

c) favour

d) fear

19. He works five days a week. Saturday and Sunday are his days___.

a) on

b) of

c) out

d) off

20. Where did you get your _____education.

a) high

b) highest

c) higher

d) hi

21. They were lucky _____the lectures of the outstanding scientists.

a) to come

b) to attend

c) to go

d) to listen

22. How many mistakes have you _____ in the test?

a) done

b) made

c) built

d) inserted

23. At the end of each term we have to _____the examinations successfully.

a) pass

b) fail

c) take

d) give

24. He takes_____ scientific work of the university.

a) place at

b) part in

c) part of

d) part with

25. He _____ from our university five years ago.

a) finished

b) left

c) graduated

d) entered

26. Do the students go to the university _____?

a) free of change

b) free of charge

c) free of duty

d) free of debt

27. In order to become a freshman of the University you must pass the_____exams.

a) final

b) extra

c) entrance

d) exit

28. A second year student is _____.

a) a freshman

b) a graduate

b) an undergraduate

a) a postgraduate

29. Your mark is excellent. Where is your _____.

a) text book

b) record book

c) exercise book

d) registration book

30. Carl _____his car keys. He can't find them anywhere.

e) Is looking for

f) Is looking through

g) Is looking after

h) Is looking at

Тексты с заданиями

Read the text:

HOW NOT TO BEHAVE BADLY ABROAD

Travelling to all corners of the world gets easier and easier. We live in a global village, but how well do we know and understand each other? Here is a simple test. Imagine you have arranged a meeting at four o'clock. What time should you expect your foreign business colleagues to arrive? If they're German, they'll be bang on time. If they're American, they'll probably be 15 minutes early. If they're British, they'll be 15 minutes late, and you should allow up to an hour for the Italians.

When the European Community began to increase in size, several guidebooks appeared giving advice on international etiquette. At first many people thought this was a joke, especially the British, who seemed to assume that the widespread understanding of their language meant a corresponding understanding of English customs. Very soon they had to change their ideas, as they realized that they had a lot to learn about how to behave with their foreign business friends.

For example:

The British are happy to have a business lunch and discuss business matters with a drink during the meal; the Japanese prefer not to work while eating. Lunch is a time to relax and get to know one another, and they rarely drink at lunchtime.

The Germans like to talk business before dinner; the French like to eat first and talk afterwards. They have to be well fed and watered before they discuss anything.

Taking off your jacket and rolling up your sleeves is a sign of getting down to work in Britain and Holland, but in Germany people regard it as taking it easy.

American executives sometimes signal their feelings of ease and importance in their offices by putting their feet on the desk whilst on the telephone. In Japan, people would be shocked. Showing the soles of your feet is the height of bad manners. It is a social insult only exceeded by blowing your nose in public.

The Japanese have perhaps the strictest rules of social and so business behavior. Seniority is very important, and a younger man should never be sent to complete a business deal with an older Japanese man. The Japanese business card almost needs a rulebook of its own. You must

exchange business cards immediately on meeting because it is essential to establish everyone's status and position.

When it is handed to a person in a superior position, it must be given and received with both hands, and you must take time to read it carefully, and not just put it in your pocket! Also the bow is a very important part of greeting someone. You should not expect the Japanese to shake hands. Bowing the head is a mark of respect and the first bow of the day should be lower than when you meet thereafter.

The Americans sometimes find it difficult to accept the more formal Japanese manners. They prefer to be casual and more informal, as ' illustrated by the universal 'Have a nice day! American waiters have a one-word imperative 'Enjoy' The British, of course, are cool and reserved. The great topic of conversation between strangers in Britain is the weather—unemotional and impersonal. In America,

the main topic between strangers is the search to find a geographical link. 'Oh, really? You live in Ohio? I had an uncle who once worked there.'

'When in Rome, do as the Romans do.'

Here are some final tips for travellers.

In France you shouldn't sit down in a cafe until you've shaken hands with everyone you know.

In Afghanistan you should spend at least five minutes saying hello.

In Pakistan you mustn't wink. It is offensive.

In the Middle East you must never use the left hand for greeting, eating, drinking, or smoking. Also, you should take care not to admire anything in your hosts' home. They will feel that they have to give it to you.

In Russia you must match your hosts drink for drink or they will think you are unfriendly.

In Thailand you should clasp your hands together and lower your head and your eyes when you greet someone.

In America you should eat your hamburger with both hands and as quickly as possible. You shouldn't try to have a conversation until it is eaten.

II. Read the article again and answer the questions. Discuss the questions in pairs.

1 Which nationalities are the most and least punctual?

2 Why did the British think that everyone understood their customs?

3 Which nationalities do not like to eat and do business at the same time?

4 They (the French) have to be well fed and watered.' What or who do you normally have to feed and water?

5 An American friend of yours is going to work in Japan. Give some advice about how he/she should and shouldn't behave.

6 Imagine you are at a party in (a) England (b) America. How could you begin a conversation with a stranger? Continue the conversations with your partner.

7. Which nationalities have rules of behavior about hands? What are the rules?

8 Why is it not a good idea to ...

... say that you absolutely love your Egyptian friend's vase.

... go to Russia if you don't drink alcohol.

... say 'Hi! See you later!' when you're introduced to someone in Afghanistan.

... discuss politics with your American friend in a McDonald's.

III. Discussion

1 Do you agree with the saying 'When in Rome, do as the Romans do'? Do you have a similar saying in your language?

2 What are the 'rules' about greeting people in your country? When do you shake hands? When do you kiss? What about when you say goodbye?

3 Think of one or two examples of bad manners. For example, in Britain it is considered impolite to ask people how much they earn.

4 What advice would you give somebody coming to live and work in your country?

I. Read the text:

IN SEARCH OF GOOD ENGLISH FOOD

By Verona and Jason Winner

How come it is so difficult to find English food in England? In Greece you eat Greek food, in France French food, in Italy Italian food, but in England, in any High Street in the land, it is easier to find Indian and Chinese restaurants than English ones. In London you can eat Thai, Portuguese, Turkish, Lebanese, Japanese, Russian, Polish, Swiss, Swedish, Spanish, and Italian—but where are the English restaurants?

It is not only in restaurants that foreign dishes are replacing traditional British food. In every supermarket, sales of pasta, pizza and poppadoms are booming. Why has this happened? What is wrong with the cooks of Britain that they prefer cooking pasta to potatoes? Why do the British choose to eat lasagna instead of shepherd's pie? Why do they now like cooking in wine and olive oil? But perhaps it is a good thing. After all, this is the end of the 20th century and we can get

ingredients from all over the world in just a few hours. Anyway, wasn't English food always disgusting and tasteless ? Wasn't it always boiled to death and swimming in fat? The answer to these questions is a resounding 'No', but to understand this, we have to go back to before World War II.

The British have in fact always imported food from abroad. From the time of the Roman invasion foreign trade was a major influence on British cooking. English kitchens, like the English language, absorbed ingredients from all over the world—chickens, rabbits, apples, and tea. All of these and more were successfully incorporated into British dishes. Another important influence on British cooking was of course the weather. The good old British rain gives us rich soil and green grass, and means that we are able to produce some of the finest varieties of meat, fruit and vegetables, which don't need fancy sauces or complicated recipes to disguise their taste.

However, World War II changed everything. Wartime women had to forget 600 years of British cooking, learn to do without foreign imports, and ration their use of home-grown food.

The Ministry of Food published cheap, boring recipes. The joke of the war was a dish called Woolton Pie (named after the Minister for Food!). This consisted of a mixture of boiled vegetables covered in white sauce with mashed potato on the top. Britain never managed to recover from the wartime attitude to food. We were left with a loss of confidence in our cooking skills and after years of Ministry recipes we began to believe that British food was boring, and we searched the world for sophisticated, new dishes which gave hope of a better future. The British people became tourists at their own dining tables and in the restaurants of their land! This is a tragedy! Surely food is as much a part of our culture as our landscape, our language, and our literature. Nowadays, cooking British food is like speaking a dead language. It is almost as bizarre as having a conversation in Anglo-Saxon English!

However, there is still one small ray of hope. British pubs are often the best places to eat well and cheaply in Britain, and they also increasingly try to serve tasty British food. Can we recommend to you our two favourite places to eat in Britain? The Shepherd's Inn in Mulberry, Cambria, and the Dolphin Inn in Kingston, Devon. Their steak and mushroom pie, Lancashire hotpot, and bread and butter pudding are three of the gastronomic wonders of the world!

II. Read the article more carefully. Choose the best answer: a, b or c

1.The writers believe that British cooking ...

a has always been very bad.

b was good until World War II.

c is good because it is so international

2 They say that the British ...

a eat only traditional British food in their homes,

b don't like cooking with foreign ingredients,

c buy lots of foreign ingredients.

3 They say that the British weather ...

a enables the British to produce good quality food.

b often ruins fruit and vegetables.

c is not such an important influence on British food as foreign trade.

4 They say that World War II had a great influence on British cooking because ...

a traditional British cooking was rediscovered and some good cheap recipes were produced.

b people had limitless supplies of home-grown food.

c people started to believe that British food was boring, so after the war they wanted to cook more interesting and international dishes.

5 They say that ...

a British tourists try lots of new dishes when they are abroad.

b nowadays it is very unusual for British people to cook British food,

c literature and language are more culturally important than food.

6 The writers' final conclusion about British cooking is that ...

a there is no hope.

b you will only be able to get British food in expensive restaurants,

c you will be able to get more good traditional British dishes, especially in pubs.

III. Discussion

1 Do you agree that food is as much a part of a country's culture as its landscape, language, and literature?

2 Which are your favourite places to eat in your country? Why?

IV. Language work

Work in pairs. Study the text and find the following.

1 One example of like used as a verb and two examples of like used as a preposition.

2 Two examples of the pattern, adjective + infinitive.

It's impossible to learn English.

3 Examples of verbs that are followed by an -ing form.

I love learning English.

4 Examples of verbs that are followed by an infinitive with to.

I want to learn Italian.

GETTING AROUND TOWN

a How many different forms of transport can you use to get around town?

b Which forms of transport are best and worst for the environment?

c Give examples of any problems you have getting around your home town

The first underground railway system in the world was in London. It opened in 1863 and ran 4 miles (6.5 kilometers) from the west of London to the City in the east. The first lines were built close to the surface and used steam trains. They then built deeper tunnels and the electric underground railway opened in 1890.

This system was called the Tube, still the most popular name for the London Underground. Some of the tube stations are so deep that they were used as air-raid shelters during the Second World War when hundreds of families would spend the night in the stations.

One million people commute into central London every day. Sixty per cent of these people use the Tube, mainly because the London Underground system extends far into the suburbs: the Northern Line, running from north to south, covers 18 miles (28 kilometers); the Piccadilly Line, running from east to west is 47 miles (76 kilometers) long London taxis drive round the centre of the city looking for custom. Taxis are often called cabs, from the French word cabriolet, which is a nineteenth-century word for a coach drawn by a horse-Traditional taxi-drivers, or cabbies, are proud of their knowledge of London. They have to know every street in the 113 square miles of central London and spend up to four years learning the best routes. To get their license, they have to pass a series of tests, known as The Knowledge, until they are absolutely accurate in their answers. Because of this long training period, cabbies are often angry that people can drive minicabs without a license. Minicabs look like normal cars, do not have meters and cannot pick up people in the street: people have to phone for one.

Most London buses are red. In one year, London's buses travel 163 million miles. That is all the way to the Sun and % of the way back! Buses in London are not as popular as the Tube because they get stuck in traffic. London traffic now moves at an average of 6 miles per hour, the same speed as when there were horse-drawn coaches

Alternative forms of transport

Can you think of any other forms of public transport in towns, apart from buses and underground trains?

One of the most popular forms of urban transport in Britain used to be the tram. They were first used in London in 1861, but they were all replaced by buses after 1945. Trams, however, are

making a comeback. South Yorkshire has a 19-mile (30-kilometre) Supertram network which opened 1994. Manchester, too, uses trams as part of its Metrolink system, while many other cities are considering alternatives to buses. The first section of the Manchester Metrolink opened in 1992. It has reduced car trips by an estimated 1 million a year.

Manchester's trams carry up to 250 people each. They are clean and quiet. They do not get stuck in traffic. There are no steps so they are easy to use if you are disabled, have a pram or are carrying lots of shopping.

The most environmentally friendly vehicle is a bicycle, but cycling in Britain can be dangerous as there are not many bicycle lanes in British cities. Many drivers do not realize that there are cyclists on the roads: cyclists, like pedestrians, are almost as likely to be killed or injured as motorists. This is why an increasing number of cyclists wear helmets and fluorescent clothing.

II. Answer the questions:

1. How many different forms of transport can you use to get around town?
2. Which forms of transport are best and worst for the environment?
3. Is cycling encouraged in your home town? In what ways?
4. Can you think of any other forms of public transport in towns, apart from buses and underground trains?

III. List all the forms of transport in your home town. Give each transport system a number between 1 (very bad) and 10 (excellent) in each of the following areas: noise, cost, convenience, frequency, safety, exhaust fumes. Discuss your results in groups.

IV. Give examples of any problems you have getting around your home town

Тексты и задания страноведческой тематики

NIT I

1. Прочитайте текст, переведите и подготовьте устную тему:

Russia. Geographical Position and Political System.

If we have a look at the world map, we will notice immediately that Russia is the largest country on our planet. It’s total area is 17,075,200 sq km. Just to better realize how large our country is it is enough to say that it occupies almost one-seventh of the Earth’s surface and it is approximately 1.8 times the size of the USA. Moscow is the capital of Russia and is the most important city in the country due to its central role in the economic, political, scientific and cultural life of the country. Russia is situated in two continents and the Urals make a natural divide of the country: the territory west of the Urals is included into eastern part of Europe and the territory east of the Urals is included into northern Asia. Russia’s climatic conditions range from sub arctic in the

north to subtropical in the south with temperate and continental in the middle of the country. The country is washed by 13 seas and 3 oceans. Drinking water supply is made up by more than two million rivers and lots of beautiful lakes. The Volga is one of the largest rivers worldwide, whereas Lake Baikal actually is the deepest lake in the world and is considered by many scientists a natural wonder due to its fascinating flora and fauna. The lowest point in Russia is in the Caspian Sea (-28 m below the sea level), and the highest point is Mount Elbrus (5,630 m above the sea level). Our country is one of the richest in natural resources, which include large deposits of oil, natural gas, coal, and many other minerals. According to the latest population census conducted in 2004, there are 143,782,338 people in Russia. Russia's border line length is more than 20,000 km and it borders on the following countries: Azerbaijan, Belarus, China, Estonia, Finland, Georgia, Kazakhstan, North Korea, Latvia, Lithuania (Kaliningrad Oblast), Mongolia, Norway, Poland (Kaliningrad Oblast), and Ukraine. Besides, Russia has a sea-boundary with the American state of Alaska in the Far East. Administratively, our country is composed of the following divisions: 49 oblasts, 21 republics, 10 autonomous okrugs, 6 krays, 2 federal cities, and 1 autonomous oblast. Russia is a federation. According to that type of government, power is formally divided by the constitution between the central or federal authority and all its constituent regions, that is oblasts, okrugs, krays. The executive branch of the Russian Federation is composed of the president, and the government headed by the prime minister. Since 7 May 2008, Dmitry Anatolievich Medvedev has been the chief of state. There is also a so-called Presidential Administration, which supports the president with advice, makes drafts of presidential decrees. Presidents in Russia are elected by popular vote every four years

The Russian Legislative branch, also known as Federal Assembly, is composed of two parliamentary chambers: the Federation Council and the State Duma. The Federation Council has 178 seats. Its members are appointed by each of the 89 federal administrative units and serve four-year terms. As for the State Duma, there are 450 seats there. Its members are elected by direct, popular vote and serve four-year terms as well as the Federation Council members. The following parties are currently represented in the State Duma: United Russia, Communist Party, LDPR, Motherland, People's Party, and other. The Judicial Branch of the Russian Federation is composed of the Constitutional Court, the Supreme Court and other lower level courts. It is important to note that judges for all types of courts are recommended by the president and later appointed by the Federation Council.

2. Дайте ответ на вопросы:

1. What is the total area of Russia?

2. What city is the capital of Russia?

3. What continent is Russia situated in?

4. What makes a natural divide of the country?

5. How do Russia's climatic conditions range?

6. How many seas and oceans wash Russia?

7. What is the deepest lake in the world?

8. What is the lowest and the highest point in Russia?

9. What natural resources is Russia rich in?

10. What countries does Russia border on?

11. How is our country administratively divided?

12. Who is the president of Russia?

13. How is the Russian Legislative branch composed?

14. How many seats are there in the Federation Council (the State Duma)?

15.Which parties are currently represented in the State Duma?

16. How is the Judicial Branch of the Russian Federation composed?

3. Вставьте-артикль, где необходимо.

... Russia is such ... large country that when it is night in one part of ... country, it is day in another part, when it is winter in one part of ... country, it is already summer in another. Imagine it is ... be¬ginning of ... May now. It is spring in ... St. Petersburg. ... weather is fine. It is still cool at... night, but it is quite warm in ... afternoon. It some¬times rains, but ... rain is warm, too. ... ground is covered with ... soft green grass, and ... trees are covered with ... green leaves. But while it is spring in St. Petersburg, it is still winter in ... north of our country at ... beginning of ... May. Here it is cold and sometimes frosty, ... rivers and ... seas are cov¬ered with ... ice. ... ice does not melt in some places even in summer. ... ground is covered with ... deep snow. In ... south of our country ... weather is quite different. It is already summer in ... Caucasus and in ... Crimea. It is much warmer than in St. Petersburg. It is sometimes even hot. ... sky is usually cloudless and it seldom rains here. People wear ... summer clothes.

4. Переведите на английский язык:

1. Россия расположена в восточной части Европы и северной части Азии.
2. Обширная территория России омывается Северным Ле¬довитым, Атлантическим и Тихим океанами.
3. Россия граничит с Монголией, Китаем, Финляндией и другими странами.

4. Россия располагает большим количеством месторожде¬ний полезных ископаемых.

5. Полезные ископаемые России включают нефть, газ, уголь, железо, золото и др.

6. Форма правления в России, одной из ведущих мировых держав, — президентская республ¬лика.

7. Волга, крупнейшая река России, впадает в Каспийское море.

8. Среди крупнейших горных цепей России – Урал, отделяющий Европу от Азии.

9. Россия – страна с высокоразвитой промышленностью и сельским хозяйством.

5. Поставьте глагол в нужную форму:

STATE SYSTEM OF RUSSIA

Russia (to be) a parliamentary republic. Head of State in this country (to be) the President. The government (to consist) of three branches: legislative, executive and judicial. The President (to control) each of them.

The legislative power (to exercise) by the Federal Assembly. It (to consist) of two chambers: the Council of Federation and the State Duma. Each chamber (to head) by the Speaker. A bill may (to introduce) in any chamber. A bill (to become) a law if it (to approve) by both chambers and (to sign) by the President. The President may (to veto) the bill. He can (to make) international treaties. The President may also (to appoint) ministers; the Federal Assembly (to approve) them. The members of the Federal Assembly (to elect) by the people for four years.

The executive power (to belong) to the Government, or the Cabinet of Ministers. The government (to head) by the Prime Minister.

The judicial power (to belong) to the system of courts. It (to consist) of the Constitutional Court, the Supreme Court and other courts.

The national symbol of Russia (to be) a white-blue-and-red banner. The coat-of-arms of the Russian Federation (to be) the double-headed eagle.

NIT II

1. Прочитайте текст, переведите и подготовьте устную тему:

THE UNITED KINGDOM. GEOGRAPHICAL POSITION AND POLITICAL SYSTEM.

The official name of Great Britain is the United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland. Sometimes, a short name for this country is used, which is the UK. The capital of the country is London. The United Kingdom is situated northwest of France on more than five hundred islands including one-sixth of the island of Ireland. The largest of these islands is called Great Britain. We should note that the name Great Britain does not refer to the whole country but only to

England, Scotland, and Wales. Great Britain is the largest island in Europe and eighth largest in the world. It is almost twice the size of Iceland or Cuba. The total area of the UK is over 244,000 sq km. The UK is 500 km wide and approximately 1,000 km long. However, due to the deeply indented coast line, no point is farther than 125 km from the tidal waters. The UK has land boundaries only with one country, Ireland. Its closest continental neighbours are France and Belgium.

Since the United Kingdom is an island country, it is surrounded by water: by the Atlantic Ocean and the Irish Sea in the north-west and west, and by the North Sea in the east.

The Great Britain is separated from the European mainland by the English Channel.

In the north-west, it is separated from the island of Ireland by the North Channel.

The geographical position of the country was favourable for sea trade, which partly accounts for the country's economic success story. Although the UK is as close to the North Pole as eastern part of Siberia, its climate is much milder. The British climate is notorious for sudden changes, yet temperatures rarely fall below -10C or go higher than +32C. The lowest point in the UK is The Fens, which is 4 metres below the sea level.

The highest point in the country is mount Ben Nevis, which is 1,343 m high. The country boasts relatively large deposits of natural resources such as coal, oil, natural gas, iron ore, limestone, salt, and others. The UK used to consume much coal in the past which lead to the SMOG in the fifties of the last century and persuaded the government of the country to opt for more environment-friendly sources of energy. According to the last estimates in 2004, there are 60,270,000 people in the UK most of whom are English (80%). People of Scottish origin make up almost 10% of the population, Irish 2.5%, and Welsh almost 2%.

The United Kingdom is a parliamentary democracy, which actually means that the legislature or the parliament selects the government composed of a prime minister along with the cabinet ministers according to party strength as expressed in elections.

That is if a political party has won most votes in the parliamentary elections, it is going to form the government of the country also called the cabinet. At the same time, the United Kingdom is a constitutional monarchy traditionally ruled by a monarch. The current monarch, her Majesty Queen Elizabeth II, succeeded to the throne in 1952 and is Head of State, though this is a rather symbolic role. British Parliament is the oldest in the world and is composed of two chambers: the House of Lords and the House of Commons. The House of Lords consists of approximately 500 life peers (that is those who may sit in the Parliament all their lives), 92 hereditary peers (that is those whose children will have the right to sit in the Parliament) and 26 clergy representing church.

Apart from its parliamentary functions, the House of Lords is the highest court in the state. The House of Commons, unlike the House of Lords, is formed by regular elections in which citizens elect 659 members of parliament (or MPs) representing different political parties. The largest parties are the Labour Party and the Conservative Party.

2. Дайте ответ на вопросы:

1. What is the official name of Great Britain?
2. What is the capital of the country?
3. What is the total area of the UK?
4. What islands is the United Kingdom situated on?
5. What is the country's population?
6. What is the United Kingdom made up of?
7. What is the United Kingdom washed by?
8. How can you characterize the surface of the British Isles?
9. What is the climate of Great Britain
10. What are Britain's chief industries7
11. What is Britain's political system?

3. Переведите на английский язык:

1. Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии расположено на Британских островах, состоя¬щих из двух больших и тысяч малых островов.
2. Население Великобритании в основном городское и составляет более 57 миллионов человек.
3. Соединенное Королевство состоит из четырех частей; в Великобританию входят Англия, Шотландия и Уэльс.
4. Британские острова омываются Атлантическим океаном, Ирландским морем, Северным морем и проливами Ла-Манш и Па-де-Кале.
5. Британские острова состоят из гористой части и низин.
6. Реки в Великобритании не очень длинные.
7. На климат Великобритании оказывает влияние Гольфстрим
8. Великобритания производит и экспортирует станки, элек¬тронику, текстиль, суда.
9. Великобритания— конституционная монархия.

4. Вставьте артикль, где необходимо:

a)

…United Kingdom of…Great Britain and …Northern Ireland is situated on … British Isles. … British Isles consist of… two large islands, …Great Britain and …Ireland, and about five thousands small …islands. Their total area is over 244 000 square kilometres.

… United Kingdom is one of … world's smaller …countries. Its population is over 57 million. About 80 percent of … population is urban.

… United Kingdom is made up of four countries: …England, …Wales,… Scotland and… Northern Ireland. Their capitals are …London,… Cardiff, …Edinburgh and…Belfast respectively. …Great Britain consists of …England, …Scotland and …Wales and does not include …Northern Ireland. But in everyday speech "…Great Britain" is used in … meaning of … "United Kingdom of …Great Britain and… Northern Ireland". The capital of … UK is …London.

… British Isles are separated from …Continent by …North Sea, … English Channel and … Strait of Dover… western coast of …Great Britain is washed by …Atlantic Ocean and … Irish Sea.

… surface of … British Isles varies very much. …north of …Scotland is mountainous and is called …Highlands. … south, which has beautiful valleys and plains, is called …Lowlands. … north and …west of …England are mountainous, but … eastern, central and south-eastern parts of England are … vast plain. Mountains are not very high. …Ben Nevis in …Scotland is … highest mountain (1,343 m). There are … lot of rivers in …Great Britain, but they are not very long. … Severn is … longest river, while … Thames is … deepest and … most important one. The mountains, …Atlantic Ocean and … warm waters of … Gulf Stream influence …climate of …British Isles.

…UK is …constitutional monarchy with …parliament and…Queen as …Head of State.

b)

... British Isles

... British Isles lie off ... north-west coast of conttinental Europe. They are made up of ... Great Britain (... England, ... Scotland and ... Wales) and ... Ireland (… Northern Ireland and ... independent Irish Republic) and some 5,500 smaller islands. ... whole territory of ... British Isles is 244,000 square kilometres.

We will not find ... high mountains or ... large plains in Britain. Everything occupies ... little place. … nature, it seems, has carefully adapted ... things- …mountains, ... plains, ... rivers, ... lakes—to ... size of ... island itself. ... mountain 12,000 feet high would be ... wonder there. So would be ... plain 400 miles long, ... river as wide and deep as ... Mississippi.

Most of ... plains lie to ... east; ... west is hilly or mountainous. ... mountains even in ... highest part of England are only ... little over 3,000 feet high. ... high¬est mountain in ... British Isles

is ... Ben Nevis in ... Scotland, 4,406 feet high. ... longest river is ... Severn, about 2000 miles long. ... highest waterfall is 370 feet high.

Too often ... visitor who has only ... few days to spend sees only ... Lowland England, and so he cannot see ... contrasts between ... wild fiords of ... Scotland, ... rocks of ... North Wales, ... smiling orchardland of ... Kent, and ... open moorland of ... Sutherland. These contrasts are often not far from ... big cities.

... climate of ... British Isles is influenced by ... At¬lantic Ocean.

... winters are not so cold as they can be on ... contin¬ent, but .... summers are not so warm as they usually are on ... other side of ... Channel. In ... other words, ... Great Britain has ... mild climate, but because of ... length of ... British Isles ... temperatures differ from ... district to ... district.

... North is certainly colder than ... South, but in ... winter ... coldest districts are …eastern ones. ... climate here is more, like that in ... Central Europe. On ... whole ... weather changes very often and there are ... few sunny days. Britain has ... rain in every month of ... year. ... rainiest months in Britain are ... November, ... January and ... February. Usually there is ... little snow in ... winter.

5. Перескажите тексты упр.4 а, в

NIT III

1. Прочитайте текст, переведите и подготовьте устную тему:

ENGLISH SPEAKING COUNTRIES

Today, more than 300 million people use the English language as their native language. Although English is the official or one of the official languages in over 45 countries, the most important English speaking countries are the United Kingdom, the United States of America, Canada, Australia, Irish Republic, and New Zealand. I am going to give a brief description of all these countries.

The full name of the United Kingdom is the United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland. The capital of the UK is London. Other important cities are Liverpool, Manchester, Glasgow, Birmingham, and Cardiff. Great Britain is actually the biggest island in Europe containing England, Wales and Scotland.

Population of the UK is about 60 million people. Almost 80% of the population which is 45 million people lives in England, in Scotland over 5 million, in Wales over 3 million, and in Northern Ireland about 2 million people. Ethnically, the country consists of English, Scots, Welsh, and Irish, although there are large immigrant communities representing India, Turkey and other countries.

Great Britain is administratively divided into 55 counties with certain amount of autonomy in local matters reserved by law. The UK is a parliamentary monarchy, although the monarch plays a rather symbolic role. The British Parliament is one of the oldest in the world and consists of two houses: the House of Commons and the House of Lords.

The United Kingdom is a highly developed country with many scientific and cultural centres. This country gave us a world language, almost all modern ball games and many other kinds of sport. It created a culture which influenced the evolution of the world civilization.

The biggest English speaking country is the USA. It occupies almost half of the continent of Northern America and borders on Canada in the north and Mexico in the south. Having the total area of over nine million sq km it is one of the largest countries in the world. The population is about 250 million people, most of whom live in towns and cities. The administrative and political of the country is its capital Washington D.C., named after the first US President George Washington. Here are many federal institutions are situated such as Capitol, the main building of US Congress, and the White House, which is the official residence of the US President. At the same time, the main economic and financial of the USA is New York, lovingly called "Big Apple". Second largest city in the USA is Los Angeles, an industrial and educational centre. The Wall Street in New York is the symbol of financial power of the USA.

The biggest and most important stock exchange is situated on that street as well as head offices of hundreds of companies of world level. Other important US cities are: San Francisco, Chicago, and Boston. The USA consists of fifty states. Each state has its own constitution, a parliament and a government headed by a governor. The most powerful political parties of the USA are the Democratic and the Republican parties, which alternatively win the general elections for the president's office.

It is interesting that neither the constitution nor any other federal law of the USA contain anything about English as the official language of the country! The importance of the USA in today's world politics, technology, and pop-culture cannot be overestimated and is evident.

Canada is situated north of the USA. Canada is second largest country in the world after Russia. Its climate and nature is very much like in our own country. Canada has two official languages with equal status: French and English. It is divided into 10 provinces and 2 northern territories. The population is about 25 million people. Most developed territories are those adjacent to the US border. Ottawa is the capital of the country. In the past, the city was called Bytown but then given its present name in 1854. The country's largest city and major port is Montreal.

Australia is the only country in the world taking up the territory of a whole continent, which has the same name. This country is unique in many ways. It has no land borders with any countries. Its flora and fauna has exotic plants and animals you can meet only there, such as kangaroos and humming-bird. Most Australians are of British or Irish origin because it used to be the British colony and the local population used to be mercilessly killed by the colonists. Canberra, the capital of the country, was founded in 1913 as a planned capital. Australia is the largest wool producer in the world. According to some estimates, there are more sheep living in Australia than people! Australia's only close neighboring country is New Zealand, which is situated on two islands: the North and the South Island. The capital of the country is Wellington. New Zealand has a population of nearly 3.5 million people, most of whom speak English and are of European origin. Officially, the country is headed by the British monarch, who is represented by the governor-general.

Ireland's official name is the Irish Republic. It is separated from Britain by North Channel. Its population is almost 4 million people. The official languages are English and Gaelic. The capital of the country is Dublin. It was the birthplace for many famous people such as James Joyce or Jonathan Swift. It is also the most important commercial and financial centre of Ireland. For eight hundred years up until 1922 Dublin had been under the English rule. Country's favourable geographic position on the way of the warm ocean current called Gulf Stream makes it a nice country to visit. It is a wonderful country with striking coastlines and unspoilt landscapes.

2. Дайте ответ на вопросы:

1. How many people use English as their native language?
2. In what countries is English the official language?
3. How is the UK represented Ethnically?
4. What is the administrative division of the UK?
5. How is the UK governed?
6. What is the biggest English speaking country?
7. Where is the USA situated?
8. What countries does the USA border on?
9. What is the capital of the USA?
10. How do Americans call New York?
11. How many states does the USA consist of?
12. What are the most powerful political parties of the USA?
13. Where is Canada situated?
14. What languages are official in Canada?

15. How is Canada divided?

16. What is the capital of the country?

17. Is Australia a continent or a country?

18. What exotic plants and animals can you see in Australia?

19. What islands is New Zealand situated on?

20. What is the Capital of Australia (New Zealand)?

21. What is Ireland's official name?

3.Поставьте глагол в нужную форму:

The United States of America

The Unites States of America (to situate) in the central part of the North American continent. Its western coast (to wash) by the Pacific Ocean and its eastern coast — by the Atlantic Ocean.

The total area of the USA (to be) over nine million square kilometres.

The population of the USA (to be) about 250 million people; most of the population (to live) in towns and cities.

The USA is a very large country, so it (to have) several different climatic regions. The coldest regions (to be) in the north and north-east. The south (to have) a subtropical climate.

The United States is a land of rivers and lakes. The northern state of Minnesota is a land of 10,000 lakes. The longest rivers! in the USA are the Mississippi, the Missouri and the Rio Grande. The highest mountains are the Rocky Mountains, the Cordillera and the Sierra Nevada.

The United States is rich in natural and mineral resources. It (to produce) copper, oil, iron ore and coal. It is a highly-developed industrial and agricultural country.

There are many big cities in the USA, such as New York, Chicago, Los Angeles, Philadelphia and others. The national! capital is Washington, D.C. Its population (to be) about 3.4 million. Washington (to build) in the late eighteenth century as the centre of government. It (to name) after George Washington.

The USA(to become) the world leading country at the beginning of the twentieth century.

4. Задайте 5 вопросов к тексту (зад. 3)

5. Вставьте артикль, где необходимо:

a) NORTHERN IRELAND

Northern Ireland is…very beautiful …place. It is… land-of …mountains, rivers and lakes. It has … rugged… coastline and one is nevermore than half … hour away from … coast by …car.

… history of… Ireland is … tragic one. For centuries … English had tried to gain …control of… Ireland. Until … 16-th century, England controlled only… small area of …Ireland around…

Dublin. …English rulers, including …King Henry VIII, …Queen Elizabeth I and …Gliver Cromwell gradually conquered … whole of …Ireland. … last area to resist …English was … province of …Ulster, in … north of… Ireland, but in … end …Irish were defeated.

In 1910 Home Rule was offered to… Ireland. As … reaction …Irish patriots formed …military organizations of … Irish Volunteers. … Labour Party in …Ireland set up … Irish Citizen Army. In 1916 the Volunteers and the Irish Citizen Army organized afi uprising which although… failure, laid … foundation for another stage of …fight for freedom. In 1921, … independent Irish state was established, that is … Republic of …Ireland.

… people of… Ireland have always been known for their… stories and …myths. They say that giants used to live on … Antrim coast, north of …Belfast. One… giant, …Finn McCool, … commander of … king of Ireland's …army, fell in… love with …woman giant in …Scotland. He wanted her to come to …Ulster so he started to build … bridge, … Giant's …Causeway, so that she could walk across … sea.

b) How New York Became America's Largest City

In ... 18th century ... New York was smaller than ... Philadelphia and ... Boston. Today it is ... largest city in America. How can ... change in its size and impor¬tance be explained?

To answer this question we must consider ... certain facts about ... geography, ... history, and ...,economics. Together these three will explain ... huge growth of ... America's most famous city.

... map of ... Northeast shows that four of … most heavily populated areas in this region are around ... seaports. At these points ... materials from across ... sea enter ... United States, and ... products of ... land are sent there for ... export across ... sea.

... economists know that ... places where ... trans¬portation lines meet are ... good places for making ... raw materials into ... finished goods. That is why ... seaports often have ... cities nearby. But ... cities like New York needed more than their geographical location in order to become ... great industrial centers. Their development did not happen simply by ... chance.

About 1815, when many Americans from ... east coast had already moved toward ... west, ... trade routes from ... ports to ... central regions of ... country began to be ... serious problem. ... slow wagons of that time, drawn by ... horses or ... oxen, were too expensive for moving ... heavy freight very far. ... Americans had long admired ... Europe's canals. In ... New York State ... canal seemed ... best solution to ... transportation problem. From ... eastern end of ... Lake Erie all ... way across ... state to ... Hudson River there is ... long strip of ... low land. Here … Erie Canal was constructed. Af¬ter several years of ... work it was completed in 1825. ... canal produced ... immediate effect. ... freight costs were to about one-tenth of what they had been... New York City, which had been

smaller than ... Philadelphia and ... Boston, quickly became ...leading city of ... coast. In ... years that followed, ...transportation routes on ... Great Lakes were joined to ...routes on ... Mississippi River. Then ... New York City became ... end point of ... great inland shipping system that extended from ... Atlantic Ocean far up ... western branches of ... Mississippi.

... coming of ... railroads made ... canal shipping less important, but it tied ... New York even more closely to ... central regions of ... country. It was easier for people in ... central states to ship their goods to ...New York for ... export overseas.

... exports from ... New York were greater than ... imports. Consequently ... shipping companies were eager to fill their ships with ... passengers on ... return trip from ... Europe. ... passengers could come from ... Europe very cheaply as ... result.

Thus ... New York became ... greatest port for receiving ... people from ... European countries. Many of these people remained in ... city. ... others stayed in ...New York for ... few weeks, months, or years, and then moved to ... other parts of ... United States. For these numbers of ... new Americans New York had to provide homes, ... goods and ... services. Their labor helped ... city become great.

6. Ответьте на вопросы:

1. What kind of land is Northern Ireland?
2. Why is the history of Northern Ireland tragic?
3. How did English rulers conquer Ireland?
4. What was offered to Ireland in 1910?
5. What happened in Ireland in 1916?
6. When was an independent Irish state set up?

7. Переведите на английский язык:

1. Сегодня английский язык является государственным в 45 странах.
2. Великобритания – самый крупный остров в Европе.
3. Британский парламент состоит из палаты Лордов и палаты общин.
4. США – самая крупная англо-говорящая страна.
5. Столица США названа в честь первого президента Д. Вашингтона.
6. Канада – вторая по величине страна в мире после России.
7. Флора и фауна Австралии уникальны.
8. Столица Австралии Канберра, была основана в 1913 году.
9. Веллингтон – столица Новой Зеландии.
10. Ирландия – привлекает туристов поразительными пейзажами.

8. Прочитайте текст. Ответьте на вопросы:

AN ENGLISH-SPEAKING WORLD

Language belongs to each of us. Everyone uses words. What is it about language that makes people so curious? The answer is that there is almost nothing in our lives that is not touched by language. We live in and by language. We all speak and we all listen: so we are all interested in the origin of words, in how they appear and die.

The rise of English is a story of wonderful success. When Julius Caesar landed in Britain nearly two thousand years ago, English did not exist. Five hundred years later, in the 5th century, English was already spoken by the people who inhabited Great Britain but they were not many, and their English was not the language we know today. Nearly a thousand years later, at the end of the 16th century, when William Shakespeare created his works, English was the native language of about 6 million Englishmen. At that time English was not used anywhere else except Great Britain. Nowadays, four hundred years later, 750 million people all over the world use English and half of those speak it as a mother tongue. Of all the 2700 world languages English is one of the richest. For example, compare English, German and French: English has a vocabulary of about 500 000 words, German — 185 000, and French — fewer than 100 000. At the end of the 20th century English is more widely spoken and written, than any other language has ever been. It has become the language of the planet, the first truly global language. Three quarters of the world's mail and its telexes and telegrammes are in English, More than half of the world's scientific periodicals and eighty per cent of the information in the world's computers are also in English. English is the main language of business. It is the language of sports: the official language of the Olympics.

The English language surrounds us like a sea, and like the waters of a deep sea it is full of mysteries. English is and has always been constantly changing. Some words die, some change their meanings and all the time new words appear in the language.

There are several ways to add new words to the language. One of them is by borrowing words from other languages. At the end of the 20th century in English there are many words that were borrowed from Latin, French, Spanish, Italian, Dutch and other languages When Columbus came back from South America he brought home to Spain new plants potatoes, tomatoes and tobacco. With the plants he brought their names. This is how these words appeared in Spanish and later were borrowed from it by the English language.

The words that are borrowed tell us about the countries they have come from. For example, many Italian words that are now part of English (opera, operetta, piano) have to do with music. This

is natural as Italian musicians have always been among the most famous in the world. Many of the words that people borrow from other languages are names of food.

Read the text again for more detailed information and answer these questions.

1. Is there anything about the language that makes you curious? What is it? 2. Are you interested in the origin of words? What words? 3. Who spoke English two thousand years ago when Julius Caesar landed in Britain? 4. Was the 5th-century English like English today? 5. How many people spoke English in Shakespeare's times? 6. How many people speak English nowadays? 7. Which of the three languages has the most words — English, French or German? Which one has the least words? 8. Do you think it's good to have an international, global language? Why? 9. Why can English be called the language of business and the language of sports? 10. From what languages did English borrow a lot of words?

11. How did the words "potato", "tomato" and "tobacco" find their way into English?

12. What words came into English from other languages? 13. What else about the history of English would you like to know?

9. Вставьте артикль, где необходимо:

a) Australia

Australia is…fifth and smallest continents, three-quarters …size of …Europe, …quarter …size of ... Africa and ... sixth ... size of ... Asia or ... Amer¬icas. On ... other hand, it is by far ... largest island in ... world, with ... coastline of 12,200 miles and ... over¬all area of almost three million square miles, which makes it slightly smaller than ... United States and about twenty-four times ... size of ... British Isles.

Geologically, Australia dates back at least 2,000 million years, and ... poet who described it as "... land as old as ... time" was not far wrong. Some people be¬lieve that it was once ... part of ... Antarctic continent. There is also ... theory that until ... few million years ago it was ... part of ... great land which reached ... north to ... Asia and ... east as far as ... New Zealand. ... skel¬etal remains indicate that at one time Australia was inhabited by ... giant land fauna, for example, ... kangaroos and ... emus up to three times their present size and ...lizards up to twenty feet long. ... country's vegetation in those days was very much as it is now.

In its present shape more than ... third of Australia lies within ... tropics. ... Cape York, its northern tip, is in more or less ... same latitude as ... far south of ... India and ... central islands of ... Philippines. ... southern tip of ... Tasmania has ... same latitude as ... Portland (... Maine), ... Black Sea and ... Vladivostok, because of this there is much variety in ... physical char¬acter and ... climate. It is ... rather flat country with ... not very high ranges near ... eastern coast. ... highest

peak, ... Mount Kosciusco, reaches only 7,316 feet, ... quarter of ... height of ... Mount Everest. Much of ... country's interior is almost rainless, and as ... result most of ... people live on ... east and ... south-east coasts. ... large cities such as ... Sydney and ... Melbourne are crowded with ... people but ... average number of ... inhabitants to ... square mile in Australia is only four.

b) Geography of the United States

.... United States of America is located on ... North American continent.... western third of .,. country consists mainly of … high plateau broken by ... numerous mountain ranges... chief of which are ... Rocky Mountains. To ... west of this region lie ... Great Plains. This is ... region of ... very flat ground extending from ... Canadian border to ... Gulf of ... Mexico and eastward as far as ... Appa¬lachian Mountains. ... Appalachians are ... range or ... low mountains and ... hills running parallel to ... At¬lantic Coast and about one to two hundred miles in land. Along ... center of ... Great Plains, flowing ... south from ... Canadian border to ... Gulf of ... Mexico is ... Mississippi River. This river together with ... Missouri which joins it from ... west and ... Ohio which joins it from ... east, forms ... central river system of ... United States. In ... north are ... five Great Lakes— ... Lake Superior, ... Lake Huron, ... Lake Michigan, ... Lake Erie and ... Lake Ontario which empty into ... Atlan¬tic Ocean through ... St. Lawrence River. ... Colorado River in ... southwest and ... Colombia in ... northwest are ... other principal rivers of ... country.

... climate of ... country is typical to ... other large continental areas in ... temperature zone. It is very warm in ... summer and in all of it except ... south is cold in ... winter. ... west, and especially ... southwest, is very dry.

... capital of ... United States Washington, D. C. is not located in any state, but lies between ... states of ... Maryland and .... Virginia. ... principal cities of ... U.S. are ... New York, ... Chicago, ... Philadelphia, ... Detroit, ... Los Angeles and ... Cleveland. ... popula¬tion of ... United States is not evenly spread over ... country, but is concentrated largely in ... east.

... heart of ... American agriculture is ... "corn-belt", ... belt of ... very fertile land extending from ...Ne¬braska eastwards as far as ... Pennsylvania. In this area ... principal crop is ... corn. West of ... corn-belt is ... wheat-belt extending ... north and ... south from ... Te¬xas to ... North Dakota and into … Canada.

... principal products of ... south are ... cotton and ... tobacco although ... corn is also grown here. ... ag¬riculture of ... California, because of its favorable cli¬mate, is confined largely to ... special crops, such as ... citrus crops and ... grapes.

...mineral deposits of ... U.S. are concentrated large¬ly among ... Appalachian Mountains. There are, how¬ever, ... important oil-fields in ... Texas, ... Oklahoma and ... California, and

important iron mines in ... Minnesota. Because of ... overwhelming concentration of ... minerals in ... northeastern part of ... U.S. ... manufacturing is also concentrated there.

10. Передайте основное содержание текстов а, в – упр.9.

NIT IV

1. Прочитайте текст, переведите и подготовьте устную тему:

THE CAPITAL OF OUR COUNTRY — MOSCOW.

Moscow is the capital of Russia. It is the main economic, political, educational and cultural centre of our country. In Moscow there are most important state institutions. The Parliament and the Government of Russia are seated here as well as the President. Moscow is a modern megapolis. With over 10 million people it is one of the most populated in the world. It is also one of the largest with the surface of 880 sq km. It is a colourful and pulsating metropolis with innumerable places of interest and never-ending charm. Moscow has a long history. It was founded over 800 years ago by Grand Duke Yury Dolgoruki in 1147.

In the beginning it was a rather unimportant town, but year after year it grew into a significant city when, finally, in the 16th century it became the capital of the country. For the period from 1712 to 1917 the capital was moved to St Petersburg. Moscow is situated on the Moskva river, which flows through the whole city. Moscow residents and tourists love to take a walk along the wonderful embankments.

A boat trip on this river will open to you such city's beauties as the Novodevichy monastery, Gorky Park and the Kremlin.

The heart of the city, the Kremlin, is the city inside the city. It was built in the 12th century. There are many churches and museums inside the Kremlin as well as various governmental institutions. The Kremlin is a real masterpiece of architecture. On the territory of the Kremlin there are the Tsar-cannon and the Tsar-bell which have never been actually used. Their size is truly gigantic and they are the biggest in the world.

Also, one must visit the well-known Armoury Chamber, in which the Cap of Monomakh and many other historical exhibits are displayed.

Close to the Kremlin is the famous Red Square where most important official public events take place, such as military parades on May 9. In the Red Square, there is also St Basil's Cathedral, Lenin's Mausoleum and GUM.

One of the sights worthy to be visited is the newly restored Temple of Christ the Saviour. The temple was fully destroyed in the beginning of the Soviet rule after the October revolution. In its place for about eighty years there was the biggest swimming pool in the city. There are many

museums and galleries in Moscow holding masterpieces of fine arts. The Tretyakov Gallery is dedicated exclusively to Russian artists of various periods and styles such as Repin, Shishkin, Ayvazovsky, Vrubel and others. In the Pushkin Museum of Fine Arts one can see hundreds of masterpieces by both Russian artists as well as foreign ones. In Moscow, there are many theatres of world level. The most famous theatres are The Bolshoi, the Maly, and the Chekhov and the Gorky MHATs (Moscow Artistic Academic Theatre). The Sovremennik theatre is known to stage only plays written in the last several decades. The Lenkom theatre is famous for its rock-operas, a rather exotic genre on Russian stage.

Moscow is also a scientific city. Moscow State University is the oldest and the most important in Russia.

It was founded by famous Russian scientist Mikhail Lomonosov in 18th century.

Russian State Library, formerly called Lenin Library or “Leninka”, contains more than 8 million books and is the biggest book stock in the country. Moscow metro is a unique masterpiece of its kind.There is no other city in the world where every metro station is a stunning work of art. Being extremely efficient, Moscow metro is also most fitted for such a big city. Moscow is a magnificent city. It has a great number of green parks, and wide streets. Sokolniki park, Gorki park, and Izmailovski park are amazing in every time of the year and full of people. Tverskaya Street is the central thoroughfare of the city on which the monument of the founder of the city, Yuri Dolgoruky, is situated as well as the city hall. Also significant are the New and the Old Arbat, the streets which the tourists are always eager to visit.

Moscow has been sung and admired by many artists and writers. It never fails to astonish with its beauties. One can never have enough of Moscow. It takes just one visit to Moscow to fall in love with the city.

2. Дайте ответы на вопросы:

1. What is the role of Moscow in Russia?
2. When was Moscow founded?
3. When did it become the capital?
4. What part does the present-day Moscow play in the life of Russia?
5. What is the surface of Moscow?
6. What is the heart of the city?
7. What is there on the territory of the Kremlin?
8. What is the main square of Moscow?
9. What sights are worth visiting in Moscow?

10. Are there any theatres of world level in Moscow?

3. Вставьте артикль, где необходимо:

MOSCOW`S PLACES OF INTEREST

…Moscow is …capital of … Russian Federation. It attracts …tourists from all over … world.

…Moscow is known for its …beautiful old… cathedrals, and monasteries. Some of them date from … 15th to …17th centuries. Before …revolution of 1917 …Moscow had 350 …churches, but many of them were destroyed after … revolution.

…Moscow is also noted for its… art museums. … most popular of them are …Tretyakov Gallery and … Pushkin Museum of Fine Arts. … Tretyakov Gallery houses … unique collection of Russian painters. Almost all famous Russian painters are represented there.

… Pushkin Museum of Fine Arts contains … vast collection of antiquities and …well-known collection of modern foreign painters including…Impressionists.

… oldest part of …Moscow is … Kremlin. This is … main tourist attraction in …Moscow. … Kremlin stands at … heart of … city. … word "Kremlin" means "fortress", and … Moscow Kremlin used to be … fortress. In 1156 … small settlement of … Moscow was surrounded by … wooden wall, and became …Kremlin. … town and … Kremlin were burnt in 1237 and 1293 during … Tatar invasion, but they were rebuilt. In 1367 …Prince Dmitry Donskoy built … white-stone wall around …Kremlin. In … 15th century, by order of… grand duke Ivan III … Kremlin was surrounded by …new red-brick wall.

…twenty towers of … Kremlin wall were constructed in …end of … 17th century. By that time …Moscow had already wised to be … fortress. … towers were built for decoration and had no …military significance. Five of … towers were gates. … Tainitskaya Tower had … secret passage to … Moskva river. … Spasskaya Tower is … symbol of …Russia and …Moscow. It has … famous clock; one can hear its chimes on … radio. … clock which we can see today was installed in … middle of… 19th century.

… buildings inside … Kremlin wall were built between …15th and … 17th centuries. There are …Bell Tower of Ivan … Great (16 c), and …famous group of churches. …Assumption Cathedral is … largest one. It was built in 1479; …Russian tsars and emperors were crowned there. In …Archangel Cathedral one can see tombs of Moscow princes and tsars. Among them are … tombs of Ivan …Terrible, his… sons Ivan and … Tsar Fyodor. Annunciation Cathedral was built in 1484.It is noted for its frescoes by …Andrei Rublyov and his … pupils.

…Granovitaya Palata is another masterpiece inside … Kremlin wall. Moscow tsars held magnificent receptions in honour of foreign …ambassadors there. …Tsar Cannon and …tsar Bell attract …crowds of …tourists, too.

Outside …Kremlin Wall there is …famous Red Square. Tourists can look at … magnificent Cathedral of Vasily …Blessed, …Lenin Mausoleum and … monument to K.Minin and D. Pozharsky.

4. Перескажите текст (задание 3)

5. Переведите на английский язык:

1.Москва — административный, экономический, полити¬ческий центр России и один из крупнейших городов страны.

2. Население Москвы — около 9 миллионов человек, общая площадь — 900 000 кв. километров.

3.Москва была основана Юрием Долгоруким и впервые упоминалась в летописях в 1347 году.

4.Из пограничного поселка Москва превратилась в процве¬тающий город, столицу Московии.

5. Москва осталась центром России и стала основной целью Наполеона при нападении на Россию.

6. Москва — крупный промышленный город, город науки и образования.

7. Старинные церкви, соборы и монастыри привлекают тысячи туристов со всего света.

3. Москва знаменита своими художественными музеями, в которых размещаются уникальные коллекции произведений русских и зарубежных художников.

4. Кремль привлекает огромное количество туристов.

5. Когда небольшой поселок обнесли стеной, он стал кре¬постью.

6. Во время татарского нашествия Кремль несколько раз раз¬рушали, но быстро отстраивали.

7. Башни Кремля были построены для украшения, когда Москва перестала быть крепостью.

8. Колокольня Ивана Великого и соборы были построены между 15 и 17 веками.

9. В соборах Кремля короновали и хоронили (bury) царей и императоров.

10. Великолепные соборы Кремля известны также своими фрес¬ками.

Тексты для аудирования и устного пересказа

MY FAMILY

Family is extremely important in our life. In a way, our family is our life. A family is not just a group of relatives living in one apartment of house. A family consists of the closest and dearest people in the world, always ready to listen to you, always ready to share you joy and to provide help in need.

Our family is not very large: my parents, my brother, my grandparents and I. sometimes my uncle and aunt visit with their daughter and son, who are my cousins. Our family is very friendly. Any time, we have a chance we try to do something together, go to the country, play some kind of game for all or just sit at a table and tell each other funny stories.

I will start with my parents. My mother and father met at the university. They got married one year after graduation. They have been wife and husband for 19 years already.

My mother's name is Elena Ivanova. She is forty-three years old, although she doesn't look her age because she likes sports and goes swimming to a local pool three times a week. She is an interior designer. This is a very creative profession. Her job is to plan the decoration and furnishing of the interior of a house, an office, a shop, or an apartment. As you can imagine, she took professional care of our own apartment as well. Now, you can see immediately that every room, and every corner is a result of her loving efforts. My mother is very tolerant to my mistakes and sometimes mischievous behaviour.

My father's name is Pavel Ivanov. He is forty-five years old. My father is journalist. He works for a local newspaper which covers mainly economics and politics of our native city. His job requires a lot of unexpected trips so he doesn't have any particular working schedule. He may go out early in the morning and come back well into the night. Especially in situations when he has to write a story for next morning's issue of the paper. Still, I think that my father's job is very interesting because you can meet lots of interesting people, you always have to find ways to organize your time better to manage to do all the things you have to. My father has a wonderful sense of humour and he is the best friend I can ever hope to have.

My brother's name is Alexey and he is a sixth-form pupil at the same school I used to go to. All my teachers say that Alexey is as clever as I was. I do believe he is so because I see how much is reading and doing all the home assignment with great interest. However, that doesn't mean that Alexey is always staying at home getting ready for classes. He is also interested in photography. Every day he tries to find some time to go out and take pictures of something interesting. His favourite ones are views of some natural landscapes. He has made quite a lot of interesting photos

and hopes to organize an exhibition one day soon. I think his works will be welcomed by specialists and advise him to get ready for a professional career in photography. He has no objections.

My granddaddy is sixty-seven. He is retired now, but before retirement, he was in the military so his family had to move from one place to another rather often. My grandma is sixty-five. She had always worked as a teacher before retirement. This made easy for her to find jobs at any new place they would move to. My grandparents have been together for more than forty years and they still love each other. They are very wise and always helpful. I know for sure that they will be glad to help me whenever I need their assistance.

Ours is a very good family. When we come together for some family celebration it's like you are among your best friends. The English have a proverb: "No place like home". That's quite true, but it's the people who make a home comfortable and happy.

FRIENDS

To find a friend one has to be ready to get in contact with other people. You have to try to understand people when they are in need your help. Talking is very important between friends. If it is a good friendship, both friends care to talk and listen to each other. It doesn't necessarily mean that your friend wants you to help him/her. Sometimes it enough just to be with a friend and be heard. Friends try to treat each other's feelings with sincere attention. A good friend will always see when he or she is needed most and come immediately to help. That doesn't mean that a good friend must be able to read our thoughts. Neither can you read your friend's thoughts.

Among my friends, we are all equals. Without equality it is impossible imagine how you can be friends. If one person is playing the role of a boss and the other the role of a subordinate, how can you call this a friendship?

To my mind, friendship is a reasonable combination of such important things as trust, communication, understanding, and support. With your friend, you can be your natural self, without trying to put on a mask. You may have successes and failures in life, but then you come to your friend and you realize that this is a person who will accept you just you are.

At the same time, remember you will never create a lasting friendship if you do not try to be a friend yourself. You can't ask your friend to be attentive to your needs, helpful, and supportive without having those qualities yourself.

You can't remain friends if you see each other rarely. To stay real friends you have to exchange regular telephone call and get together at least from time to time. It is hard to find a good friend. It may take you half of life to find one. To lose a friend it is enough to ignore your friend for a while and not to get in contact with them. If you are too busy for personal meetings, send your

friend an email, or send a postcard, even without any special occasion. You friend will appreciate that.

How do we become friends? Well, first of all you have to be acquainted. This happens either at school, or at some party with lots of people. Then, somehow you may start say some things which express your feelings about something more or less important. If a person responds to your openness in some way or other, he or she may disclose his or her thoughts on the same subject and this may be a good basis for your future friendship.

You must have some common with interests with your friend. Something you can do or enjoy doing something together. For example, you both like to go to the movies, or play table-tennis, or play computer games, or you have the same hobbies you can share like collecting stamps or postcards. This will be a common topic to talk about.

Some people say, to have one best friend in a lifetime is good, two friends is great luck, and that it is almost impossible to have three and more friends. As for me, I can say that I have two best friends. Their names are Slava, and Marina. I have known both of them since kindergarten. We went to the same school. When I got into hospital, they both visited me and brought some fruit and sweets to cheer me up. Marina is a tennis-player, so when she takes part in a competition Slava and I always come to the stadium to root for her. As she says, our support helps her a lot. At school, Slava did well on mathematics. Any time we needed additional explanation on some topic, he would agree to come together and do some exercises. We all exchange interesting books, or compact disks. In the summer we usually go to a summer camp together because we can't imagine to spend so much time apart. Today, we do realize that when we are adults it will be more difficult to stay in touch. Anyway, I am sure we will find a way to maintain our friendship as long as possible, just like a famous group "The Queen" sing in one of their greatest songs: "Friends will be friends, right to the end."

SEASONS AND WEATHER

There are four seasons of the year: winter, spring, summer, and autumn. Each of the seasons has its importance for nature and we should admit any weather as something to enjoy. I am going to tell about all four seasons and give the description of the weather typical for each season.

Winter is the coldest season of the year and December, January, and February are the winter months. In winter, the days become shorter and the nights become longer until winter solstice which usually happens on December 22. After that, the days gradually get longer minute by minute. Days maybe be very gloomy with snowstorms and even blizzards at times. It can be very cold and unpleasant in winter with temperatures going below -20C. At the same time, winter is a wonderful

season too. Many poets have sung winter in their works, for example the beautiful poem by Alexander Pushkin about frost and the Sun. The gently falling snow sparkles in the sun. It is also a season of joy for fans of winter sports. Snowy slopes and frozen are ready for skiing and skating. I like to go skiing in the yearly morning.

March, April and May are spring months. Snow melts down. The weather get warmer and warmer and people put their winter clothes back into the wardrobes. This is the time for nature to revive after the winter sleep. Migratory birds return to their native nests and start to sing in the trees announcing the end of the “all-white” season. The green of fresh leaves and grass takes over. Buds swell up and finally burst into brightly coloured flowers. Many a beautiful day in spring welcomes the option of walking about the city and taking pictures. Sometimes it may rain in spring but usually not for long and very soon the sky would clear up.

June, July and August are the summer months. This is the warmest season of the year. There is hardly a summer when the termperatures do not go over 30C for a few weeks or even a whole month. Days get longer and longer. The longest day of the year is June 22. The sun shines brightly. Sometimes it may drizzle with the sun shining through the rain. For pupils and students this is a very important because they have to take exams. It’s a pity we have to spend so much time learning and cramming instead of going out for a walk. However, exams will come to the end and then we will be able to go swimming and sunbathing, or else going hiking through a forest full of flowers of all coulours and berries ready to be picked. Grown-ups try to take a holiday in summer. Together with their families, they go to the seaside and enjoy their time. No doubt, summer is the most favourite season for most of people.

Summer does not last for ever and finally autumn comes. In early September it may be rather cold and windy, with showery rains everywhere leaving puddles which children merrily splashing through them. But my mid-September the days will be warmer again. This is when Bab’ye Leto, or Russian Indinan Summer returns summer back for a couple of weeks. Autumn is a season of yellow and orange colours with leaves covering the ground as some magic carpet woven by nature itself. Sometimes in the morning it is foggy. Very rarely the fog maybe very thick but then it would lift and the sun will greet everybody with its last warm rays before winter. There is a lot of sleet with gusts of strong wind. First frosts and snow may come as early as end of October. By the end of autumn, winter takes over and nature goes on to another cycle.

Whatever the season or weather, enjoy them anyway! As a song goes: “Nature doesn’t have a bad weather”.

studying foreign languages

Studying foreign languages is of great importance for everyone. The reasons for studying foreign languages are numerous. They can be grouped into professional and personal reasons. First of all, speaking a foreign language makes travelling an unforgettable experience because you will be able to better understand the beauties of the country you are visiting. Others learn languages to create more employment opportunities. Employers at most companies require applicants to speak at least one language. One great person said once: “The more languages one speaks, the lives he will live.” This is true, keeping in mind that knowing foreign languages broadens ones horizons, opens up a wealth of new information and makes him or her more knowledgeable about other cultures.

Of all the languages, English is surely most popular. Although, Chinese is spoken by most people, English has become truly a world language. More and more English words and expressions come into our language. About 100 years ago, an artificial language was invented by a Polish doctor, which is called Esperanto. It was intended to serve as language of international communication. Yet, Esperanto lost the competition to English. English is spoken at international political summits and at the United Nations Organization. Modern pop and rock music of all genres is mostly in English. International scientific magazines are published in English. Business people speak English when negotiating with foreign partners all around the world.

When you decide to learn a foreign language, you should keep in mind the following several suggestions. To start with, studying a language is not just about understanding some grammar rules and learning by heart some words. Of course, these are important activities as well. Yet, to have real success, you have to use this information in constant practice by speaking, listening, reading and writing a foreign language. Everybody can learn a foreign language if he invests enough effort.

In order to be effective when learning a foreign language you have to study on a daily basis. It’s impossible to learn how to speak a foreign language at the day of the final examination or a job interview with the employer. It is a good thing to pronounce everything you learn out loud. This helps to improve the speaking skills and makes it easier to remember new words because you learn them not only by reading but hearing the new information at the same time.

It is very important to go back and review what you have learned every now and again. The better you know the previous language stuff, the easier it is going to be for you to learn new information.

You shouldn’t be afraid of making mistakes when learning foreign languages. It’s better use the mistakes to your benefit by correcting them than not to try at all! You should use every opportunity for speaking to a native-speaker. Try to make yourself familiar with different dialects

and accents of your target-language. This will make you more comfortable with understanding them in future. If it's difficult to find a native-speaker, watch foreign television or listen to foreign radio.

Sometimes I ask myself: How long will it take me to learn the language of my choice, that is the English language? After I talked to several people who teach English or speak it at a very good level, I came to the conclusion that it may take a life-time to learn a foreign language perfectly well and I am absolutely ready to continue my study.

Finally, I would like to say that a person who learns a new language is never the same. When people study a foreign language, their analyzing skills improve and their memory is enhanced. Their creativity is gradually increased. Learning other country's culture, they come to better understand their own culture.

LITERATURE IN MY LIFE. MY FAVOURITE BOOK

Literature is of great importance for everybody. Literature is a rather complex thing. There are many genres of literature. As a rule, one mentions prose, drama, and poetry. Prose maybe written in the form of a novel, a short story, or an essay. A piece of poetry may take the form of an ode, a sonnet, an epic.

Since the very early days of our lives, we either are read books or later read them ourselves. Books have been there for thousands of years. They have accumulated all the wisdom of the human race. When we are read fairy tales or poems for children, we learn simple truths about nature and relationships among people. The more we are read in early childhood, the more we will know about life and find our own place in life.

Then we start reading books ourselves. Books are the basis for the development of a personality. By reading books, one gets to know different thoughts of different people. In a way, we live a whole new life any time we read a new book.

I personally can't imagine my life without books. At school, we have to read a lot of classical literature. I think this is very important that we come to know with the treasures of our culture. These treasures have been tested by time and have come to our times without losing their topicality. At the same time, there are many books that are not included in the school programme, which are also very interesting and useful.

Books may help one to forget his or her problems. With the help of books, we can travel in time back to any age or in future worlds. We can fly into space, climb mountains, and go deep down the oceans. Unlike television, when we mostly just sit and watch, books require active involvement of imagination. I am sure one must read at least fifty pages every day. This will help keep your brain

fit at any age. Such a pity seems to become less exciting than before. At least that's what parents always tell me. I do agree with them.

At my home, there are many books. My parents, my sister and I have our own bookshelves, where we keep our most loved books. Very often, we give each other a book as a present.

Knowing a foreign language, gives a possibility to read masterpieces of world literature in the original. Even very talented translators may not be able to express the same meanings quite so vividly and precisely as a certain foreign writer.

I have read several books in English. One of my most favourite ones is a novel called "To Kill a Mockingbird" by an American writer Harper Lee. The novel is full autobiographical details. The novel takes place in a small town Maycomb, which is very similar the writer's own native town. The novel's main character, Atticus Finch, was a lawyer just like Lee's father. The book deals with many important questions. One of the most significant is whether people are generally good or evil. This question is answered in describing the life of two children, Scout and Jem. The novel tells how they assume that all people are good. They seem to believe that all people are good in their childhood because have never seen evil. As people grow older they come across evil. They start to realize that evil is part of life and one has to admit this fact. Atticus Finch is a very experienced man who has met and understood evil and managed to lose his belief that people can be good. Atticus is of the opinion that people cannot divided simply into good and bad ones. He thinks that most people have both good and bad qualities. Atticus tries to teach that wisdom to Jem and Scout. I think this book is very educative. It helps young people better understand the nature of relationships among people. With time, I realize the fact that will have to read the book again because I will understand some deeper thoughts better, which the author wanted to tell her readers. I advise you to read that book as well.

MASS MEDIA

What do we have in mind when we talk about mass media? Mass media include all the people and organizations that provide information and news for the public. Such means of communication are television, radio, magazines and newspapers. The most recently invented mass medium is the Internet, which combines the benefits of the more traditional ones. The mass media surround us all our lives. They influence the way we look at the world and very often are able to change our positions and opinions.

The printed media, that is newspapers and magazines remain very popular nowadays. The English word "newspaper" does reflect its content quite accurately. On the one hand, newspapers and magazines do tell us about the latest developments in all areas of life, such as politics, culture,

and the like. On the other hand, they may have deep analysis of a situation, advice relating to health-issues, advertising and other types of information apart from purely news articles. There are hundreds of newspaper and magazines specialized, so to say, in a specific area: in sports, gardening, politics or child-raising.

Radio and TV are probably among the most important inventions ever made by man. Listening to the radio does not require complete concentration. You can continue whatever you are doing at the time and still be able to follow the broadcast programmes. Although radio is able to educate and to inform, to my mind today radio plays primarily the role of entertainment. Every town has a dozen of musical radio stations catering to different musical tastes, from classical music to pop and rock music. As for television, it is probably the most popular from all mass media. There is hardly a household without a TV-set.

Television is always available as a source of education and entertainment, although to my mind the entertainment-related programmes are too many. For instance, lots of people find “soap operas” too boring and banal. A soap opera is a serialized drama, which usually deals with domestic themes. It is characterized by sentimentality. The history behind this genre is very interesting. Soap operas are called so because companies producing soap were typical sponsors of the first television serials. TV talk-shows are very popular nowadays. Talk-shows are programmes in which hosts invite guests who give their opinions on a chosen topic and take part in the following discussion with the audience or with other guests. Different quiz-shows are also generally liked by the viewers. In quizzes, players have to answer a number of questions testing their general of specific knowledge and the best player gets some kind of reward, usually an amount of money.

The Internet is an amazing combination of the three traditional mass media, that is the press, the radio and the television. You can read on-line versions of papers and magazines in any language. If you have special software you can even listen to the radio online. As for me, every morning I listen to the BBC radio programmes over the Internet. For learners of English it is a very effective way of getting familiar with different dialects and accents. Moreover, in the nearest future everybody will be able to watch television broadcast in the Internet. Besides, the Internet is a very democratic means of communication. If you think you have something interesting to tell to others, or you want to share your expert knowledge online, you can easily create your own site and change it regularly as needed just like a real newspaper or a magazine. You can send messages any place in just several seconds and talk to other people in online chats or forums. The Internet is believed to have become a world of its own, with specific rules of etiquette, and particular language.

There are people who think that with the invention of the Internet all other kinds of mass media will disappear very soon. I absolutely disagree with that and believe that all of them will continue to have their own dedicated users for many years.

TRAVELLING

Why do people travel? That's a question which welcomes dozens ready answers. I have always dreamt to be able to travel as much as I want and to see the world. There are so many interesting places to go. Now I will try to explain why and how I would like to travel.

Of course, there are different kinds of travel. On the one hand, you can come to a travel agent's office and discuss all the details of the future tour. You can see the pictures of the hotel and all places you are going to see. You buy the whole tour package including medical insurance and tickets to and from the chosen place. When you come to the destination, you go sightseeing with a guide and according with a plan. One the other hand, you can get some of your friends interested in a back-pack march to the forest near your native home. There you could simply put up tent, make a fire, bake some potatoes and enjoy the nature. I am not sure what kinds of travelling, the wholly prepared or the improvised is better. Every person decides for himself or herself what to chose.

In any case, travelling should challenging and unpredictable. You never know what other skill you will need or learn during your next trip. Even if you make a research of the places to visit during your travel, you will surely meet something you would never see in travel-guides and tourist-leaflets. If you are going to spend in a country at least several days, you will surely learn some words in the local language, no matter how difficult the language is. You meet local people, get in contact with them in the markets, shops, hotels, and day by day start to understand them.

Travelling you meet people who are also travelling. You can exchange your travel experiences with them; share your favourite pictures of the sights.

Also, when you travel to other countries you can get to know new foods typical for a country of your stay.

According to your physical shape or depending on how much money you can afford to spend on a trip you can arrange a hiking trip, a safari, a cultural tour, or an adventure cruise. You can travel by train, by plane, by car, by ship, or on foot. And every way of transportation has its benefits. For example, travelling by train will give you a chance to see many picturesque landscapes and make friends with you wagon-companions. Yet, travelling by planes saves you much time if you intend to spend more time at the place of final destination, though plane tickets are usually much more expensive. If you travel by your own car, you can plan the route yourself, go where you want and see the things you chose to see.

Very recently, there have appeared new types of travelling. First of all, very fashionable has become the so called ecologic tourism, or ecotourism. Ecotourists do not go to cities for clubbing or going to parties and enjoying it all. Instead, they go to a place in the country and spend a week or two with farmers. They wake up early in the morning, go riding horses or walk along the green hills, breathing fresh air and watching nature around them. This way, such people manage to find an escape from their hectic routine life.

I would not say, I am a fan of ecotourism. At least for the time being, I would prefer something more active and daring. For example, space tourism. You may well remember that not so long ago there was the first space tour. An American man flew into space as the first space tourist in human history. Of course, that doesn't mean that he is going to be followed by millions of other space tourists. In any way, this is a good beginning and I do hope some day to go into space as a tourist.

RUSSIAN FESTIVALS AND TRADITIONS

Russia has a lot of festivals and traditions. There are also lots of holidays, national and professional. First, I am going to tell about the most popular festivals, and then I will tell you about national holidays celebrated in our country.

Unlike the Western countries, where Christmas is the main winter holiday, in Russia the New Year Eve is considered the most waited for and popular holiday. There are many particular Russian traditions linked to that holiday. First of all, it is the Grandfather Frost or "Ded Moroz" who is accompanied by the Snow Maiden or "Snegurochka". The Grandfather Frost looks very much like Santa Clause. The Grandfather Frost comes into every Russian family and brings gifts to all children with the help of the Snow Maiden. For New Year, kids decorate New Year's trees. Very often these trees are decorated with homemade toys.

Russian Christmas is celebrated on the eve of the 7th of January, that is two weeks later than in the Western countries. This difference is due to the Russian religious tradition which uses the old Julian calendar. According to the tradition, the whole Russian family gathers to have a special Christmas meal. When the first star appears, people greet each other with this phrase: "Christ is born!" However, many of us are glad to celebrate Christmas two times, on the 25th of December with the rest of the world and on the 7th January! Moreover, due to the difference in the currently used calendar and the traditional calendar of the Orthodox Church, we can celebrate to holidays of New Year! We even have a special name for the second New Year holiday which is very confusing for foreigners —The Old New Year.

The main religious festival comes in spring and is called Easter. Christians believe that on that day Jesus Christ was resurrected from the dead, which gave much reason for joy and hope for all people.

The Easter is preceded by lent which lasts for forty days, during which time people are not allowed to eat meat, eggs and other kinds of food. To make this time easier there is a festival called 'maslennitsa', or butter festival. At this time, we eat pancakes and get ready for lent. On the Easter eve Russians cook special dishes, among which are Easter cakes. Also a very popular tradition is to paint eggs in different colours with specific meaning for each colour. The red colour, for instance, signifies Jesus' blood on the cross. On Easter, people give each other a hug, kiss each other, say "Christ has arisen!" and exchange red eggs. In many regions of Russia, painting of eggs became a kind of art.

These are most important religious festival in Russia. There are also several national holidays celebrated in Russia throughout the whole year. On 23th of February is the Soldier's Day. It has become a kind of Men's Day and women give men small gifts. Soon after that holiday comes a holiday for all women, March 8. There is an unofficial holiday very popular among all Russian. It is the Day of Laugh of April 1. People tell jokes each other and sometimes play practical jokes on somebody. On this day, all women receive flowers and presents. May 1, or the Labour Day, used to be a grand holiday in the Soviet times with huge demonstrations in all cities. Victory Day on May 9 is dedicated to commemoration of all who fell in World War II. At 9pm a minute of silence is announced after which in all major Russian cities there are fireworks in the memory of more than 20 million people who died in the war. One of the newest official holidays is Independence Day on June 12. The beginning of the school year on September 1 is traditionally celebrated as the Knowledge Day. Teachers are given flowers by their pupils. November 7 used to be the October Revolution Day but it has been recently abolished. Finally, on December 12 we celebrate the Constitution Day which was adopted in 1993. Since it is also a new holiday, no special traditions have evolved linked to that day.

As you see, there are many festivals and holidays in Russia, traditional, religious and official ones. Besides these, we also love to celebrate western holidays such as Halloween or St. Valentine's Day.

HOLIDAYS AND TRADITIONS IN ENGLISH SPEAKING COUNTRIES

Each country has its own set of national holidays and traditions. When somebody is learning a foreign language it is very important to know the holidays and traditions of the countries where this language is spoken. This will give one a better understanding of the culture of these countries.

There are many English speaking countries. They are situated in different continents. This makes cultures of English speaking countries very different from each other because the conditions of life are so much dissimilar that it influenced the beliefs and folklore of these countries. Still, there some holiday and traditions which are common for all English speaking countries. I am going to tell you first about the most popular ones that are characteristic of these countries.

Christmas is celebrated on December 25. It is observed as the anniversary of the birth of Jesus. Christmas trees are decorated in every city or town. People get ready for this day weeks ahead buying presents for family members and close friends.

One of the most loved holidays is St Valentine's Day on February 14. This holiday has religious origin and dates back to third century. It was originally commemorating two martyrs both named St Valentine. With time, it was associated with love. Lovers give each other a Valentine card saying how much they love each other. Not long ago, this holiday was gladly welcomed in our country as well.

Easter is probably the most important religious festival in all English speaking countries. There is no specific date for this holiday but it usually occurs some time between March 22 and April 25. Easter commemorates the Resurrection of Jesus. On Easter morning children start to look for Easter eggs hidden somewhere by the Easter bunny. The Friday before Easter is called Good Friday and commemorates the Crucifixion. On this day people eat traditional hot cross buns marked with a cross.

On October 31, Halloween is celebrated. This is the eve of All Saints' Day. Halloween is traditionally associated with telling ghost stories and bonfires. In the past, people believed that all witches, ghosts and other evil spirits wanted to take over the world on that day. To scare away the spirits, people started to get dressed in costumes, put on spooky masks, light bonfires and put jack-o-lanterns in front of their homes. Today, in many schools pupils organize jack-o-lantern contests. Jack-o-lantern is a hollow pumpkin with holes cut out to represent a human face.

There is an interesting holiday in the USA, which is called the Groundhog Day on February 2. Strangely enough, but people believe that if a groundhog wakes after its winter-long sleep and sees its own shadow then the winter will continue for six more weeks.

For Ireland, the most important festival is St Patrick's day on March 17. St Patrick was born in fourth century and grew in Ireland, which was worshipping many gods. Being a dedicated Christian, St Patrick put all his efforts to make Ireland a Christian country, establishing churches and schools everywhere. There is a legend that St Patrick was able to work miracles. One of the most

popular miracle was when Patrick drove all the snakes out of Ireland. Since then, Patrick is considered the Patron of Ireland.

Let's now turn to traditions common for all English speaking countries. For example, getting up from the wrong side of the bed in the morning is generally considered the reason why a person is in a bad mood. By the wrong side people meant the left side of the bed, since the left was always associated with something evil. Another widely known tradition is to blow out the candles on the birthday cake. The number of candles usually indicates the age of the person whose birthday it is and when the candles are blown out people believe that the secret wish of that person will come true and the whole year ahead will be happy.

RUSSIAN FOOD & CUISINE

Every country in the world has its own cuisine. We have certain associations when we speak about French, Italian or Mexican cuisine. They all have something characteristic about themselves. What associations do have when we speak about Russian food and Russian cuisine. One can state that Russian food is what Russian people usually eat. However, considering how large a country Russia is and how many cultures there are in Russia, it is difficult to say that Russians in Moscow and in a small village have the same meals.

Life in cities is quick-paced, city dwellers are always rushing somewhere. That's why the fast food is becoming more and more popular in cities. Yet, traditional Russian food is much tastier and healthier that the fast food.

To understand our national cuisine, one should remember that Russia is a northern country in the most part and that our winters are rather long and sometimes very cold. That means that the food should be such as to give us enough energy. Among most popular components of Russian dishes are: potato, eggs, butter, bread, and meat. Very popular are milk products like sour cream, and curds; as well as fresh fruit and vegetables.

Russian cuisine enjoys quite a number of authentic national dishes for every part of a meal, be it appetizers, soups, main courses, desserts, or beverages.

Appetizers are usually served before main courses. We often start our meals with various salads. I would say that medley (vinegret) is probably loved by everybody in Russia. To cook medley, we mix boiled potato, carrot, and beet as well as salted cucumbers chopped in more or less equal cube-like pieces and add oil. For many festive occasions, we cook so called "seledka pod shuboi", or herring under coat. To make it, one has to boil potato, carrot, and beet; then grate all these ingredients and place them on a plate covering the herring in layers and finally dress it with

mayonnaise. This salad is an extremely popular New Year dish. There is probably no family in Russia not including this salad into its New Year or birthday menu.

Let's now turn to the Russian soups, which are an essential part of afternoon meals. The classical Russian soup is borsch, or red-beet soup made of beet, meat, potato, and mostly served with sour cream, although some might prefer mayonnaise. Very characteristic of Russian cuisine is okroshka, or cold soup made of cold kvass with different vegetables, chopped boiled eggs and spices. Among other kinds of soup I would like to mention ukha, or fish-soup, mushroom soup, chicken soup.

After soups come main courses as a rule. Main courses are eaten at afternoon and evening meals. Usually they include meat and/or vegetables with garnishes. For the meat part, we can have cutlets or chops, fried fish or sausages. For garnishes, we might have potato or kashas, of which there are many kinds to choose from: buckwheat, rice and other. Very often pelmeny, or ravioli are mentioned among Russia-originated dishes. Strictly speaking, it is not. Yet, these small squares of pasta containing minced meat and spices are very popular in Russia. Although you can find dozens of pelmeny brands in the shops, we prefer legendary home-made pelmeny. Sometimes, instead of meat we use potato or curds and call this pelmeny-like dish vareniks.

After all these tasty things, it's time for Russian desserts. Pancakes are always welcome as a dessert and are usually served with jam, honey or sour cream. Pastries with berries, apples, and other fruit are also part of Russian food tradition.

Among traditional Russian beverages, to my mind, mors, kissel and kvass are most typical. Kissel is made of sweetened fruit puree and mors, which is a kind of berry drink, is made of cranberries, black-currants, or other berries. Kvass is an original Russian beverage made of stale bread and is probably most popular among traditional beverages.

ENGLISH TRADITIONAL MEALS

Each country has its own traditional cuisine, which reflects its cultural and historic identity and makes this country different from others.

As a rule, the first meal of the day comes in the morning somewhere between 7 and 9am. For a typical breakfast in our days, many Englishmen have toast with butter or sometimes margarine and berry or fruit jam and marmalade, which is made from oranges. Very popular are fruit salads or fruit cocktails. For others, an ideal breakfast will include a bowl with appetizing cereal, such as cornflakes or a mixture of grains, nuts, and dried fruit also called muesli. This cereals are mixed with milk and often served to children, because it's considered very nutritious and healthy. As for a traditional English breakfast, it will consist of more wholesome substantial food, for example:

bacon, sausages, omelet or poached eggs, baked beans, fried tomatoes, or even mushrooms. Some people love to eat a boiled egg with a strip of toast which is dipped into the yolk. Usual beverages for breakfast are tea, coffee or some kind of juice, though the most commonly drank is orange juice.

Between 11am and noon, some people have a morning tea-break. This is a light snack including a biscuit with tea or coffee and is generally known as ‘elevenses’.

Between 12:30 and 2:00 in the afternoon comes the time for a lunch. Some may have a small sandwich, others prefer soup and bread. There is also a traditional farmer’s lunch consisting of traditional Cheddar cheese, some pickles and salad with some kind of meat pies. It is common in England not to cook the lunch at homes but go to a pub with one’s friends. However, at Sunday lunch time the whole family may come together for a Sunday meal traditionally including roast beef with potatoes, various vegetables like green beans, peas, parsnip, and with gravy. Meat dishes, especially roast beefs, are traditionally served with Yorkshire pudding.

In the late afternoon, usually between 3pm and 5pm, tea-time comes. This is a rather small meal when people may drink a cup of tea with biscuits, cakes, or even sandwiches.

In the very early evening, at about 6 o’clock, the English usually have high tea. This is also a very light meal including After that, usually between 7pm and 9pm, the evening meal is eaten. There is a kind of confusion about the name for this meal. It is sometimes called either supper dinner. At the same time, dinner may also refer to lunch. At supper, or dinner if you prefer this name, people usually have the main dish and the dessert, or ‘afters’. The main dish traditionally includes some kind of meat and vegetables, with potatoes never forgotten. The dessert may be served in the form of a pudding.

The most traditional English dishes are very greasy but they are not normally eaten every day. Most English have traditional dishes very rarely and most often on a special occasion. Although, the English are believed to be very conservative and sticking to their traditional way of life, they love to go out to a pub or a restaurant ant try dishes from other countries. Most cities in England have Indian or Italian restaurants quite affordable for most visitors. Italian pizzas and pastas, Turkish kebabs, or Japanese sushi are also very popular in England. In all these places you can have so called take away food. Takeaway is a meal which you buy at a restaurant and eat at home. There are special restaurants selling exclusively takeaway food, so you can meet a Chinese or an Indian Takeaway. There are lots of fast food restaurants, most typical of which is a fish and chips shop. Yet, I would not advise to eat fast food too often because it is less healthy, though sometimes it can save you time.

FAMOUS RUSSIANS

If one were to name famous Russians, he or she could go on for ever and ever. Indeed, Russia is a country which has contributed in great part to world civilization. Among Russian scientists, writers, and artists, there are so many important names that it is very difficult to choose. I am going to tell about but a few people whom I respect for all they did for our country.

Alexander Pushkin is sure to be the first name to spring up in our memory when we think about Russian poetry. Pushkin played an exceptional role not only in the development of the Russian literature but also in the development of the Russian language itself. He was able to make Russian literature an integral part of the European literature. Pushkin's works accompany us since the very beginning of our lives. As children we are read his wonderful fairy tales; later in life we come to love his lyrical poetry. In his brief but very fruitful lifetime, Pushkin managed to write so many genius pieces of poetry that everybody can find something to their taste. Besides poetry, Pushking wrote critical articles, historical works which are also an essential element of his literary legacy. His works have been translated into more than one hundred languages. This, one the one hand, can help people in other countries become familiar with Pushkin. Still, to get the real flavour of Pushkin's specific and unrepeatable style, one had better read his works in the original.

Mikhail Lomonosov is the first Russian scientist who became known to the whole world. His eagerness to get an education and hunger for knowledge drove him out of his native village, Kholmogory, when, at the age of 19, he travelled to Moscow on foot. After his studies in Moscow, he continued them in St-Petersburg and in Germany. Lomonosov became a universal scientist of encyclopedic knowledge with great achievements in chemistry, astronomy, geology, mineralogy and in other areas. Besides, he was the first to write the history of Russia in 1760. Also, Lomonosov was the father of Russian system of higher education. It was he who founded a university in Moscow, which was named after him in 1940.

Among Russian composers, Pyotr Ilyich Tchaikovsky is no doubt one of the most renowned to say the least. His musical genius places him in the list of most famous composers amongst such names as Bach, Beethoven, Mozart… Sure enough, Tchaikovsky is most eminent and distinguished Russian composer. There is hardly anybody who will not be touched by his operas and ballets. During his lifetime, Tchaikovsky quickly became popular not only in Russia but also in the whole world. He was heartily welcomed in many capitals and performed with constant and amazing success. For an educated person to see such masterpieces as Nutcracker, Swan Lake, Eugene Onegin are a must. Personally, I always do my best to reserve an evening for going to one of his brilliant operas or ballets.

The next famous person I would like to tell is Yuri Gagarin. To my mind, Gagarin should be considered the most important man of 20th century because he ushered the new era of space exploration by man. On 12 April, 1961 Yuri Gagarin flew into the orbit of the Earth aboard the spaceship called Vostok I. He was the first man in history to reach space. In his spaceship, Gagarin orbited the planet once and safely landed approximately 90 minutes later. Having landed, he realized that the spaceflight had made him a world sensation. Every newspaper around the globe placed his pictures on the first pages, all radio and TV station broadcast his happy face beaming with kind smiles. Of course, these 90 minutes had taken many years of hard work and preparation. Nobody knew how a human body might react to being in space. Yet, Yuri Gagarin was a strong and courageous person. He will always be remembered as the cosmonaut number one.

FAMOUS PEOPLE IN ENGLISH SPEAKING COUNTRIES

English speaking countries have given lots of great people to the world civilization. Scientists and entertainers, writers and actors, sportsmen and politicians… It's very difficult to choose a few. However, I am going to tell you about the ones, who are most famous as far as my opinion goes.

No doubt, one of the best writers ever in human history without any question came from an English speaking country. His name is William Shakespeare. He became a symbol of the English literature. He was born in 1564 in Stratford-on-Avon in England. In the very early childhood he watched with admiration how visiting groups of actors created whole worlds on stage. He decided to become an actor himself. Although he did become an actor when he came to London at 21, but the real fame came to him when he started to write plays and pieces of poetry. His 154 sonnets have reached our times through all this time without losing their freshness and artistic value. His plays are full of life itself, be it "Hamlet", or "Othello" "Romeo and Juliet" or any other. His works have been translated into many languages. People all over the world enjoy Shakespeare's works. As for me, I like his sonnets and try to read them in the original, though sometimes they are difficult to understand after the first reading and takes a second and even a third reading to enjoy a sonnet completely.

Australia has given many famous entertainers. The most well-known Australian actors are Mel Gibson and Nicole Kidman. I would like to tell something about Nicole Kidman because she is my favourite actress. From her childhood Nicole was interested in entertainment. She began ballet lessons when she was three years old, mime class when she was eight, and acting classes when she was ten. Already at 14 she had her first great success with a role in an Australian TV film. When Kidman was 17, the whole Australia voted for her as the best actress of the year. Such talent

immediately in great demand in Hollywood, were she debuted in 1990 with Tom Cruise. Since then, she has always been a movie star of world class. One of the best movies of hers is, of course, the musical “Muolin Rouge.”

When we are discussing famous people in English speaking countries, one of the top positions must be given to the most famous ever rock group “The Beatles.” The Beatles shaped not only music and the way it is now, but also entire generations. They became a model for how to behave, to dress, to think, even how to live. The members of the group, John Lennon, Paul McCartney, George Harrison, and Ringo Star met when they were still very young, no more than 17 years old. The first success came to the band when they started to work with a manager Brian Epstein. They recorded their first single in 1962. These were the songs still popular today: “Love me do” and “Please Please Me.” From that time onwards, Beatlemania took over the whole world, which continued right till 1970, when the group members decided to break up. Unfortunately, Lennon’s life tragically ended in December, 1980, when a fan murdered him; and George Harrison died in 2001 after he suffered from throat cancer. Anyway, “The Beatles” have remained popular with people of any age no matter where they and whether they speak English or not.

Everybody knows Yury Gagarin, the first man who flew into space. The next step of space exploration would be to land on the Moon. An American astronaut, Neil Armstrong, was the commander of Apollo 11 spacecraft, which flew to the Moon. On July 20, 1969, Neil Armstrong set foot on the lunar surface for the first time in human history.

On the moment when Armstrong left the spacecraft after the landing, he said the phrase, which became one of the most famous worldwide. He said: “That’s one small step for a man, but one giant leap for mankind.”

British Princess Diana without any question is a person to be remembered. She was born on July 1 1961. Her full name was Lady Diana Frances Spencer, and she was a daughter of the Earl of Spencer. But Diana was famous not as a member of the Royal family. Rather, she is remembered as an energetic charity activist. She was in touch with over 100 British and international organizations giving support to different groups of people. Most of her efforts were spent on fighting the landmines all over the world, and especially in Africa were huge expanses were killing thousands of innocent children every year. Thanks to her, lots of people were saved and relieved in time of trouble. Diana died dramatically in a car accident in France but is still in our hearts.

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ

Задания к зачету

1. Ознакомиться с содержанием профессионально ориентированного текста на иностранном языке (разрешается пользоваться словарем).

2. Изложить основное содержание прочитанного текста (разрешается обращаться к тексту).

3. Принять участие в беседе с преподавателем по ситуациям в рамках изученной тематики.

Вопросы для итогового контроля по предмету «Английский язык»

1. Правила фонетики. Произношение. Транскрипция. Интонация.
2. Местоимения (личные, указательные, притяжательные, возвратные)
3. Числительные (количественные и порядковые)
4. Артикли (неопределенный и определенный)
5. Визитная карточка. Оформление.
6. Представьтесь по-английски. Расскажите о себе и своей семье.
7. Расскажите о своем рабочем дне.
8. Расскажите о своем выходном дне.
9. Образование множественного числа существительных.
10. Спряжение глагола «to be».
11. Порядок слов в английском предложении. Типы вопросов.
12. Времена года и погода. Название месяцев, дней недели.
13. Степени сравнения прилагательных.
14. Модальные глаголы.
15. Страны изучаемого языка.
16. Конструкция «There is, there are». Описание комнаты, квартиры.
17. Предлоги. Роль предлогов в английском языке.
18. Хобби, как студенты проводят свободное время.
19. Даты, отрезки времени, дроби.
20. Притяжательный падеж существительных.
21. Высказывание по теме «Путешествие».

Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту ФОС

Дополнения и изменения к комплекту ФОС на _____ учебный год по предмету _____

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании ПЦК колледжа _____

«_____» _____ 20_____г. (протокол № _____).

Председатель ПЦК _____ /_____/

Приложение 6.6 к ОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер,
утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

Фонд оценочных средств по учебному предмету

ОУП.06 История

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар, кондитер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы ОУП. 06

На заседании МК
общеобразовательного цикла
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Обществознание для профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Яндарбиева П.Х., преподаватель общеобразовательного цикла «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 4 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Фонд оценочных средств для входного, текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации 4
1.1. «Модельные примеры» фонда оценочных средств для входного контроля (диагностическая работа) 4
1.2. «Модельные примеры» фонда оценочных средств для текущего контроля 19
1.3. «Модельные примеры» фонда оценочных средств для рубежного контроля (контрольная работа) 24
1.4. «Модельные примеры» фонда оценочных средств для промежуточной аттестации 39

1. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ВХОДНОГО, ТЕКУЩЕГО, РУБЕЖНОГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. «Модельные примеры» фонда 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	Б	2

	(задание на установление соответствия)		
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**			

Критерии оценки

Каждое из заданий 1-15 считается выполненным верно, если правильно указаны последовательность цифр или слово. Полный правильный ответ на каждое из заданий 1, 3-4, 9, 11-12, 14 оценивается 1 баллом; неполный, неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Полный правильный ответ на задания 2, 5-9, 10, 13, 15 оценивается 2 баллами; если допущена одна ошибка (в т.ч. отсутствует одна из цифр или имеется одна лишняя цифра) – 1 балл; если допущено две и более ошибок (в т.ч. отсутствуют две и более цифры или имеются две и более лишних цифр) или ответ отсутствует – 0 баллов.

Задание 16 с развёрнутым ответом оцениваются в зависимости от полноты и правильности ответа в соответствии с критериями оценивания. Названы все три элемента – три балла, два элемента – 2 балла, один элемент – 1 балл. Задание 17 с развёрнутым ответом оцениваются в зависимости от полноты и правильности ответа в соответствии с критериями оценивания. Названы два аргумента в подтверждение и два в опровержение оценки – 4 балла, приведены два аргумента в подтверждение и один в опровержение оценки или приведен один аргумент в подтверждение и два в опровержение оценки – 3 балла, приведен один аргумент в подтверждение и один в опровержение оценки – 2 балла, приведены только два аргумента в подтверждение оценки или приведены только два аргумента в опровержение оценки – 1 балл, приведён только один любой аргумент или приведены

только факты, иллюстрирующие события (явления, процессы), связанные с данной точкой зрения, но не являющиеся аргументами – 0 баллов.

Полученные обучающимся баллы за выполнение всех заданий суммируются. Суммарный балл переводится в отметку по пятибалльной шкале с учётом рекомендуемой шкалы перевода:

Суммарный балл	% выполнения	Отметка по 5-балльной шкале
24-30	80-100	«5»
18-23	60-76	«4»
11-17	34-53	«3»
1-10	0-33	«2»

Диагностическая работа

по теме «Россия и мир с древности до 1914 года»

Часть 1

Задания 1-15 требуют ответа в виде цифры, последовательности цифр или слова (словосочетания), которые следует записать в поле ответа в тексте работы.

1. Расположите в хронологической последовательности исторические события. Запишите цифры, которыми обозначены исторические события, в правильной последовательности в таблицу.

1) Возникновение государства франков
2) Марафонская битва
3) Монгольское нашествие на Русь

Ответ:	А	Б	В

2. Установите соответствие между событиями и годами: к каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца

СОБЫТИЯ	ГОДЫ
А) Призвание Рюрика	1) 1389 г.
Б) битва на Косовом поле	2) 1240 г.
В) Съезд князей в Любече	3) 1097 г.
Г) Первые Олимпийские игры	4) 862 г.
	5) 776 г. до н.э.
	6) 476 г.

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

Ответ:	А	Б	В	Г

3. Ниже приведён перечень терминов. Все они, за исключением одного, относятся к периоду зависимости Руси от Золотой орды.

1) Выход; 2) Ярлык; 3) Кортесы; 4) Баскак; 5) Пайцза; 6) Хан.

Найдите и запишите порядковый номер термина, относящегося к другому историческому периоду.

Ответ:	

4. Запишите термин, о котором идёт речь.

Порядок назначения на должности в Московском государстве в XV–XVII вв. по знатности рода и важности должностей, занимаемых предками, назывался _____.

Ответ: _____

5. Установите соответствие между процессами (явлениями, событиями) и фактами, относящимися к этим процессам (явлениям, событиям): к каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца.

ПРОЦЕССЫ (ЯВЛЕНИЯ, СОБЫТИЯ)	ФАКТЫ
А) Ливонская война	1) Ям-Запольское перемирие
Б) Походы Александра Македонского	2) Битва на реке Калке
В) Столетняя война	3) Битве при Креси
Г) Походы Святослава	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 взошёл 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	ПРАВИТЕЛИ
А) «Манифест о вольности дворянства»	1) Алексей Михайлович
Б) «Соборное Уложение»	2) Михаил Федорович
В) «Указ о престолонаследии»	3) Петр Первый
Г) «Жалованная грамота дворянству»	4) Екатерина Вторая
	5) Петр Третий
	6) Павел Первый

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

Ответ:	А	Б	В	Г

9. Прочтите отрывок из указа российского император и назовите его имя.

«1) Если кто из помещиков пожелает отпустить благоприобретённых или родовых крестьян своих поодиночке или целым селением на волю и вместе с тем утвердить им участок земли..., то сделав с ними условия, какие по обоюдному согласию признаются лучшими, имеет представить их при прошении своём через губернского дворянского предводителя к министру внутренних дел для рассмотрения и представления нам...

4) Крестьяне и селения, от помещиков по таковым условиям с землёю 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 мыслию, 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 спасать других при неурядице нашего общественного строя немыслимо. 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.

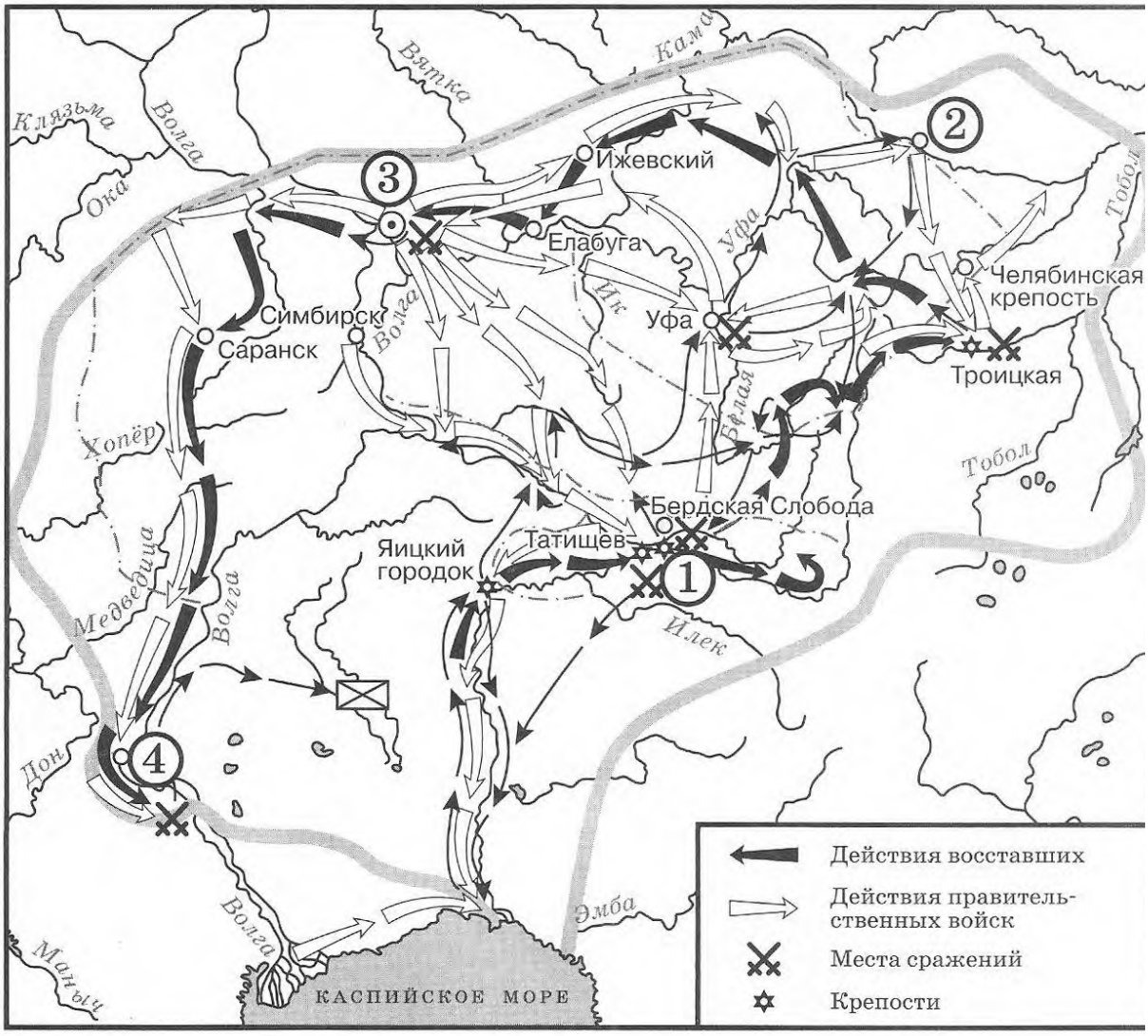
5) Участником войны, о начале которой говорится в тексте, был генерал М.Д. Скобелев.

6) Одним из важнейших событий этой войны стал штурм Плевны, которую русские войска так и не смогли захватить.

Запишите в таблицу выбранные цифры.

Ответ:			

Рассмотрите схему и выполните задания 11-13.



11. Назовите предводителя восстания, которое обозначено на карте[1].

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 картине[2] 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.

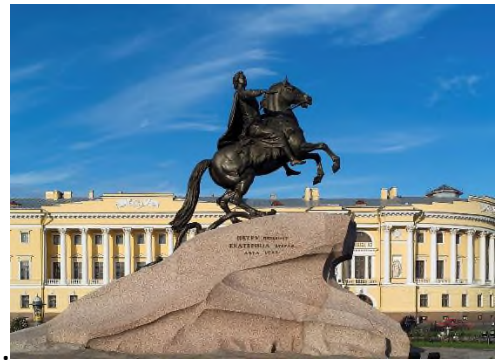
5) С деятельностью царя, изображённого на картине, связано превращение России в Империю.

Запишите в таблицу выбранные цифры.

Ответ:		

15. Какие памятники культуры[3] 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».

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) …

Критерии оценки

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 оценки заданий с развёрнутым ответом

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*

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 аргументы: в подтверждение, 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; в опровержение, 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 оценивают 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 *Итог:* - изучить материал в учебнике, - составить конспект основных элементов содержания темы, - решать типовые задания, - обратиться за консультацией к преподавателю	- прочитать учебник, - оформить конспект, - обратиться за консультацией к преподавателю, - составить индивидуальный маршрут с заданиями базового уровня *Итог:* 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 *Итог:* - ознакомиться с содержанием темы повторно, - составить краткую схему содержания темы, - решать типовые задания,	- решать типичные задания, - обратиться за консультацией к преподавателю *Итог:* обучающийся знает основу, понимает суть изученного материала, однако не понимает, как правильно его

			- обратиться за консультацией к преподавателю	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 *Итог:* - ознакомиться с дополнительной литературой, - решать задания повышенного уровня сложности, - обратиться за консультацией к преподавателю	- решать задания повышенного уровня сложности, - обратиться за консультацией к преподавателю *Итог:* обучающийся полно и логично раскрыл вопрос, самостоятельно выполнил задания, знает порядок его выполнения, однако, допустил ряд ошибок, видна заинтересованность
От 85-100	Понимаю, как применять	Владею материалом темы в свободной форме, заинтересован в заданиях высокого уровня сложности	- есть заинтересованность в изучении темы на профильном уровне - есть заинтересованность в заданиях высокого уровня сложности *Итог:* - изучить дополнительную литературу, раскрывающую материал на профильном уровне, - решать задания высокого уровня сложности, - принять участие в олимпиаде, - выполнить проект по теме	- ознакомиться с дополнительной литературой, - подготовить проект (статью, доклад, презентацию и т.п.) по теме - составить индивидуальный маршрут с заданиями высокого уровня сложности (участие в олимпиадах) *Итог:* 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.	*Низкий:* - не справлюсь (не имею необходимых знаний и умений); *Средний:* - затрудняюсь (не владею всем объемом знаний и умений); *Достаточный:* - справлюсь (имею необходимые знания и умения, сомневаюсь в ряде заданий); *Высокий:* - уверен в успехе (имею необходимые знания и умения, владею материалом на высоком уровне)

Критерии оценки 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)	*Высокий*	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)	*Средний*	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)	*Ниже среднего*	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)	*Низкий*	Ответ не отражает содержания темы, содержит много фактических ошибок, логика изложения отсутствует, речь малограмотная
1 (плохо)	*Обучающийся показывает несформированность образовательных результатов*	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**			

Критерии оценки 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 внутриполитические 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 пройдём 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

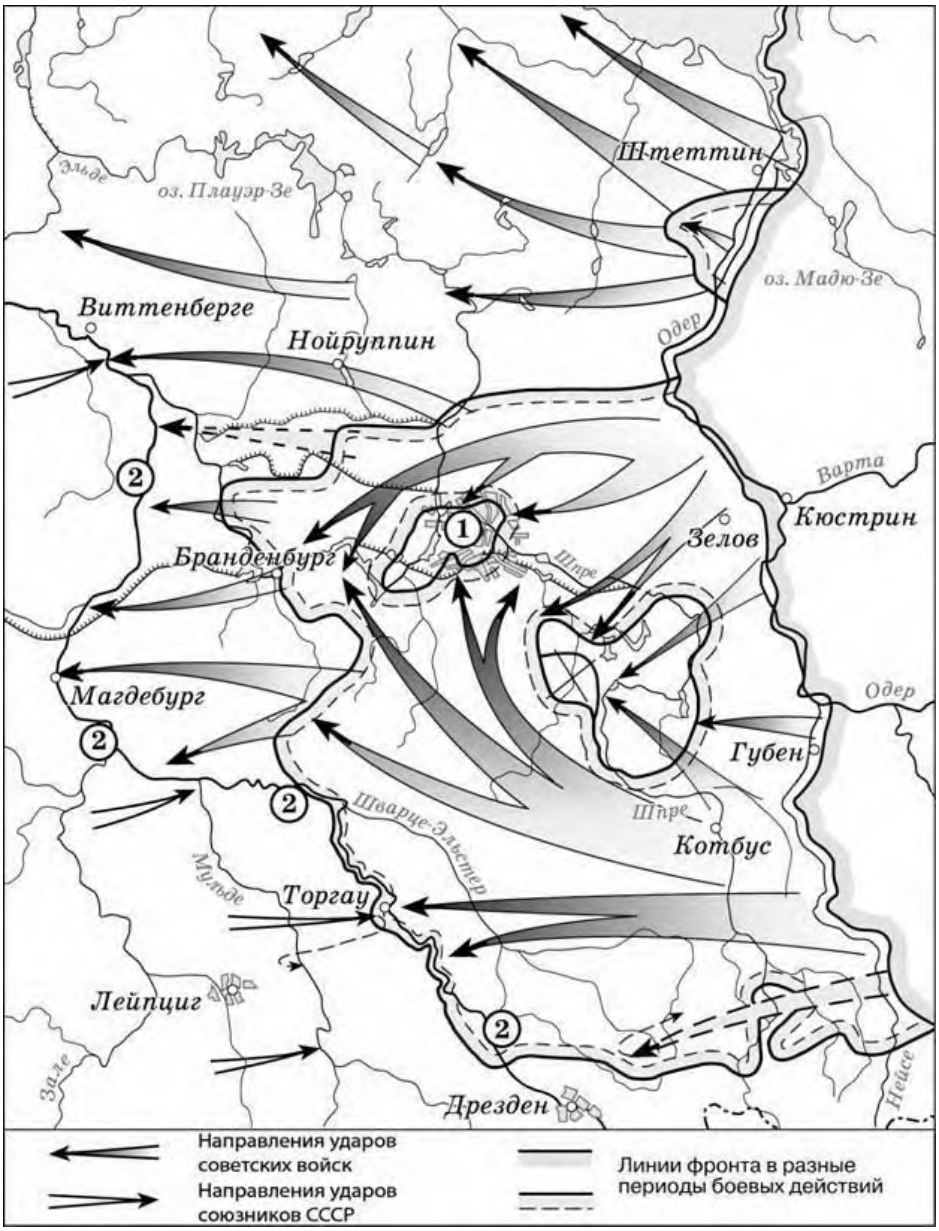
5) После данных переговоров представители Великобритании и СССР разорвут дипломатические отношения.

6) Одним из условий соглашения между СССР и Великобританией была обязанность не заключать сепаратного мира с Германией.

Запишите в таблицу выбранные цифры.

Ответ:			

Рассмотрите схему[4] 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 воющих 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) …

Критерии оценки 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 оценки 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 причины: 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 аргументы: 1) в подтверждение, 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) в опровержение, 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 учебного предмета «История». Задачи проведения промежуточной аттестации (экзамена):

– определить уровень усвоения содержания образования по истории;

– предоставить обучающимся возможность самореализации в учебной деятельности;

– определить пути совершенствования преподавания учебного предмета «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»5.

Преподаватель профессиональной образовательной организации может провести промежуточную аттестацию (экзамен) для студентов, завершивших изучения курса (учебного предмета) «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 оценки 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 ИЛИ Ответ не отражает содержания темы	0
Правильность	Ответ правильный, не содержит фактических ошибок ИЛИ Ответ в целом правильный, но содержит одну-две несущественные ошибки или неточности	2
	Ответ в основном правильный, но содержит одну-две фактические ошибки, которые обучающийся исправил самостоятельно после уточняющего вопроса	1
	Ответ неправильный, содержит много фактических ошибок	0
Логика	Ответ последовательный, включает вступление, основную часть и выводы. В основной части представлены причинно-следственные связи, аргументация, характеристика признаков.	2
	Ответ включает вступление, основную часть и выводы. Последовательность изложения основной части в основном выдержана. ИЛИ Последовательность изложения в основном выдержана, обучающийся самостоятельно сформулировал выводы после напоминания.	1
	В ответе нарушена последовательность изложения основных вопросов	0
Речь	Устная речь грамотная, соответствует нормам литературного русского языка. Отсутствуют слова-паразиты, жаргонные выражения.	2
	Ответ в основном выдержан в соответствии с нормами литературного русского языка. Допущены одна-две ошибки в ударениях и согласовании слов	1
	Ответ косноязычный, допущено много просторечных выражений, ошибок в ударениях и согласовании слов	0
	Максимальный балл	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»

Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту ФОС

Дополнения и изменения к комплекту ФОС на _____ учебный год по предмету _____

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании ПЦК колледжа _____

«_____» _____ 20_____г. (протокол № _____).

Председатель ПЦК _____ /_____/

Приложение 6.7 к ОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер,
утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

Фонд оценочных средств по учебному предмету

ОУП.07 Обществознание

программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования по специальности

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар, кондитер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
общеобразовательного цикла
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы ОУП. 07 Обществознание для профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Яндарбиева П.Х., преподаватель общеобразовательного цикла «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 4 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.Фонд оценочных средств для входного контроля (диагностическая работа) 4
2. Фонд оценочных средств для текущего контроля 9
3.Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации 17

1. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ (ДИАГНОСТИЧЕСКАЯ РАБОТА)

Назначение диагностической работы

«Входной контроль» проводится в начале учебного года.

Задачи проведения диагностической работы:

– определить уровень усвоения содержания образования по учебному предмету «Обществознание»;

– предоставить подросткам возможность самореализации в учебной деятельности;

– определить пути совершенствования преподавания курса «Обществознание» на уровне среднего профессионального образования.

Характеристика диагностической работы

Диагностическая работа состоит из 12 заданий, из них 10 с записью краткого ответа и 2 задания с развернутым ответом. В работе содержатся задания базового и повышенного уровней сложности. На выполнение работы отводится 30 мин. Для выполнения заданий дополнительного оборудования не требуется. Выполнение задания в зависимости от типа и трудности оценивается разным количеством баллов. Максимальный балл за выполнение всей работы – 15 баллов.

Диагностическая работа составлена на основе пособия Обществознание. Основной Государственный Экзамен. Готовимся к итоговой аттестации: [учебное пособие]/Е.Л. Рутковская, А.В. Половникова, Е.Э. Шохонова. – Москва: Издательство «Интеллект-Центр», 2021. – 136 с.

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

Эталон выполнннения

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

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

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»

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 6.1. 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 1.2. Биосоциальная природа человека и его 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.

Примеры задач

Тема 3.3. Рациональное поведение потребителя

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 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений.
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 4.4. Социальный конфликт и способы его разрешения

Задание. Обсудите в группе следующие вопросы:

1. Каковы самые частные причины конфликтов в трудовом коллективе?
2. Оцените эффективность различных способов поведения в конфликтных ситуациях (избегание, компромисс, сотрудничество, приспособление).
3. Оцените эффективность различных способов решения конфликтов (переговоры, посредничество, арбитраж).

По итогам обсуждения составьте памятку «Как эффективно разрешать трудовые конфликты».

Критерии оценки

В данном случае оценивание готового продукта (памятки) может происходить по следующим критериям:

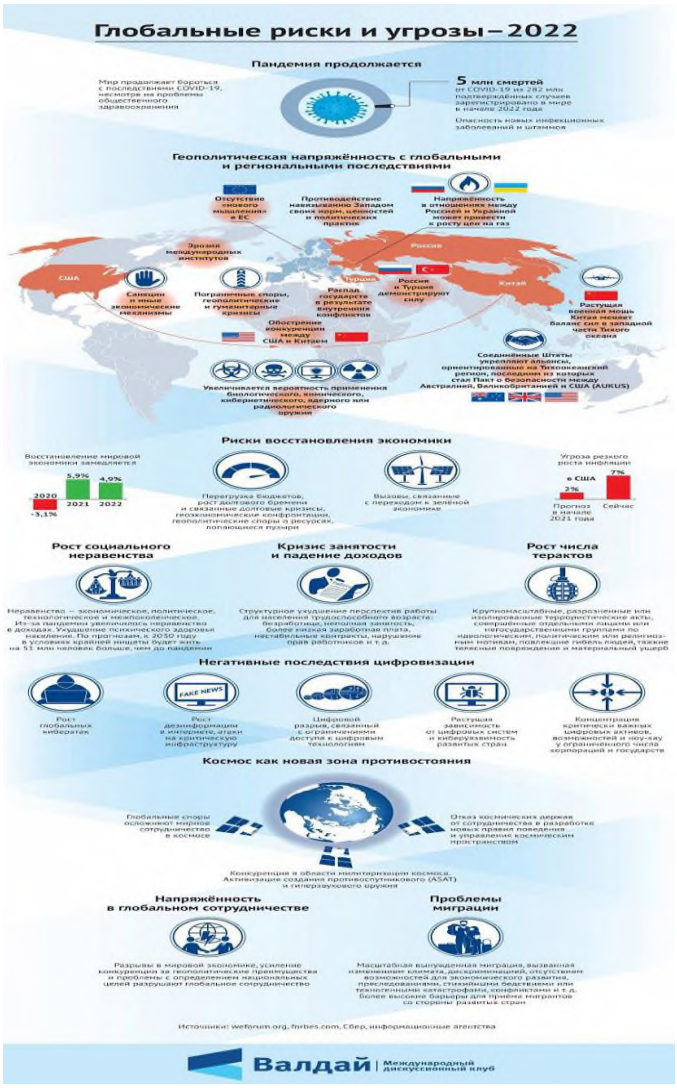
1. Представлены четкие формулировки рекомендаций, как не допускать, избегать конфликтов на работе.
2. Предложены конкретные шаги по преодолению конфликта, исходя из наиболее частных причин конфликтов в трудовом коллективе.
3. Рассмотрены варианты использования посредничества (служба медиации) или арбитража (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 1.1. Развитие общества



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.

Критерии оценки

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 3.2. Рыночные отношения в экономике

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.

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.)

Критерии оценки

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 1.2. Биосоциальная природа человека

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?

Критерии оценки

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 1.1. Развитие общества

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.

Критерии оценки

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 *Итог:* - 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 *Итог:* - 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 *Итог:* - 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 *Итог:* - 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.	*Низкий:* - не справлюсь (не имею необходимых знаний и умений); *Средний:* - затрудняюсь (не владею всем объемом знаний и умений); *Достаточный:* - справлюсь (имею необходимые знания и умения, сомневаюсь в ряде заданий); *Высокий:* - уверен в успехе (имею необходимые знания и умения, владею материалом на высоком уровне)

Важным элементом формирования критического мышления и коммуникации становится взаимооценка достигнутых образовательных результатов обучающимися. Взаимооценка проводится в форматах и по критериям, показанным в модельных примерах ФОС для текущего контроля.

3.ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Назначение проверочной работы

Промежуточная аттестация (зачет) проводится по окончании изучения учебного предмета «Обществознание». Преподаватель профессиональной образовательной организации проводит проверочную работу (зачет), которая предназначена для промежуточной аттестации, итоговой оценки учебной подготовки студентов, завершивших освоение учебного предмета «Обществознание».

Задачей проведения проверочной работы (зачета) является определение уровня усвоения содержания образования по учебному предмету «Обществознание».

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. 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.

Итоговая проверочная работа по обществознанию

Часть 1.

1. Какая глобальная проблема отражена на этой карте? Выберите один верный ответ.

1) Недостаток водных ресурсов, отсутствие доступа к чистой воде.
2) Проблемы, связанные с пищей.

3) Проблема ВИЧ-инфекции и СПИДа.

4) Демографический кризис

1. Прочитайте текст. Каждое предложение текста пронумеровано. Укажите номера предложений, в которых допущены ошибки.

«Человек, активно осваивающий и целенаправленно преобразующий природу, общество и самого себя, является индивидом (1). Человек обладает социально сформированными и индивидуально выраженными качествами: интеллектуальными, эмоционально-волевыми, нравственными и др. (2) Их формирование связано с тем, что индивид в совместной с другими людьми активности познаёт и изменяет мир и самого себя (3). Процесс этого познания в ходе усвоения и воспроизводства социального опыта одновременно является процессом дезадаптации (4).

Личность определяют, как особую форму существования и развития социальных связей, отношений человека к миру и с миром, к себе и с самим собой (5). Она характеризуется стремлением развиваться, расширять сферу своей деятельности и открыта всем влияниям общественной жизни, всякому опыту (6)».

2. Определите, в каких случаях мы наблюдаем экстенсивный, а в каких – интенсивный экономический рост.

1) Корпорация N в Тольятти осуществляет строительство второго завода для производства автомобильных деталей.

2) Операторы-термисты предприятия «Звезда» проходят дополнительное обучение, повышая свою квалификацию.

3) Уральская корпорация В. разрабатывает второе месторождение минералов, добывая больше полезных ископаемых.

3. Определите, какой вид безработицы иллюстрирует данный пример.
В Российской империи XIX века существовала такая профессия, как фонарщик. Обязанность фонарщика заключалась в том, чтобы обойти десятки фонарей, заливая в них конопляное масло и поправляя фитили.
Таким образом, представители этой профессии следили за уличным освещением и исправностью фонарей. Профессия фонарщика потеряла свою актуальность, когда появилась более современная система уличного освещения. Фонарщики остались без работы.

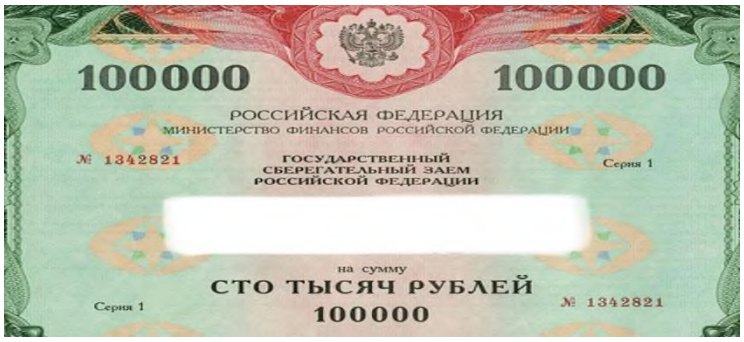
1) Фрикционная

2) Сезонная

3) Циклическая

4) Структурная

4. 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

5. Какая избирательная система проиллюстрирована рисунком?

Выберите один верный ответ.

1) Мажоритарная

2) Пропорциональная

3) Смешанная

4) Демократическая

6. 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

7. 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.

8. 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) *социальныенормы* 2) *стратификация* 3) *социализация*

4) *профессия* 5) *социальные лифты* 6) *социальный статус*

7) *ролевая свобода* 8) *общество* 9) *мобильность*

В данной ниже таблице приведены буквы, обозначающие пропущенные слова. Запишите в таблицу под каждой буквой номер выбранного вами слова.

А	Б	В	Г	Д	Е

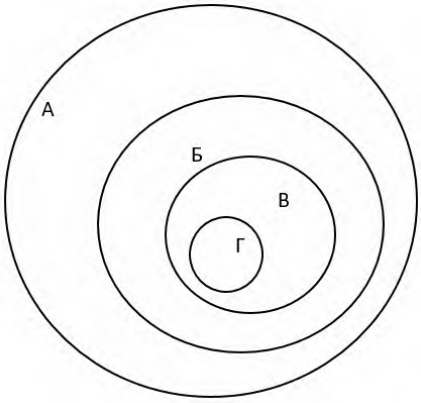
9. Ниже перечислены источники (формы) права. Определите, какой из источников права действует на территории РФ. Выберите один верный ответ.

1) правовой обычай
2) судебный прецедент
3) религиозный текст
4) нормативный правовой акт

10. 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

11. 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

12. 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 оценки 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

Критерии оценки 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»

Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту ФОС

Дополнения и изменения к комплекту ФОС на _____ учебный год по предмету _____

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании ПЦК колледжа _____

«_____» _____ 20_____г. (протокол № _____).

Председатель ПЦК _____ /_____/

Приложение 6.10 к ОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер,
утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

Фонд оценочных средств по учебному предмету

ОУП.10 Физика

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар, кондитер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
общеобразовательного цикла
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы ОУП.08 Физика для профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Махматхаджиева Р.С., преподаватель общеобразовательного цикла «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 4 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 4
2. ОПИСАНИЕ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ 5
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ 6
4. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ: ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ, ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ, РУБЕЖНОГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ 10

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Фонд оценочных средств (ФОС) по ОУП. 10 Физика разработан для профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО по соответствующей профессии, ОП и учебным планом направления подготовки (профессии и специальности).

Однако ряд заданий носят универсальный характер и могут быть использованы в качестве оценочных средств для профессий технологического, естественно-научного и социально-экономического профилей (базовый уровень).

ФОС предназначен для проверки результатов освоения учебного предмета ОУП.10 Физика основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Основная цель создания ФОСа – совершенствование содержания общеобразовательного предмета для формирования профессионально значимых компетенций. ФОС представлен комплектом контрольно-оценочных средств.

ФОС для входного, текущего контроля и промежуточной аттестации разработан для оценки уровня освоения студентами планируемых результатов. В ФОС раскрыта типология оценочных ситуаций и заданий текущей и промежуточной аттестации по итогам освоения разделов основного содержания и вариативной части содержания ОУП. 10 Физика.

Структурные элементы ФОС по предмету:

- результаты освоения предмета, подлежащие проверке;
- описание контрольно-оценочных средств;
- разноформатные задания для входного контроля по предмету;
- разноформатные задания для текущего контроля по предмету;
- разноформатные задания для рубежного контроля по предмету;
- разноформатные задания для промежуточной аттестации по предмету.

2. ОПИСАНИЕ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1 Оценочные средства для входного контроля по физике

В качестве входного контроля по физике используют, как правило, традиционный комплексный диагностический тест. Удобство теста состоит в том, что он может включать в себя вопросы по всем основным темам механики, кинематики и динамики, что позволяет выделить наиболее сложные для освоения темы – как для отдельного учащегося, так и для группы в целом. После проверки и обсуждения результатов преподаватель может в дальнейшем уделить большее внимание тем вопросам, которые вызвали наибольшие затруднения у группы; учащиеся, в свою очередь, могут оценить уровень собственных знаний.

2.2 Оценочные средства для текущей аттестации по физике

Представляется полезным использовать различные формы текущей аттестации на каждом практическом занятии. Это может быть краткий тест, проверяющий усвоение теоретического материала, или выполнение задачи в соответствии с изучаемой темой. В зависимости от уровня подготовки учащихся можно использовать задания разной сложности.

2.3 Оценочные средства для рубежного контроля по физике

Проведение рубежного контроля осуществляется после изучения определенного раздела в соответствии с программой предмета. Это, например, итоговая контрольная работа по теме, сочетающая в себе несколько типов заданий. Более простым вариантом рубежного контроля является использование теста.

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

Содержание образовательной программы ОУП. 08 Физика обеспечивает достижение студентами следующих результатов освоения учебного предмета на базовом уровне подготовки, подлежащих проверке:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения предмета**	
	Общие	**Предметные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - 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.	- сформировать представления 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; - 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; - 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); - владение 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
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	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	- уметь 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.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного	- 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 - овладеть (сформировать представления) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся).

	решения; -уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность и способность к образованию и 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. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке; - 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	- уметь 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,

контекста	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.	испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности на основе знаний по физике.	- 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.

3.ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ:
ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ, ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ, РУБЕЖНОГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Стартовая диагностическая работа

Стартовая диагностическая работа составлена в соответствии с рабочей программой по физике для 11 класса, для реализации которой используется УМК «Мякишев Г.Я.».

Контрольная работа составлена в формате:

- тестовая часть (№№1-15).

Задания с выбором одного правильного ответа содержат формулировку задания и варианты ответов к нему. Среди приведенных вариантов ответов один является правильным. В процессе выполнения задания необходимо выбрать правильный ответ.

Каждое из заданий оценивается в 1 балл.

Критерии оценивания:

оценка «3»: от 8 баллов до 12 баллов

*(8 баллов- 2/3 тестовой части);

оценка «4»: от 13 баллов (выполнена тестовая часть + одно из заданий на установление последовательности или решена задача);

оценка «5»: от 17 баллов.

Перевод баллов в отметки

1-6 баллов	7-12 баллов	13-14	15-16 баллов
2	3	4	5

Стартовая диагностическая работа

I вариант
№№ 1- 15 выбрать один правильный ответ (1 балл)
1.В инерциальной системе отсчета тело движется с ускорением, если… **А.** инерциальная система отсчета движется с ускорением. **Б.** на тело действуют другие тела. **В.** тело движется по окружности с постоянной скоростью. **Г.** результирующая сила, действующая на тело равна нулю
2. Какие из нижеприведенных суждений о законе всемирного тяготения правильны? 1. Сила тяготения прямо пропорциональна массам взаимодействующих тел. 2. Сила тяготения обратно пропорциональна квадрату расстояния между взаимодействующими телами. 3. Взаимодействие между телами происходит мгновенно. 4. Взаимодействие происходит по закону упругого удара. **А.** только 1 **Б.** 1 и 2 **В.** 1,2,3 Г. 1,2,34

3. Автомобиль массой 500 кг, двигаясь прямолинейно и равнозамедленно, прошел до полной остановки расстояние в 50 м за 10 секунд. Сила торможения, действующая на автомобиль, равна

А. 500 Н **Б.** 750 Н **В.** 1000 Н **Г.** 1500Н

4. При каких условиях законы идеального газа применимы для реальных газов?

А. при больших плотностях и низких температурах. **Б.** при больших плотностях и высоких температурах. **В.** при малых плотностях и высоких температурах. **Г.** при малых плотностях и низких температурах.

5. К вертикально установленной пружине прицепили груз, масса которого 2 кг. Абсолютное удлинение пружины составило 10 см. Коэффициент упругости пружины равен: **А**. 0,2 Н/м . **Б.** 2 Н/м . **В.** 20 Н/м . **Г**. 200 Н/м .

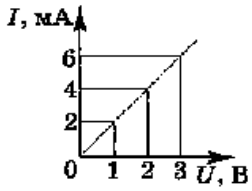
6. Зависимость координаты от времени для прямолинейно движущегося тела имеет вид $x = 3 + 5t + 2t^2$, где все величины выражены в СИ. Чему равно ускорение тела?

А. 3 м/с^2 Б. 5 м/с^2 В. 2 м/с^2 Г. 4 м/с^2

7. Какое соотношение справедливо для изохорного процесса в газе?

А. $\Delta U = A$ **Б.** $\Delta U = Q$ **В.** $\Delta U = p\Delta V$ **Г.** $A = Q$

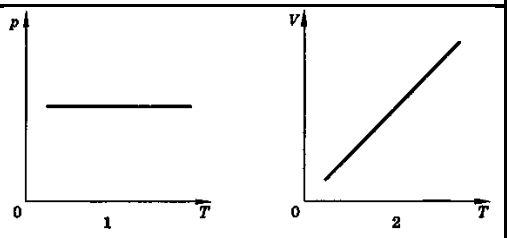
8. При увеличении напряжения U на участке электрической цепи сила тока I в цепи изменяется в соответствии с графиком (см. рис.). Электрическое сопротивление на этом участке цепи равно



А. 2 Ом **Б.** 2 мОм

В. 0,5 Ом **Г.** 500 Ом

9. Какие два процесса изменения состояния газа представлены на графиках?



А. 1-изохорный, 2- изобарный.

Б. 1-изобарный, 2-изохорный.

В. 1 и 2-изохорный.

Г. 1- изохорный, 2-изотермический.

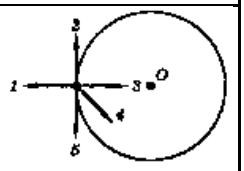
Д. 1 и 2-изобарный.

10. Рабочее тело тепловой машины получило количество теплоты, равное 70 кДж. При этом холодильнику передано количество теплоты, равное 52,5 кДж. КПД такой машины

А. 1,7 % Б. 17,5 %

В. 25 % Г. 100 %

11. Тело движется равномерно по окружности в направлении по часовой стрелке. Какая стрелка указывает направление вектора скорости при таком движении?



А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** 5.

12. Как изменится центростремительное ускорение точки, если скорость увеличить в 2 раза и радиус окружности уменьшить в 2 раза?

А. уменьшится в 2 раза. **Б.** увеличится в 2 раза.

В. увеличится в 4 раза **Г.** увеличится в 8 раз.

13. Абсолютная температура и объем одного моля идеального газа увеличились в 3 раза. Как изменилось при этом давление газа?

А. увеличилось в 3 раза Б. увеличилось в 9 раз

В. уменьшилось в 3 раза Г. не изменилось

14. Внутренняя энергия одноатомного идеального газа при повышении его абсолютной температуры в 2 раза…

А. увеличивается в 4 раза Б. увеличивается в 2 раза

В. уменьшается в 2 раза Г. уменьшается в 4 раза

15. Средняя кинетическая энергия молекул одноатомного идеального газа при уменьшении абсолютной температуры в 2 раза…

А. увеличилась в 2 раза Б. увеличилась в 4 раза

В. уменьшилась в 2 раза Г. уменьшилась в 4 раза

Стартовая диагностическая работа

II вариант

№№ 1-15 выбрать один правильный ответ (1 балл)

1.Равнодействующая всех сил, действующих на тело, постоянна и не равна нулю. Тело...

А. находится в состоянии покоя.

Б. движется равномерно прямолинейно.

В. движется равноускоренно.

Г. либо движется равномерно прямолинейно, либо находится в состоянии покоя.

2.Гравитационная сила, с которой два небольших тела притягиваются друг к другу, равна F. Если расстояние между телами увеличить в 3 раза, то гравитационная сила

А. увеличится в 3 раза. **Б.** уменьшится в 3 раза **В.** увеличится в 9 раз **Г.** уменьшится в 9 раз

3. Система отсчета связана с автомобилем. Эту систему отсчета можно считать инерциальной в случае, если автомобиль движется...

А. равномерно по прямой дороге. **Б.** замедленно по прямой дороге.

В. ускоренно по прямой дороге. **Г.** равномерно по извилистой дороге.

4. Концентрация молекул идеального газа увеличилась в 2 раза, а скорости молекул уменьшились в 2 раза. Как изменилось при этом давление газа?

1) уменьшилось в 2 раза

2) увеличилось в 2 раза

3) увеличилось в 4 раза

4) увеличилось в 8 раз

5. Жесткость вертикально подвешенной пружины равна 500 Н/м. Масса подвешенного к пружине груза равна 10кг. Абсолютное удлинение пружины равно

1). 50 см. 2). 2 см. 3). 5 см. 4). 20 см.

6. Зависимость координаты от времени для прямолинейно движущегося тела имеет вид $x = t + 1{,}5t^2$, где все величины выражены в СИ. Чему равна начальная скорость тела?

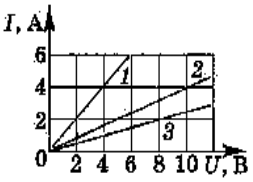
А. 3 м/с Б. 1 м/с В. 0 м/с Г. 1,5 м/с

7. Какое соотношение справедливо для изобарного процесса в газе?

1) $\Delta U = Q + A$ 2) $\Delta U = Q - A$ 3) $\Delta U = p\Delta V$ 4) $A = p\Delta V$

8. На рис. изображены графики зависимости силы тока в трёх проводниках от напряжения на их концах. Сопротивление какого проводника равно 2,5 Ом?

А. 1 **Б.** 2 **В**.3 **Г.** такого проводника нет



9. Какие два процесса изменения состояния газа представлены на графиках?

А. 1- изохорный, 2-изобарный.

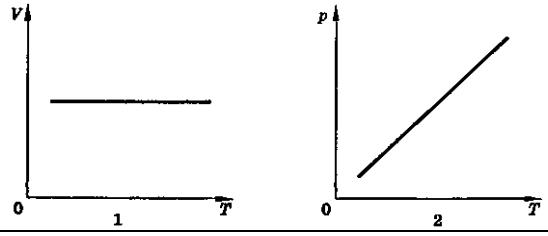
Б. 1-изобарный, 2-изохорный.

В. 1 и 2-изохорный.

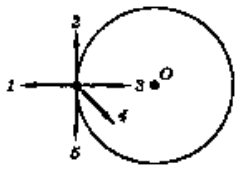
Г. 1 и 2-изобарный.

Д. 1-изохорный, 2-изотермический.

Е. 1-изотермический, 2-изобарный.



10. Чему равен коэффициент полезного действия паровой турбины, если полученное ею количество теплоты равно 1000 МДж, а полезная работа составляет 400 МДж?

А. 4 % Б. 25 % В. 40 % Г. 60 %
11. Тело движется равномерно по окружности в направлении против часовой стрелки. Какая стрелка указывает направление вектора ускорения при таком движении? **А**. 1. **Б**. 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д**. 5. 
12. Конькобежец движется со скоростью 12 м/с по окружности радиусом 60 м. Ускорение его движения... А. 2,4 м/с^2. Б. 2,5 м/с^2. В. 0,24 м/с^2. Г. 0,25 м/с^2.
13. Абсолютная температура газа увеличилась в 2 раза. Средняя кинетическая энергия поступательного движения молекул… **А.** увеличилась в 2 раза **Б.** увеличилась в 4 раза **В.** уменьшилась в 2 раза **Г.** уменьшилась в 4 раза
14. Внутренняя энергия одноатомного идеального газа при понижении его абсолютной температуры в 2 раза… **А.** увеличивается в 4 раза **Б.** увеличивается в 2 раза **В**. уменьшается в 2 раза **Г.** уменьшается в 4 раза
15. Как изменилось давление идеального газа, если в данном объеме скорость каждой молекулы уменьшилась в 2 раза, а концентрация молекул осталась без изменения? **А**. увеличилось в 4 раза **Б.** увеличилось в 2 раза **В.** не изменилось **Г.** уменьшилось в 4 раза

Тест по теме «Магнитное поле. Электромагнитная индукция»

Тест по теме «Магнитное поле. Электромагнитная индукция составлен в соответствии с рабочей программой по физике для 11 класса, для реализации которой используется УМК «Мякишев Г.Я.».

Тест составлен в формате:

- тестовая часть (№№1-11).

Задания с выбором одного правильного ответа содержат формулировку задания и варианты ответов к нему. Среди приведенных вариантов ответов один является правильным. В процессе выполнения задания необходимо выбрать правильный ответ.

Каждое из заданий оценивается в 1 балл.

- задание на установление соответствия (№12).

Характеристики нужно расположить в определенной последовательности в соответствии с обусловленным требованием. Задание на последовательность считается выполненным, если правильно указана последовательность всех ответов. Каждое из заданий оценивается в 2 балла;

- задача (№13).

Необходимо кратко записать условие задачи, физические величины в СИ, решение задачи, отображающее основные шаги решения в виде формул без развернутых

объяснений, проверить единицы измерения искомой величины, вычислить ее значение и записать ответ.

Задача оценивается так:

- если ученик записал условие задачи в сокращенном виде- 0,5 балла;
- перевел единицы физических величин в СИ- 0,5 балла;
- сделал рисунок, записал основные формулы в векторном виде, спроектировал векторные величины и записал формулы в модульном виде- 1 балл;
- выполнил проверку единиц измерения искомой величины (0,5 балла);
- правильно выполнил математическое вычисление значения искомой величины и записал ответ (0,5 балла).

Критерии оценивания:

оценка «3»: от 8 баллов до 12 баллов

*(8 баллов- 2/3 тестовой части);

оценка «4»: от 13 баллов (выполнена тестовая часть + одно из заданий на установление последовательности или решена задача);

оценка «5»: от 17 баллов.

№	Содержание	Баллы	Ответы	
			I вариант	**II вариант**
1.	Знание понятия магнитное поле	1		
2.	Умение применять правило правой руки или правило буравчика	1		
3.	Умение применять правило правой руки	1		
4.	Умение применять правило левой руки	1		
5.	Понимание формулы силы Ампера	1		
6.	Умение вычислять силу Ампера	1		
7.	Умение применять правило левой руки	1		
8.	Понимание правила Ленца	1		
9.	Знание закона электромагнитной индукции	1		
10.	Умение графически определять модуль ЭДС самоиндукции	1		
11.	Умение графически определять модуль ЭДС самоиндукции	1		
12.	Понимание движения заряженной частицы в магнитном поле	2		
13.	Умение решать задачи	3		
	Итого	16б.		

Перевод баллов в отметки

1-6 баллов	7-12 баллов	13-14	15-16 баллов
2	3	4	5

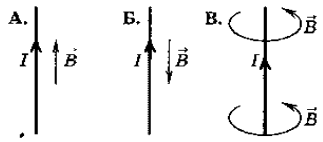
Тест по теме «Магнитное поле. Электромагнитная индукция»

I вариант

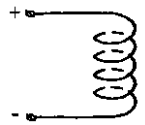
№№ 1- 11 выбрать один правильный ответ (1 балл)

1. Магнитное поле существует...
А. вокруг движущихся электрических зарядов.
Б. вокруг любых электрических зарядов.
В. вокруг магнитных зарядов. Г. вокруг любого тела.

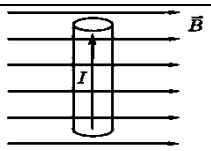
2. На каком из рисунков правильно показано направление индукции магнитного поля, созданного прямым проводником с током.
А. рис. А Б. рис. Б В. рис. В



3. Определите полюсы катушки с током.
А. север вверху Б. север внизу
В. север справа Г. север слева



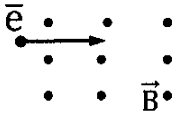
4. Как направлена сила, действующая на проводник с током в магнитном поле.
А. вверх Б. вниз
В. к нам Г. от нас



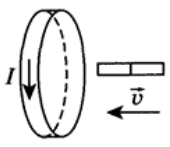
5. Прямолинейный проводник с током помещён в однородное магнитное поле перпендикулярно линиям индукции. Как изменится сила Ампера, действующая на проводник, если индукцию магнитного поля увеличить в 3 раза?
А. увеличится в 3 раза Б. увеличится в 9 раз
В. уменьшится в 3 раза Г. уменьшится в 9 раз

6. Прямолинейный проводник длиной 10 см находится в однородном магнитном поле с индукцией 4 Тл и расположен под углом 30° к вектору магнитной индукции. Чему равна сила, действующая на проводник со стороны магнитного поля, если сила тока в проводнике 3 А?
А. 1,2 Н Б. 0,6 Н В. 2,4 Н Г. 60 Н

7. Электрон влетает в магнитное поле. Определите направление силы Лоренца, действующей на электрон.
А. вверх Б. вниз
В. к нам Г. от нас

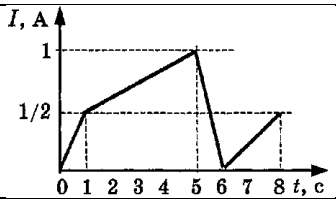


8. Магнит вводится в алюминиевое кольцо так, как показано на рисунке. Направление тока в кольце указано стрелкой. Каким полюсом магнит вводится в кольцо?
А. положительным Б. отрицательным
В. северным Г. южным

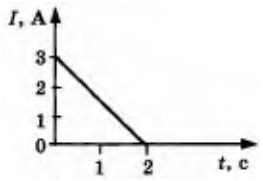


9. За 5 с магнитный поток, пронизывающий проволочную рамку, увеличился от 3 до 8 Вб. Чему равно при этом значение ЭДС индукции в рамке?
А. 0,5 В Б. 2,5 В В. 1 В Г. 25 В

10. На рисунке показано изменение силы тока в катушке индуктивности от времени. Модуль ЭДС самоиндукции принимает наибольшее значение в промежутке времени
А. 0-1 с Б. 5-6 с
В. 1-5 с Г. 6-8 с



11. На рисунке представлен график изменения силы тока с течением времени в катушке индуктивностью 6 мГн. Определите значение ЭДС самоиндукции.



А. 3 мВ Б. 6 мВ В. 9 мВ Г. 12 мВ

№ 12 установите соответствие (2 балла)

12. Частица массой m, несущая заряд q, движется в однородном магнитном поле с индукцией B по окружности радиуса R со скоростью υ. Что произойдёт с радиусом орбиты, периодом обращения и кинетической энергией частицы при увеличении индукции магнитного поля?

Физическая величина	Ее изменение
А. радиус орбиты	1. увеличится
Б. период обращения	2. уменьшится
В. кинетическая энергия	3. не изменится

№ 13 решить задачу (3 балла)

13. С какой скоростью вылетает а-частица из радиоактивного ядра, если она, попадая в однородное магнитное поле индукцией 2 Тл перпендикулярно его силовым линиям, движется по дуге окружности радиусом 1 м? (Масса а-частицы $6{,}7\cdot10^{-27}$ кг, её заряд равен $3{,}2\cdot10^{-19}$ Кл)

Перевод баллов в отметки

1-6 баллов	7-12 баллов	13-14	15-16 баллов
2	3	4	5

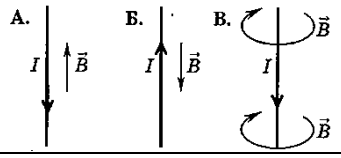
Тест по теме «Магнитное поле. Электромагнитная индукция»

II вариант

№№ 1- 11 выбрать один правильный ответ (1 балл)

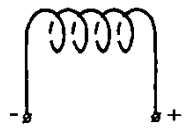
1. Вокруг движущегося электрического заряда существует...
А. Только магнитное поле.
Б. Только электрическое поле.
В. Электрическое и магнитное поля. Г. Никакого поля не существует.

2. На каком из рисунков правильно показано направление индукции магнитного поля, созданного прямым проводником с током.



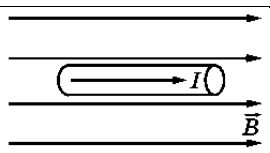
А. рис. А Б. рис. Б В. рис. В

3. Определите полюсы катушки с током.



А. север вверху Б. север внизу
В. север справа Г. север слева

4. Как направлена сила, действующая на проводник с током в магнитном поле.



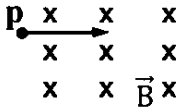
А. вверх Б. влево
В. сила равна нулю Г. вправо

5. Прямолинейный проводник с током помещён в однородное магнитное поле перпендикулярно линиям индукции. Как изменится сила Ампера, действующая на проводник, если его длину уменьшить в 2 раза?
А. увеличится в 4 раза Б. увеличится в 2 раза
В. уменьшится в 4 раза Г. уменьшится в 2 раза

6. Прямолинейный проводник длиной 5 см находится в однородном магнитном поле с индукцией 5 Тл и расположен под углом 30° к вектору магнитной индукции. Чему равна сила, действующая на проводник со стороны магнитного поля, если сила тока в проводнике 2 А?

А. 0,25 Н Б. 0,5 Н В. 1,5 Н Г. 25 Н

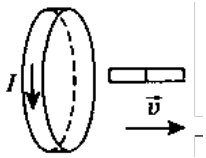
7. Протон влетает в магнитное поле. Определите направление силы Лоренца, действующей на протон.



А. вверх Б. вниз

В. к нам Г. от нас

8. Магнит выдвигают из алюминиевого кольца так, как показано на рисунке. Направление тока в кольце указано стрелкой. Каким полюсом магнит выдвигают из кольца?



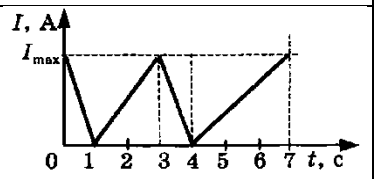
А. положительным Б. отрицательным

В. северным Г. южным

9. За 5 мс в соленоиде, содержащем 100 витков провода, магнитный поток равномерно убывает от 8 до 4 мВб. Найдите ЭДС индукции в рамке.

А. 125 В Б. 12,5 В В. 8 В Г. 80 В

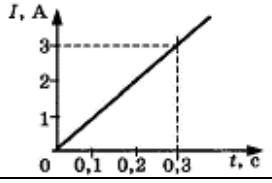
10. На рисунке показано изменение силы тока в катушке индуктивности от времени. Модуль ЭДС самоиндукции принимает равные значения в промежутках времени



А. 0-1 с и l-3 с Б. 3-4 с и 4-7 с

В. 1-3 с и 4-7 с Г. 0-1 с и 3-4 с

11. Сила тока в катушке индуктивностью 0,25 Гн изменяется с течением времени, как показано на графике. Определите ЭДС самоиндукции, которая возникает в катушке.



А. 0,25 В Б. 2,5 В В. 1 В Г. 25 В

№ 12 установите соответствие (2 балла)

12. Частица массой m, несущая заряд q, движется в однородном магнитном поле с индукцией B по окружности радиуса R со скоростью υ. Что произойдёт с радиусом орбиты, периодом обращения и импульсом частицы при уменьшении индукции магнитного поля?

Физическая величина	Ее изменение
А. радиус орбиты	1. увеличится
Б. период обращения	2. уменьшится
В. импульс частицы	3. не изменится

№ 13 решить задачу (3 балла)

13. Какой должна быть индукция однородного магнитного поля, чтобы движущийся со скоростью 200 км/с протон описал в этом поле окружность радиусом 20 см?

Перевод баллов в отметки

1-6 баллов	7-12 баллов	13-14	15-16 баллов
2	3	4	5

Тест по теме «Электромагнитные колебания и волны»

Контрольная работа № 2 составлена в соответствии с рабочей программой по физике для 11 класса, для реализации которой используется УМК «Мякишев Г.Я.».

Контрольная работа составлена в формате:

- тестовая часть (№№1-11).

Задания с выбором одного правильного ответа содержат формулировку задания и варианты ответов к нему. Среди приведенных вариантов ответов один является правильным. В процессе выполнения задания необходимо выбрать правильный ответ.

Каждое из заданий оценивается в 1 балл.

- задание на установление соответствия (№12).

Характеристики нужно расположить в определенной последовательности в соответствии с обусловленным требованием. Задание на последовательность считается выполненным, если правильно указана последовательность всех ответов. Каждое из заданий оценивается в 2 балла;

- задача (№13).

Необходимо кратко записать условие задачи, физические величины в СИ, решение задачи, отображающее основные шаги решения в виде формул без развернутых объяснений, проверить единицы измерения искомой величины, вычислить ее значение и записать ответ.

Задача оценивается так:

- если ученик записал условие задачи в сокращенном виде- 0,5 балла;
- перевел единицы физических величин в СИ- 0,5 балла;
- сделал рисунок, записал основные формулы в векторном виде, спроектировал векторные величины и записал формулы в модульном виде- 1 балл;
- выполнил проверку единиц измерения искомой величины (0,5 балла);
- правильно выполнил математическое вычисление значения искомой величины и записал ответ (0,5 балла).

Критерии оценивания:

оценка «3»: от 8 баллов до 12 баллов

*(8 баллов- 2/3 тестовой части);

оценка «4»: от 13 баллов (выполнена тестовая часть + одно из заданий на установление последовательности или решена задача);

оценка «5»: от 17 баллов.

№	Содержание	Баллы	Ответы	
			I вариант	**II вариант**
1.	Знание понятия колебательный контур	1		

2.	Понимание формулы Томсона	1		
3.	Знание физических величин гармонических колебаний	1		
4.	Понимание уравнения гармонических колебаний	1		
5.	Умение по графику зависимости заряда от времени определять период колебаний	1		
6.	Знание уравнения гармонических колебаний ЭДС	1		
7.	Знание законов соединения конденсаторов	1		
8.	Умение определять энергию колебательного контура	1		
9.	Умение определять действующее значение силы тока	1		
10.	Знание формулы КПД трансформатора	1		
11.	Умение применять формулу Томсона	1		
12.	Понимание шкалы электромагнитных волн	2		
13.	Умение решать задачи	3		
	Итого	16б.		

Перевод баллов в отметки

1-6 баллов	7-12 баллов	13-14	15-16 баллов
2	3	4	5

Тест по теме «Электромагнитные колебания и волны»

1 вариант

№№ 1- 11 выбрать правильный ответ (1 балл)

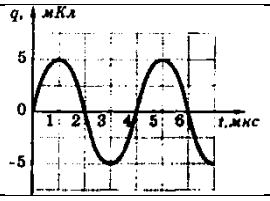
1. В состав колебательного контура входят…
А. конденсатор и резистор Б. конденсатор и катушка
В. катушка и резистор Г. трансформатор и резистор

2. Колебательный контур состоит из конденсатора ёмкостью С и катушки индуктивностью L. Период электромагнитных колебаний в этом контуре, если и ёмкость конденсатора, и индуктивность катушки увеличить в 4 раза…
А. не изменится Б. увеличится в 16 раз
В. уменьшится в 4 раза Г. увеличится в 4 раза

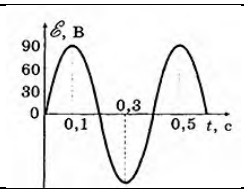
3. В уравнении гармонического колебания $u = U_m \sin(\omega t + \varphi_0)$ величина U_m называется
А. фазой Б. начальной фазой
В. амплитудой напряжения Г. циклической частотой

4. Значение силы тока задано уравнением $\boldsymbol{i} = 0{,}28\ \boldsymbol{sin}\ 50\ \boldsymbol{\pi t}$, где все величины выражены в СИ. Значения амплитуды силы тока и частоты ее изменения равны…
А. 0,28 А; 50 Гц Б. 0,28 А; 25 Гц
В. 50 А; 0,28 Гц Г. 50 А; 0,14 Гц

5. На рисунке показан график зависимости заряда от времени. Период колебаний заряда равен
А. 2 мкс Б. 6 мкс
В. 4 мкс Г. 8 мкс



6. На рисунке показан график зависимости ЭДС от времени. Уравнение ЭДС имеет вид



А. $e = 90 \sin 5\pi t$ Б. $e = 90 \cos 5\pi t$

В. $e = 90 \sin 10\pi t$ Г. $e = 90 \cos 10\pi t$

7. В наборе радиодеталей для изготовления простого колебательного контура имеются две катушки с индуктивностями $L_1 = 1$ мкГн и $L_2 = 2$ мкГн, а также два конденсатора, ёмкости которых $C_1 = 3$ пФ и $C_2 = 4$ пФ. Частота собственных колебаний контура будет наибольшей при выборе двух элементов…

А. L_1 и C_1 Б. L_1 и C_2 В. L_2 и C_1 Г. L_2 и C_2

8. Уравнение $i = 10^{-4} (\cos \omega t + \frac{\pi}{2})$ выражает зависимость силы тока от времени в колебательном контуре. В некоторый момент времени $i = 10^{-4}$ А, при этом энергия…

А. в конденсаторе и катушке максимальны

Б. в конденсаторе максимальна, в катушке минимальна

В. в конденсаторе минимальна, в катушке максимальна

Г. в конденсаторе и катушке минимальны

9. Амплитуда гармонических колебаний силы тока равна 10 А. Действующее значение силы тока равно…

А. $\frac{10}{\sqrt{2}}$ А Б. $10\sqrt{2}$ А В. 10 А Г. 5 А

10.Сила тока в первичной обмотке трансформатора 0,5 А, напряжение на её концах 220 В. Сила тока во вторичной обмотке 11 А, напряжение на её концах 9,5 В. Определите КПД трансформатора.

А. 105 % Б. 95 % В. 85 % Г. 80 %

11. Период колебаний в колебательном контуре, состоящем из конденсатора ёмкостью 20 мкФ и катушки индуктивностью 0,05 Гн равен…

А. 6,28 с Б. 6,28 мс В. 6,28 мкс Г. 0,628 с

№ 12 установить соответствие (2 балла)

12. Установите соответствие диапазонов шкалы электромагнитных волн из левого столбца таблицы с их свойствами в правом столбце.

Излучение	Свойства
А. инфракрасное	1. наименьшая длина волны из перечисленных
Б. видимое	2. используется в приборах ночного видения
В. рентгеновское	3. обеспечивает загар кожи
	4. обеспечивает фотосинтез

№ 13 решить задачу (3 балла)

13. Колебательный контур радиоприёмника содержит конденсатор, ёмкость которого 10 нФ. Какой должна быть индуктивность контура, чтобы обеспечить приём волны длиной 300 м?

Перевод баллов в отметки

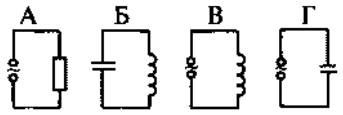
1-6 баллов	7-12 баллов	13-14 баллов	15-16 баллов
2	3	4	5

Тест по теме «Электромагнитные колебания и волны»

2 вариант

№№ 1- 11 выбрать правильный ответ (1 балл)

1. Колебательный контур изображает схема…



2. Колебательный контур состоит из конденсатора ёмкостью С и катушки индуктивностью L. Период электромагнитных колебаний в этом контуре, если и ёмкость конденсатора, и индуктивность катушки уменьшить в 4 раза…

А. не изменится Б. уменьшится в 16 раз

В. уменьшится в 4 раза Г. увеличится в 4 раза

3. В уравнении гармонического колебания $i = I_m \cos(\omega t + \varphi_0)$ величина ω называется

А. фазой Б. начальной фазой

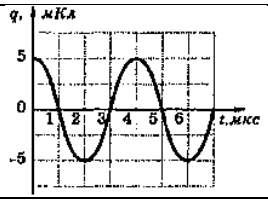
В. амплитудой силы тока Г. циклической частотой

4. Значение ЭДС задано уравнением $\boldsymbol{\varepsilon} = 50\ \boldsymbol{sin}\ 5\ \boldsymbol{\pi t}$, где все величины выражены в СИ. Значения амплитуды ЭДС и частоты ее изменения равны…

А. 5 В; 50 Гц Б. 5 В; 25 Гц

В. 50 В; 5 Гц Г. 50 В; 2,5 Гц

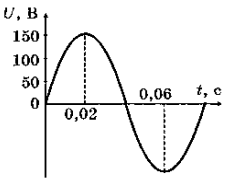
5. На рисунке показан график зависимости заряда от времени. Период колебаний заряда равен



А. 5 мкс Б. 3 мкс

В. 6 мкс Г. 4 мкс

6. На рисунке показан график зависимости напряжения от времени. Уравнение напряжения имеет вид



А. u = 150 sin 50πt Б. u = 150 cos 50πt

В. u = 150 sin 25πt Г. u = 150 cos 25πt

7. В наборе радиодеталей для изготовления простого колебательного контура имеются две катушки с индуктивностями L_1 = 1 мкГн и L_2 = 2 мкГн, а также два конденсатора, ёмкости которых C_1 = 3 пФ и C_2 = 4 пФ. Частота собственных колебаний контура будет наименьшей при выборе двух элементов…

А. L_1 и C_1 Б. L_1 и C_2 В. L_2 и C_1 Г. L_2 и C_2

8. Уравнение u = 310 cos ωt выражает зависимость напряжения на конденсаторе от времени в колебательном контуре. В некоторый момент времени u = 310 В, при этом энергия…

А. в конденсаторе и катушке максимальны

Б. в конденсаторе максимальна, в катушке минимальна

В. в конденсаторе минимальна, в катушке максимальна

Г. в конденсаторе и катушке минимальны

9. Действующее значение переменного напряжения равно 220 В. Амплитуда гармонических колебаний напряжения равна…

А. $\frac{220}{\sqrt{2}}$ В Б. $220\sqrt{2}$ В В. 220 В Г. 440 В

10. Напряжение на концах первичной обмотки трансформатора 110 В, сила тока в ней 0,1 А. Напряжение на концах вторичной обмотки 220 В, сила тока в ней 0,04 А.Чему равен КПД трансформатора?

А. 120 % Б. 93 % В. 80 % Г. 67 %

11. Период колебаний в колебательном контуре, состоящем из конденсатора ёмкостью 50 мкФ и катушки индуктивностью 0,02 Гн равен…

А. 6,28 мс Б. 6,28 мкс

В. 6,28 с Г. 0,628 с

№ 12 установить соответствие (2 балла)

12. Установите соответствие диапазонов шкалы электромагнитных волн из левого столбца таблицы с их свойствами в правом столбце.

Излучение	Свойства
А. радиоволны	1. наибольшая частота волны из перечисленных
Б. ультрафиолетовое	2. возникает при резком торможении электронов
В. видимое	3. используются в телевещании
	4. обеспечивает фотосинтез

№ 13 решить задачу (3 балла)

13. Какую электроемкость должен иметь конденсатор, чтобы колебательный контур радиоприемника, состоящий из этого конденсатора и катушки индуктивностью 10мГн, был настроен на волну длиной 1000 м?

Перевод баллов в отметки

1-6 баллов	7-12 баллов	13-14 баллов	15-16 баллов
2	3	4	5

Контрольная работа № 3 по теме «Световые волны»

Контрольная работа № 3 составлена в соответствии с рабочей программой по физике для 11 класса, для реализации которой используется УМК «Мякишев Г.Я.».

Контрольная работа составлена в формате:

- тестовая часть (№№1-11).

Задания с выбором одного правильного ответа содержат формулировку задания и варианты ответов к нему. Среди приведенных вариантов ответов один является правильным. В процессе выполнения задания необходимо выбрать правильный ответ.

Каждое из заданий оценивается в 1 балл.

- задание на установление соответствия (№12).

Характеристики нужно расположить в определенной последовательности в соответствии с обусловленным требованием. Задание на последовательность считается выполненным, если правильно указана последовательность всех ответов. Каждое из заданий оценивается в 2 балла;

- задача (№13).

Необходимо кратко записать условие задачи, физические величины в СИ, решение задачи, отображающее основные шаги решения в виде формул без развернутых объяснений, проверить единицы измерения искомой величины, вычислить ее значение и записать ответ.

Задача оценивается так:

- если ученик записал условие задачи в сокращенном виде- 0,5 балла;
- перевел единицы физических величин в СИ- 0,5 балла;

- сделал рисунок, записал основные формулы в векторном виде, спроектировал векторные величины и записал формулы в модульном виде- 1 балл;
- выполнил проверку единиц измерения искомой величины (0,5 балла);
- правильно выполнил математическое вычисление значения искомой величины и записал ответ (0,5 балла).

Критерии оценивания:

оценка «3»: от 8 баллов до 12 баллов

*(8 баллов- 2/3 тестовой части);

оценка «4»: от 13 баллов (выполнена тестовая часть + одно из заданий на установление последовательности или решена задача);

оценка «5»: от 15 баллов.

№	Содержание	Баллы	Ответы	
			I вариант	**II вариант**
1.	Понимание закона отражения света.	1		
2.	Понимание особенности изображения в зеркале	1		
3.	Понимание особенности изображения в зеркале	1		
4.	Понимание закона преломления света.	1		
5.	Умение применять закон преломления света	1		
6.	Понимание явления полного внутреннего отражения	1		
7.	Умение применять явление полного внутреннего отражения	1		
8.	Умение строить изображение в линзе	1		
9.	Знание характеристик линзы	1		
10.	Знание формул и умение их применять	1		
11.	Понимание явления интерференции	1		
12.	Умение решать задачи	2		
13.	Умение решать задачи	3		
	Итого	16б.		

Перевод баллов в отметки

1-6 баллов	7-12 баллов	13-14	15-16 баллов
2	3	4	5

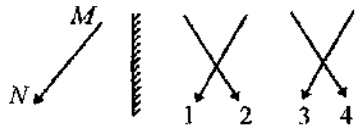
Контрольная работа № 3 по теме «Световые волны»

I вариант
№№ 1- 11 выбрать один правильный ответ (1 балл)

1.Луч света падает на плоское зеркало. Угол отражения равен 24°. Угол между падающим лучом и зеркалом

А. 12° Б. 102° В. 24° Г. 66°

2.На рисунке изображен предмет MN и плоское зеркало. Выберите верное отражение этого предмета в зеркале.

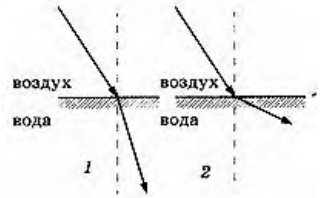


А. 1 Б. 2 В.3 Г. 4

3.Расстояние от плоского зеркала до предмета равно 10 см. Расстояние от этого предмета до его изображения в зеркале равно…

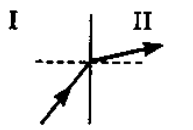
А. 5 см Б. 10 см В. 20 см Г. 30 см

4.Луч света падает на поверхность воды. На каком из рисунков правильно показан ход преломленного луча?



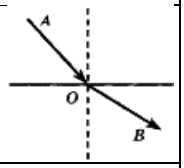
А. 1 Б. 2.

5.На рисунке изображено преломление луча света на границе двух сред. Какая среда оптически более плотная?



А. первая Б. вторая

6.Световой луч переходит из одной прозрачной среды в другую. Можно ли, увеличивая угол падения, наблюдать явление полного внутреннего отражения?

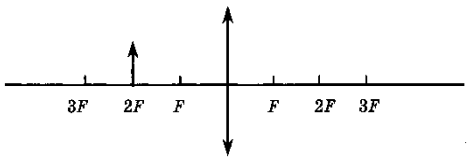


А. можно Б. нельзя

7.Синус предельного угла полного внутреннего отражения на границе стекло-воздух равен $\frac{8}{13}$. Абсолютный показатель преломления стекла…

А. 1,63 Б. 1,5 В. 1,25 Г. 0,62

8.Если предмет находится от собирающей линзы на расстоянии, равном двойному фокусному расстоянию, то его изображение будет



А. действительным, перевёрнутым и увеличенным
Б. действительным, прямым и увеличенным
В. мнимым, перевёрнутым и уменьшенным
Г. действительным, перевёрнутым, равным по размеру предмету

9.Оптическая сила линзы –10 дптр. Это означает…

А. линза собирающая с фокусным расстоянием 10 м
Б. линза собирающая с фокусным расстоянием 10 см
В. линза рассеивающая с фокусным расстоянием 10 м
Г. линза рассеивающая с фокусным расстоянием 10 см

10.Фокусное расстояние рассеивающей линзы равно 6 м, а изображение, даваемое этой линзой, находится от линзы на расстоянии 2 м. На каком расстоянии от линзы находится предмет?

А. 0, 5 м. Б. 2 м.
В. 3 м. Г. 12 м.

11.Какое оптическое явление объясняет радужную окраску мыльных пузырей?

А. Дисперсия Б. Интерференция
В. Дифракция Г. Поляризация

№ 12 решить задачу (2 балла)

12.Чему равно фокусное расстояние собирающей линзы, если изображение предмета, расположенного от линзы на расстоянии 20 см, получилось увеличенным в 4 раза?

№ 13 решить задачу (3 балла)

13.На плоскопараллельную пластинку из стекла падает луч света под углом 60°. Толщина пластинки 2 см. Вычислите смещение луча, если показатель преломления стекла 1,5.

Перевод баллов в отметки

1-6 баллов	7-12 баллов	13-14 баллов	15-16 баллов
2	3	4	5

Контрольная работа по теме «Световые волны»

II вариант

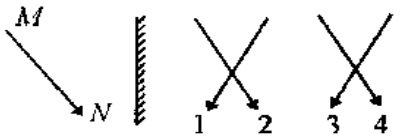
№№ 1- 11 выбрать один правильный ответ (1 балл)

1.Луч света падает на плоское зеркало. Угол падения равен 30°. Угол между падающим и отраженным лучами равен

А. 40° Б. 50°

В. 60° Г. 110°

2.На рисунке изображены предмет MN и плоское зеркало. Выберите верное отражение этого предмета в зеркале.



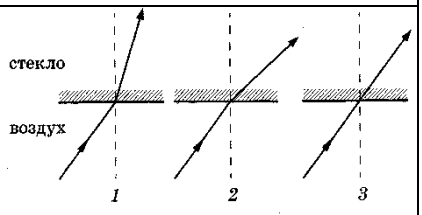
А.1 Б.2

В.3 Г.4

3.Человек, стоявший прямо перед зеркалом, приблизился к нему на 20 см. На сколько он приблизился к своему изображению?

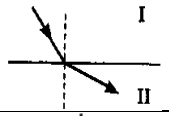
А. 20 см. Б. 10 см. В. 40 см. Г. Расстояние не изменилось.

4.Лучи света падают из воздуха на поверхность стекла. На каком из рисунков правильно показан ход лучей?



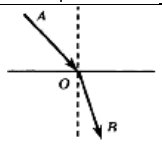
А. 1 Б. 2 В. 3

5.На рисунке изображено преломление луча света на границе двух сред. Какая среда оптически более плотная?



А. первая Б. вторая

6.Световой луч переходит из одной прозрачной среды в другую. Можно ли, увеличивая угол падения, наблюдать явление полного внутреннего отражения?

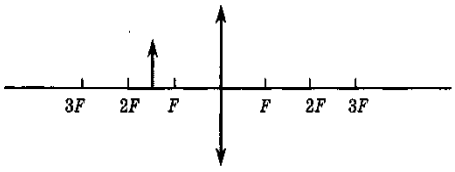


А. можно Б. нельзя

7.Луч света падает на границу раздела двух сред под углом 45° и преломляется под углом 30°. Относительный показатель преломления второй среды относительно первой…

А. $\sqrt{2}$ Б. $\frac{\sqrt{2}}{2}$ В. $\frac{1}{2}$ Г. 2

8.Если предмет находится между фокусом и двойным фокусом собирающей линзы, то его изображение будет



А. Действительным, перевёрнутым и увеличенным

Б. Действительным, прямым и увеличенным

В. Мнимым, перевёрнутым и уменьшенным

Г. Действительным, перевёрнутым и уменьшенным

9.Оптическая сила линзы 5 дптр. Это означает…

А. линза собирающая с фокусным расстоянием 2 м

Б. линза собирающая с фокусным расстоянием 20 см

В. линза рассеивающая с фокусным расстоянием 2 м Г. линза рассеивающая с фокусным расстоянием 20 см
10.Предмет находится от собирающей линзы на расстоянии 4 м, а изображение, даваемое этой линзой, на расстоянии 6 м. Чему равно фокусное расстояние линзы? А. 2 м. Б. 1,5 м. В. 2,4 м. Г. 4 м.
11.Какое оптическое явление объясняет появление радужной полоски после прохождения узкого луча белого света через стеклянную треугольную призму? А. Дисперсия Б. Интерференция В. Дифракция Г. Поляризация
№ 12 решить задачу (2 балла)
12.На каком расстоянии от собирающей линзы, фокусное расстояние которой 60 см, надо поместить предмет, чтобы его действительное изображение получилось уменьшенным в 2 раза?
№ 13 решить задачу (3 балла)
13.Смещение луча света, вызываемое прохождением через стеклянную плоскопараллельную пластинку, равно 3 см. Какова толщина пластинки, если угол падения луча на пластинку равен 60°, а показатель преломления стекла 1,5.

Перевод баллов в отметки

1-6 баллов	7-12 баллов	13-14 баллов	15-16 баллов
2	3	4	5

Контрольная работа «Световые кванты. Физика атомного ядра»

Контрольная работа № 4 составлена в соответствии с рабочей программой по физике для 11 класса, для реализации которой используется УМК «Мякишев Г.Я.».

Контрольная работа составлена в формате:

- тестовая часть (№№1-13).

Задания с выбором одного правильного ответа содержат формулировку задания и варианты ответов к нему. Среди приведенных вариантов ответов один является правильным. В процессе выполнения задания необходимо выбрать правильный ответ.

Каждое из заданий оценивается в 1 балл.

- задание на установление соответствия (№14).

Характеристики нужно расположить в определенной последовательности в соответствии с обусловленным требованием. Задание на последовательность считается выполненным, если правильно указана последовательность всех ответов. Каждое из заданий оценивается в 2 балла;

- задача (№№15-17).

Необходимо кратко записать условие задачи, физические величины в СИ, решение задачи, отображающее основные шаги решения в виде формул без развернутых

объяснений, проверить единицы измерения искомой величины, вычислить ее значение и записать ответ.

Задача оценивается так:

- если записано условие, отсутствуют пояснения решения, записаны формулы, не записан перевод единиц измерения в СИ, содержится вычислительная ошибка, не искажающая грубо результат, записан ответ – 1 балл;
- если полностью записано условие, содержатся пояснения решения, записаны формулы, записан перевод единиц измерения в СИ, вычисления выполнены, верно, записан подробный ответ- 2 балла.

Критерии оценивания:

оценка «3»: от 9 баллов до 16 баллов

*(8 баллов- 2/3 тестовой части);

оценка «4»: от 17 баллов (выполнена тестовая часть + одно из заданий на установление последовательности или решена задача);

оценка «5»: от 20 баллов.

№	Содержание	Баллы	Ответы	
			I вариант	**II вариант**
1.	Знание волновых и корпускулярных свойств света	1		
2.	Понимание фотоэффекта	1		
3.	Знание условий протекания фотоэффекта	1		
4.	Понимание опыта Резерфорда	1		
5.	Понимание радиоактивности	1		
6.	Умение определять количество электронов	1		
7.	Умение определять состав ядра атома	1		
8.	Умение определять состав атома	1		
9.	Понимание постулатов Бора	1		
10.	Понимание правила смещения	1		
11.	Понимание правила смещения	1		
12.	Понимание дефекта массы ядра	2		
13.	Понимание ядерных реакций	3		
14.	Умение применять правило смещения			
15.	Умение решать задачи			
16.	Умение решать задачи			
17.	Умение решать задачи			
	Итого	16б.		

Перевод баллов в отметки

1 – 8 баллов	9 - 16 баллов	17 – 19 баллов	20 – 21 баллов
2	3	4	5

Контрольная работа «Световые кванты. Физика атомного ядра»

I вариант

№№ 1- 11 выбрать один правильный ответ (1 балл)

1.Волновые свойства света проявляются при …
А. фотоэффекте Б. поглощении света атомом
В. дифракции света Г. излучении света

2.При освещении металла зеленым светом фотоэффект возникает, а при освещении желтым не возникает. Выберите правильное утверждение
А. при освещении синим светом возникает фотоэффект
Б. при освещении оранжевым светом возникает фотоэффект
В. при освещении красным светом возникает фотоэффект
Г. при освещении фиолетовым светом фотоэффект не возникает

3.Возможен ли фотоэффект в серебре под действием фотонов с энергией $4{,}8 \cdot 10^{-19}$ Дж.
А. Да. Б. Нет.

4.Современная модель атома обоснована опытами...
А. по рассеянию α-частиц. Б. по электризации.
В. по сжимаемости жидкости. Г. по тепловому расширению.

5.Альфа-излучение- это...
А. поток ядер гелия. Б. поток протонов.
В. поток электронов. Г. электромагнитные волны большой частоты.

6.В ядре нейтрального атома содержится 7 протонов и 8 нейтронов.
В электронной оболочке содержится...
А. 1 электрон. Б. 7 электронов.
В. 8 электронов. Г. 15 электронов.

7.В ядре атома $^{214}Pb_{82}$ содержится...
А. 82 протона, 214 нейтрона. Б. 82 протона, 132 нейтрона.
В. 132 протона, 82 нейтрона. Г. 214 протона, 82 нейтрона.

8.Атому $^{16}O_8$ соответствует схема...

А.	Б.	В.	Г.

9.Не соответствуют смыслу постулатов Бора утверждения...
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. При переходе из одного стационарного состояния в другое атом поглощает или излучает квант электромагнитного излучения.
А. 1. Б. 2.
В. 3. Г. 2, 3.

10.Элемент испытал альфа- распад. Зарядовое число ядра...
А. уменьшается на 4 единицы. Б. уменьшается на 2 единицы.
В. увеличивается на 2 единицы. Г. не изменяется.

11.Элемент испытал бета- распад. Массовое число ядра...
А. уменьшается на 1 единицу.
Б. уменьшается на 2 единицы.
В. увеличивается на 1 единицу.
Г. не изменяется.

12.Дефект массы наблюдается...

А. у всех атомных ядер. Б. только у радиоактивных ядер.
В. только у стабильных ядер. Г. только у ядер урана.

13.Укажите второй продукт ядерной реакции $^{14}N_7+^{4}He_2\rightarrow^{17}O_8+?$
А. протон. Б. нейтрон.
В. электрон. Г. альфа- частица.

№ 14 установить соответствие (2 балла)

14.Установите соответствие между ядром радиоактивного элемента и протонным числом ядра, которое образовалось бы в результате
β-распада указанного радиоактивного элемента.

Радиоактивный элемент	Заряд ядра
А. $^{226}Ra_{88}$	1. 91.
Б. $^{238}U_{92}$	2. 92.
В. $^{235}Th_{90}$	3. 89.
Г. $^{239}Pa_{91}$	4. 93.
	5. 95.

№ 15 - 17 решить задачу (2 балла)

15.Определите энергию связи ядра атома $^{6}Li_3$.

16.Провести энергетический расчет ядерной реакции
$$^{7}Li_3 + {}^{4}He_2 \rightarrow {}^{10}B_5 + {}^{1}n_0$$

17.Найдите скорость фотоэлектронов, вылетевших из цинка, при освещении его ультрафиолетовым светом с длиной волны 300 нм, если работа выхода электрона из цинка равна 4 эВ.

Перевод баллов в отметки

1 – 8 баллов	9 - 16 баллов	17 – 19 баллов	20 – 21 баллов
2	3	4	5

Контрольная работа «Световые кванты. Физика атомного ядра»

II вариант

№№ 1- 11 выбрать один правильный ответ (1 балл)

1.Корпускулярные свойства света проявляются при …
А. интерференции света Б. дифракции света
В. дисперсии света Г. фотоэффекте

2.Выберите правильное утверждение: энергия фотона…
А. инфракрасного излучения больше, чем видимого света
Б. ультракороткого излучения больше, чем видимого света
В. видимого света больше, чем рентгеновского
Г. инфракрасного излучения больше, чем рентгеновского

3.Возможен ли фотоэффект в платине под действием фотонов с энергией $4{,}8\cdot10^{-19}$ Дж.
А. Да. Б. Нет.

4.На основе опытов по рассеянию α-частиц Резерфорд
А. предложил планетарную модель атома. Б. открыл новый химический элемент.
В. открыл нейтрон. Г. измерил заряд α-частицы

5.Бета-излучение- это...
А. поток ядер гелия. Б. поток протонов.
В. поток электронов. Г. электромагнитные волны большой частоты.

6.В ядре нейтрального атома содержится 3 протона и 4 нейтрона.
В электронной оболочке содержится...
А. 1 электрон. Б. 3 электрона.
В. 4 электрона. Г. 7 электронов.

7.В ядре атома $^{238}U_{92}$ содержится...
А. 92 протона, 238 нейтрона. Б. 146 протона, 92 нейтрона.
В. 92 протона, 146 нейтрона. Г. 238 протона, 92 нейтрона.

8.Атому $^{13}B_5$ соответствует схема...

А. Б. В. Г.

9.Соответствуют смыслу постулатов Бора утверждения...
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. При переходе из одного стационарного состояния в другое атом поглощает или излучает квант электромагнитного излучения.
А. 1. Б. 2.
В. 3. Г. 2, 3.

10.Элемент испытал бета- распад. Зарядовое число ядра...
А. уменьшается на 1 единицу.
Б. уменьшается на 2 единицы.
В. увеличивается на 1 единицу.
Г. не изменяется.

11.Элемент испытал альфа- распад. Массовое число ядра...
А. уменьшается на 4 единицы.
Б. уменьшается на 2 единицы.
В. увеличивается на 2 единицы.
Г. не изменяется.

12.Для массы ядра выполняется...
А. $m_я < Zm_p + Nm_n$ Б. $m_я > Zm_p + Nm_n$
В. $m_я = Zm_p + Nm_n$ Г. $m_я = Zmp - Nm_n$

13.Укажите второй продукт ядерной реакции $^{2}H_1 + ^{3}H_1 \rightarrow ^{4}He_2 + ?$
А. протон. Б. нейтрон.
В. электрон. Г. альфа- частица.

№ 14 установить соответствие (2 балла)

14.Установите соответствие между ядром радиоактивного элемента и протонным числом ядра, которое образовалось бы в результате
α-распада указанного радиоактивного элемента.

Радиоактивный элемент	Заряд ядра
А. $^{226}Ra_{88}$	1. 89.
Б. $^{238}U_{92}$	2. 88.
В. $^{235}Th_{90}$	3. 90.
Г. $^{239}Pa_{91}$	4. 86.
	5. 82.

№ 15 - 17 решить задачу (2 балла)

15.Определите энергию связи ядра атома $^{7}Li_3$.

16.Провести энергетический расчет ядерной реакции
$$^{6}Li_3 + ^{2}H_1 \rightarrow 2\ ^{4}He_2$$

17.Какой должна быть длина волны ультрафиолетового света, падающего на поверхность цинка, чтобы скорость вылетающих фотоэлектронов составляла 1000 км/с?

Перевод баллов в отметки

1 – 8 баллов	9 - 16 баллов	17 – 19 баллов	20 – 21 баллов
2	3	4	5

Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту ФОС

Дополнения и изменения к комплекту ФОС на _____ учебный год по предмету _____

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании ПЦК колледжа _____

«_____» _____ 20_____г. (протокол № _____).

Председатель ПЦК _____ /_____/

Приложение 6.14 к ОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер,
утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

Фонд оценочных средств по учебному предмету

ОУП. 14 Химия

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар, кондитер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
на заседании МК
общеобразовательного цикла
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы учебного предмета ОУП. 14 Химия по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Солтаева М.А., преподаватель «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАН
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 4 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ 4

2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ 7

3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ 31

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1.Область применения

Фонд оценочных средств по учебному предмету ОУП.14 Химия является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и предназначен для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы.

Фонд оценочных средств позволяет оценить достижение запланированных результатов по учебному предмету ОУП.14 Химия.

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

Фонд оценочных средств сформирован на основе ключевых принципов оценивания:

- инвалидности: объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения;
- надежности: использование единообразных стандартов и критериев для оценивания достижений;
- объективности: разные студенты должны иметь равные возможности добиться успеха.

Основными параметрами и свойствами ФОС являются:

- предметная направленность (соответствие предмету изучения учебной дисциплины «Химия»);
- содержание (состав и взаимосвязь структурных единиц, образующих содержание теоретической и практической составляющих учебной дисциплины);
- объем (количественный состав оценочных средств, входящих в ФОС);
- качество оценочных средств и ФОС в целом, обеспечивающее получение объективных и достоверных результатов при проведении контроля с различными целями.

Входной контроль

Цель входного контроля - определить начальный уровень подготовленности обучающихся и выстроить индивидуальную траекторию обучения. В условиях личностно-ориентированной образовательной среды результаты входного оценивания студента используются как начальные значения в индивидуальном профиле академической успешности студента.

Форма проведения – тестирование.

Текущий контроль

Цель текущего контроля знаний – установление успешности усвоения студентами учебной программы на данный момент времени.

Формы проведения – тестирование

1.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета

В результате освоения учебного предмета ОУП.14 Химия обеспечивается достижение студентами следующих результатов:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию, систематизации информации, постановке цели и выбору путей её достижения (ОК-1);
- умением логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь (ОК-2);
- стремлением к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства (ОК-6);
- умением критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков (ОК-7);

- способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-10);
- способностью и готовностью к проведению экспериментальных исследований (ПК-19);
- способностью и готовностью к участию во внедрении результатов исследований и новых разработок (ПК-21).

В результате изучения дисциплины "ХИМИЯ" студент должен:
Знать:
-важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная масса, ион, аллотропия, и изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциации, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;
- основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава, периодический закон;
- основные теории химии: химической связи, электролитической диссоциации, строения органических соединений;
- важнейшие вещества и материалы: основные металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; щелочи, аммиак, минеральные удобрения, метан, этилен, ацетилен, бензол, этанол, жиры, мыла, глюкоза, сахароза, крахмал, клетчатка, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы;
Уметь:
- называть изученные вещества по «тривиальной» или международной номенклатуре;
- определять:валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к различным классам органических соединений;
- характеризовать:элементы малыхпериодов по их положению в ПСХЭ Д.И.Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных органических соединений;
- объяснять:зависимость свойств веществ от их состава и строения; природу химической связи (ионной, ковалентной, водородной, металлической), зависимость скорости химической реакции и положении химического равновесия от различных факторов;
- выполнять химический эксперимент по распознаванию важнейших неорганических и органических веществ;
- проводить самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и её представления в различных формах;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве; определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;
- экологически грамотного поведения в окружающей среде;
- оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;
- безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием;
- приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;
- критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников.

Текущий контроль знаний используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью (в том числе самостоятельной) студентов. В условиях рейтинговой системы контроля результаты текущего оценивания студента используются как показатель его текущего рейтинга.
Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра, в ходе повседневной учебной работы по индивидуальной инициативе преподавателя. Данный вид контроля стимулирует у студентов стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины.

Рекомендации по оцениванию результатов тестирования студентов. В завершении изучения каждой темы дисциплины «ХИМИЯ» проводится тестирование (компьютерное или бланковое).

Критерии оценки результатов тестирования

Оценка (стандартная)	Оценка (тестовые нормы: % правильных ответов)
«отлично»	80-100 %
«хорошо»	70-79%
«удовлетворительно»	60-69%
«неудовлетворительно»	менее 60%

Промежуточный контроль

ФОС для промежуточной (семестровой) аттестации обучающихся по дисциплине предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения по завершению изучения дисциплины в установленной учебным планом форме и позволяет определить качество усвоения изученного материала.

Итоговой формой контроля сформированности компетенций у студентов по дисциплине является зачет.

ОУП.09 ХИМИЯ

01. Органическая химия.

01.01. Введение. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений.
- 01.01.02.Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова.

01.02. Углеводороды.
- 01.02.01.Предельные углеводороды.
- 01.02.03. Этиленовые углеводороды.

01.02.05. Алкины.

01.02.06. Ароматические углеводороды. Бензол

01.01.03. Природные источники углеводородов.
- 03.01. Нефть и продукты ее переработки.
- 03.02. Природный и попутный нефтяной газы. Каменный уголь.
- 04.01.Одноатомные спирты.
- 04.02. Многоатомные спирты. Фенол.

01.01.05. Альдегиды и кетоны.

01.06. Карбоновые кислоты и их производные.
- 01.06.01. Карбоновые кислоты.

01.07. Углеводы.
- 01.07.01. Моносахариды.
- 01.07.02. Дисахариды.
- 01.07.03.Полисахариды.

01.08. Амины, аминокислоты, белки.
- 01.08.01. Амины. Анилин.
- 01.08.02. Аминокислоты.
- 01.08.03. Белки.

01.09. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты.
- 01.09.01. Азотсодержащие гетероциклические соединения.
- 01.09.02. Нуклеиновые кислоты

01.10. Биологически активные соединения
- 01.10.01. Ферменты, гормоны

01.10.02. Витамины. Лекарства.

02. Общая и неорганическая химия.

02.01. Химия – наука о веществах.
- 02.01.01. Состав вещества.
- 02.01.02. Основные законы химии.

02.02. Строение атома.

02.03. Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева
- 02.03.01. Периодический закон и строение атома

02.04. Строение вещества.
- 02.04.01. Ковалентная химическая связь
- 02.04.02. Ионная, металлическая, водородная химическая связь.

02.05. Полимеры

02.06. Дисперсные системы.

02.07. Химические реакции.
- 02.07.01. Классификация химических реакций.
- 02.07.02. Скорость химической реакции.
- 02.07.03. Химическое равновесие.

02.08. Растворы.
- 02.08.01. Растворы.
- 02.08.02. Теория электролитической диссоциации.
- 02.08.03. Гидролиз.

02.09. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы.
- 02.09.01. Окислительно-восстановительные реакции.
- 02.09.03. Электролиз.

02.10. Классификация веществ. Простые вещества.
- 02.10.01. Классификация неорганических веществ.
- 02.10.02. Неметаллы. Металлы. Коррозия металлов.

02.11. Основные классы неорганических и органических соединений.
- 02.11.01. Оксиды, водородные соединения неметаллов. Кислоты.
- 02.11.02. Основания. Соли.

01. Органическая химия.

01.01.Введение. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений.

01.01.02.Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова.

01.01.02.01. Понятие "органическая химия" ввёл:

а) Ф. Вёлер; б) Я. Берцелиус;
в) А. М. Бутлеров; г) К. Шорлеммер.

01.01.02.02. Органическая химия изучает

а) комплексные соединения;
б) соединения углерода и их превращения;
в) соединения азота и их превращения ;
г) окислительно-восстановительные процессы;

01.01.02.03. Ученый, создавший теорию строения органических веществ, основу современной химии

а) Павлов И.П.;
б) Берцелиус И.Я;
в) Бутлеров А.М.;
г) Бородин А.П.

01.01.02.04. Валентность атомов углерода в этилене равна:

а) двум; б) трём; в) четырём; г) пяти.

01.01.02.05. К органическим относятся все вещества группы

а) C_2H_4, CH_3COOH, CH_3NH_2;
б) CH_3COONa, CO_2, $C_2H_2O_4$;
в) C_2H_2, CO, $C_2H_5NH_2$;
г) C_2H_6, CH_3CHO, $NaHCO_3$

01.01.02.06. Продукты реакции горения органических веществ:

а) углекислый газ и вода;
б) эфир;
в) соль.

Углеводороды.

01.02.01.Предельные углеводороды.

01.02.01.01. Алканы – это углеводороды, которые имеют
а) одинарную связь;
б) двойную связь;
в) циклическую цепь;
г) тройную связь.

01.02.01.02. Вещества бутан и пентан по отношению друг к другу являются:
а) Представителями разных классов;
б) Гомологами;
в) Хлорпроизводными;
г) Изомерами;

01.02.01.03. Число сигма-связей (σ-связей) в молекуле метана равно:
а) 12;
б) 6;
в) 3;
г) 4.

01.02.01.04. Угол связи у алканов:
а) 180°;
б) 120°;
в) 109° 28';
г) 90°.

01.02.01.05. Длина связи у алканов:
а) 0,120 нм;
б) 0,140 нм;
в) 0,134 нм.
г) 0,154 нм;

01.02.01.06. Общая формула соответствующая классу алканов:
а) C_nH_{2n+2}; б) C_nH_{2n}; в) C_nH_{2n-2}; г) C_nH_{2n-6}

01.02.01.07. Для алканов характерна реакция
а) присоединения; б) замещения; в) полимеризации; г) гидратации.

01.02.01.08. Какое название соответствует веществу: $CH_3 – CH – CH_2 – CH_3$
$$\begin{array}{l} \\ | \\ CH_3 \end{array}$$
а) бутан; б) 2-метилбутан; в) 2-метилпропан; г) 3-метилбутан.

01.02.01.09. Какой газ составляет основу природного газа?
а) метан; б) этан; в) пропан; г) бутан

01.02.01.11. Тип реакции характерный для алканов:
а) полимеризации;
б) гидратации;
в) замещения;
г) присоединения

01.02.01.12. Тип гибридизации в молекуле этана
а) s^2p;
б) sp;
в) sp^3;
г) sp^2

01.02.01.13. Название по международной номенклатуре данного углеводорода:
$H_3C-CH-CH-CH_2-CH_3$
$$\begin{array}{ll} & | \quad | \\ & CH_3 \ CH_3 \end{array}$$
а) метил этил изопропилметан;
б) 3,4-диметилпентан;
в) 2-этилпентан;
г) 2,3-диметилпентан

Этиленовые углеводороды.
01.02.03.01.Верны ли следующие суждения о свойствах углеводородов?

А. Алканы вступают в реакции полимеризации.
Б. Этилен обесцвечивает раствор перманганата калия.

а) верны оба суждения;
б) оба суждения неверны;
в) верно только Б;
г) верно только А

01.02.03.02. К реакциям замещения относится взаимодействие

а) брома и водорода;
б) этена и воды;
в) брома и пропана;
г) метана и кислорода

01.02.03.04. К соединениям, имеющим общую формулу C_nH_{2n}, относятся:

а) бензол;
б) циклогексан;
в) гексан;
г) гексин.

01.02.03.05. Продуктом реакции бутена – 1 с хлором является:

а) 2-хлорбутен-1;
б) 1,2-дихлобутан;
в) 1,2-дихлорбутен-1;
г) 1,1-дихлорбутан.

01.02.03.06. И бутан и бутен реагируют с:

а) бромной водой;
б) раствором перманганата калия;
в) водородом;
г) хлором

01.02.03.07. Этан и этен можно распознать с помощью:

а) водорода;
б) бромной воды;
в) аммиачного раствора оксида серебра;
г) гидроксида меди (II).

01.02.03.09. Этилен (этен) относится к углеводородам с общей формулой:

а) C_nH_{2n};
б) C_nH_{2n-2};
в) C_nH_{2n-6};
г) C_nH_{2n+2}

01.02.03.12. Угол связи у алкенов:

а) 180^o;
б) 120^o;
в) $109^o\ 28'$;
г) 90^o.

01.02.03.15. Тип реакции взаимодействия этена с бромом

а) присоединения; б) замещения; в) гидрирования; г) гидратации

01.02.03.16. Вещество $CH_3 – CH – CH = CH_2$ называется

CH_3

а)2-метилбутан; б) 3-метилбутен-2;
в) 3-метилбутин-1; г) 3-метилбутен-1

01.02.03.17. Следующие признаки: sp-гибридизация, длина С-С связи 0,120 нм, угол 180^0 характерны для молекулы

а) бензола; б) этана; в) этина; г) этена

01.02.03.18. Какая общая формула соответствует классу алкенов?

а) C_nH_{2n+2}; б) C_nH_{2n} ; в) C_nH_{2n-2}; г) C_nH_{2n-6}

01.02.03.19. Какое название соответствует веществу $CH_3 – CH_2 – C = CH_2$
$$\begin{matrix} & & & | \\ & & & CH_3 \end{matrix}$$
а) бутан; б) 2-метилбутен-1; в) 3-метилбутен-1; г) 3-метилбутан

01.02.03.20. Сколько π-связей в молекуле бутена-1
а) 1; б) 2; в) 3; г) 4

01.02.03.21. Тип реакции взаимодействия этена с бромоводородом
а) присоединения; б) замещения; в) гидрирования; г) изомеризации

01.02.03.22. Вещество $CH_3 – CH – CH_2 - CH = CH_2$ называется
$$\begin{matrix} & & | \\ & CH_3 & \end{matrix}$$
а)2-метилбутен-1; б) 2-метилбутен-2;
в) 3-метилбутин-1; г) 4-метилпентен-1

01.02.03.23. Следующие признаки: sp^2-гибридизация, длина С-С связи 0,134 нм, угол 120^0 характерны для молекулы
а) циклобутана;
б) этана;
в) этина;
г) этена

01.02.03.24. Установите тип реакции: $n\ CH_2 = CH_2 \rightarrow (- CH_2 - CH_2 -)_n$
а) полимеризация;
б) замещения;
в) поликонденсации;
г) изомеризации

01.02.03.28. Алкены отличаются от алканов:
а) наличием двойной связи;
б) наличием двойной и тройной связи;
в) наличием тройной связи;
г) наличием трех двойных связей

01.02.03.29. Тип гибридизации в молекуле этилена:
а) sp;
б) p^2s;
в) sp^2;
г) sp3

01.02.03.30. ***Ответом к заданиям это части является последовательность букв или цифр. Выберите три верных ответа.***
Для этилена характерны:
а) наличие двух π-связей в молекуле;
б) sp-гибридизация орбиталей атомов углерода в молекуле;
в) реакция гидрирования;
г) плоская форма молекулы;
д) реакции с галогеноводородами

01.02.03.31. ***Ответом к заданиям это части является последовательность букв или цифр. Выберите три верных ответа.***
Этилен может реагировать с:
а) H_2O;
б) Na;
в) HBr;
г) $C_6H_5CH_3$;
д) $KMnO_4$;
е) KOH

Алкины.
01.02.05.01. Алкины являются структурными изомерами
а) Циклоалканов;

б) Алкадиенов;
в) Алканов;
г) алкенов

01.02.05.03. Гомологами являются:
а) этен и метан;
б) пропан и бутан;
в) циклобутан и бутан;
г) этин и этен.

01.02.05.04. Для какого класса характерна общая формула C_nH_{2n-2}:
а) алканы;
б) алкины;
в) арены;
г) алкены;

01.02.04/01.
Качественная реакция на алкины это реакция с:
а. перманганатом калия
б. аммиачным раствором серебра
В промышленности ацетилен получают :
а. из карбида кальция
б. из солей ртути

01.02.05.05. Гомологами являются:
а) пропан и бутен;
б) циклобутан и бутан;
в) этин и этен;
г) этан и метан

01.02.05.06. К классу алкинов относится:
а) C_2H_4;
б) CH_4;
в) C_2H_6;
г) C_2H_2.

01.02.05.07. Гомологом пропина является:
а) пропан;
б) пропен;
в) этин;
г) пропадиен.

01.02.05.08. Ацетилен относится к углеводородам с общей формулой:
а) C_nH_{2n+2};
б) C_nH_{2n};
в) C_nH_{2n-2};
г) C_nH_{2n-6}.

01.02.05.09. Этан, как и ацетилен, реагирует:
а) бромоводородом;
б) водой;
в) аммиачным раствором оксида серебра,
г) с кислородом

01.02.05.14. К соединениям, имеющим общую формулу C_nH_{2n-2} относится:
а) бензол;
б) циклогексан;
в) гексан;
г) гексин;

Ароматические углеводороды. Бензол

01.02.06.02.Бромную воду обесцвечивает каждое из веществ:
а) этан и этилен;
б) ацетилен и этилен;
в) бензол и гексан;
г) бензол и этилен.

01.02.06.03. Раствор перманганата калия обесцвечивает каждое из веществ:

а) этан и пропан;
б) бутин и этилен;
в) бензол и гексан;
г) бензол и этилен.

01.02.06.06. Какое из веществ <u>не обесцвечивает</u> раствор перманганата калия:

а) пропин;
б) бутен;
в) пентадиен- 1,3.
г) бензол

01.02.06.07. ***Ответом к заданиям этой части является последовательность букв или цифр. Выберите три верных ответа.***

n-бензол и циклогексан

а) имеют плоское строение молекулы;
б) вступают в реакцию замещения с хлором;
в) легко присоединяют водород;
г) обесцвечивают водный раствор перманганата калия;
д) относятся к циклическим углеводородам;
е) сгорают на воздухе

Гомологи бензола.

01.02.07.01.К соединениям, имеющим общую формулу C_nH_{2n-6}, относятся:

а) циклогексан;
б) гексан;
в) гексин.
г) бензол

01.02.07.02. Для каких углеводородов <u>не характерна</u> межклассовая изомерия:

а) алкены;
б) диеновые углеводороды;
в) алкины.
г) алканы

01.02.07.03. Бромную воду обесцвечивает каждое из веществ:

а) пентен и бутадиен;
б) этан и этилен;
в) бензол и пропан;
г) бензол и этилен.

01.02.07.04. π-связь <u>отсутствует</u> в молекуле:

а) бензола;
б) этилена;
в) циклобутана;
г) ацетилена.

01.02.07.05. К какому гомологическому ряду относится вещество состава C_7H_8 ?

а) алканы
б) алкены
в) алкины
г) арены

Природные источники углеводородов.

01.03.01. Нефть и продукты ее переработки.

01.03.01.01.Для эффективного использования нефть необходимо разделить на фракции. На каком свойстве основан процесс ректификации нефти?

а) разная температура кипения;
б) разное химическое строение;
в) разное агрегатное состояние;
г) разное происхождение

01.03.01.02. В результате первичной переработки образуются 2 группы продуктов: темные и светлые. Этот продукт первичной переработки нефти относится к группе темных и является смесью углеводородов, нефтяных смол, карбенов, и органических соединений, содержащих металлы (V, Ni,Fe,Mg,Na,Ca)

а) мазут;
б) лигроин;
в) гайзоль;

г) керосин.

01.03.01.03. В конце 19 века этот продукт переработки нефти не находил лучшего применения, чем антисептическое средство и топливо для примусов. Зачастую его сжигали, либо просто выбрасывали. О чем речь?

а) Керосин;
б) Лигроин;
в) Бензин.

01.03.01.04. Этот процесс вторичной переработки нефти, в результате которого происходит расщепление углеводородов был разработан в России в 1891 году. О каком процессе идет речь?

а) Риформинг;
б) Крекинг;
в) Детонация;
г) Перегонка.

01.03.01.05. Риформинг – один из способов переработки нефти. Содержание каких углеводородов повышается при этом процессе?

а) Алканов;
б) Аренов;
в) Алкенов;
г) Алкинов.

01.03.01.06. Нефть – маслянистая горючая жидкость темного цвета. Каковы ее свойства?

а) легче воды, в воде не растворима;
б) тяжелее воды, в воде не растворима;
в) легче воды, растворима в ней;
г) тяжелее воды, в воде не растворима.

Природный и попутный нефтяной газы. Каменный уголь.

01.03.02.01. Природный газ — смесь газообразных предельных углеводородов с небольшой молекулярной массой. Основным компонентом его является газ, доля которого в зависимости от месторождения составляет от 75 до 99% по объему. О каком газе идет речь?

а) Метан;
б) Пропан;
в) Этан;
г) Изобутан.

01.03.02.02. Этот вид топлива имеет высокую теплоту сгорания, не оставляет золы, продукты сгорания его более чисты в экологическом отношении. Что это за топливо?

а) природный газ;
б) нефть;
в) каменный уголь;
г) мазут.
д)

01.03.02.03. Не относится к источникам углеводородов:

а) нефтяные газы;
б) природный газ;
в) нефть;
г) гранит.

Гидроксильные соединения.

01.04.01.Одноатомные спирты.

01.04.01.01.При окислении этанола оксидом меди (II) при нагревании образуется:

а) уксусная кислота;
б) оксид углерода (IV) и вода;
в) этиленгликоль;
г) уксусный альдегид.

01.04.01.02. Только σ – связи имеются в молекуле

а) этанола; б) этаналя; в) этена; г) этина

01.04.01.03. Функциональная группа -OH характерна для класса

а) альдегидов; б) аминов; в) карбоновых кислот; г) спиртов

01.04.01.04. Продуктами окисления предельных одноатомных спиртов являются

а) альдегиды; б) кетоны; в) простые эфиры% г) сложные эфиры

01.04.01.05. Продуктами межмолекулярной дегидратации предельных одноатомных спиртов являются

а) альдегиды; б) кетоны; в) простые эфиры; г) сложные эфиры

01.04.01.06. Функциональная группа в молекулах спиртов:
а) –ОН;
б) –СООН;
в) –СОН.

01.04.01.07. Реакция этерификации это реакция взаимодействия между:
а) спиртом и кислотой;
б) альдегидом и кислородом;
в) металлом и неметаллом.

01.04.01.08. Название функциональной группы спиртов:
а) гидроксильная;
б) аминогруппа;
в) карбонильная

01.04.01.09. Предельным одноатомным спиртом является:
а) CH_2O;
б) $C_2H_4O_2$;
в) C_3H_6O;
г) $C_5H_{12}O$

01.04.01.10. Вторичный одноатомный спирт – это:

а) $CH_3 - CH(OH) - CH(CH_3) - CH_3$

в) $CH_3 - CH_2 - CH_2 - OH$

б) $CH_3 - C(CH_3)(OH) - CH_3$

г) $CH_3 - CH_2 - CH(OH) - CH_3$

01.04.01.11. **Изомером пентанола-1 является:**

а) $CH_3 - (CH_2)_4 - OH$

в) $CH_3 - CH_2 - CH(OH) - CH_3$

б) $CH_3 - C(OH)(CH_3) - CH_2 - CH_3$

г) $CH_3 - (CH_2)_2 - C(OH)(CH_3) - CH_3$

01.04.01.12. $CH_3 - CH(CH_3) - CH(OH) - CH_2 - OH$ **- это:**
а) 2,3-диметилбутанол-1;
б) 2-метилбутанол-2;
в) 2-метилпропанол-1;
г) 2,3,4-триметилпентанол-2.

01.04.01.13. $CH_3 - CH_2 - CH(OH) - CH_3$ **- это:**
а) одноатомный вторичный предельный спирт;
б) двуатомный первичный предельный спирт;
в) одноатомный третичный непредельный спирт;
г) одноатомный вторичный непредельный спирт;

01.04.01.14. Классифицируйте спирт $CH_2 = CH - CH_2 - OH$
а) непредельный, первичный, одноатомный;
б) предельный, вторичный, одноатомный;
в) предельный, вторичный, двухатомный;
г) непредельный, первичный, двухатомный.

01.04.01.15. Вещество $CH_3 - CH(OH) - CH(OH) - CH_3$ **называется:**
а) бутандиол – 1,3;
в) бутандиол – 2,3;

б) 3- метилпропанол -2,3; г) 1,2 – диметилэтандиол – 1,2.

01.04.01.16. Веществу с названием 3–метилбутанол–2 соответствует структурная формула:

а) $CH_3 – CH(CH_3) – CH_2OH$ в) $CH_3 – CH_2 – CH(CH_3) – CH_2OH$

б) CH_3 г) $CH_3 – CH_2 – CH_2 – CH_2OH$

$CH(CH_3) – CH(OH) – CH_3$

01.04.01.17. Изомером вещества $CH_3 – CH(CH_3) – CH_2OH$ является:

а) $CH_2 = CH – CH_2 – CH_2OH$

б) $CH_3 – (CH_2)_2 – CH_2OH$

в) $CH_3 – CH(CH_3) – CH(CH_3) – OH$ г) $CH_3 – CH(CH_3) – CH_2 – CH_2OH$

01.04.01.18. Вещество $CH_3 – CH(CH_3) – CH_2OH$ называется:

а) бутанол – 1;

б) изобутанол;

в) 2 – метилпропанол – 1;

г) 2,2 – диметилэтанол.

01.04.01.19. Веществу с названием 3 – метилбутанол – 2 соответствует структурная формула:

а) $CH_3 – C(OH)(CH_3) – CH_2 – CH_3$ в) $CH_3 – CH(OH) – CH_2 – CH_3$

б) $CH_3 – CH(OH) – CH(CH_3) – CH_3$ г) $CH_3 – (CH_2)_2 – CH_2OH$

01.04.01.20. Изомером вещества $CH_3 – (CH_2)_3 – CH_2OH$ является:

а) $CH_3 – (CH_2)_3 – CH_2 – OH$ в) $CH_3 – CH_2 – CH_2 – CH_2OH$

б) $CH_3 – CH_2 – CH(CH_3) – CH_2OH$ г) $CH_3 – CH(CH_3) – CH(CH_3) – CH_2OH$

01.04.01.21. Уберите «лишнее» вещество

а) CH_3OH; б) C_2H_5OH; в) C_3H_7OH; г) CH_3COH

01.04.01.22. Не бывает спирта:

а) непредельного; б) ароматического; в) вторичного; г) четвертичного

01.04.01.23. Спирт, структурная формула которого $CH_3-CH_2-CH(CH_3)-CH_2-OH$ называется:

а) 2-метилпропанол; б) пентанол-1;

в) 2-метилбутанол-1; г) метилбутанол-1.

01.04.01.25. К спиртам не относится вещество, формула которого:

а) $CH_3 – CH_2 – OH$ б) $CH_2(OH) – CH_2 – OH$

в) $CH_3 – CH – CH_3$
|
OH

01.04.01.26. Вещество называется $CH_3 – CH – CH_3$
|
OH

а) 2-метилэтанол;
б) пропанол-2;
в) пропаналь;
г) пропенол.

01.04.01.27. Вещество $CH_3 – CH_2–CH_2 –OH$ называется:
а) бутанол – 1; в) 2- метилэтанол;
б) пропанол – 1; г) пропенол.

01.04.01.28. Этанол проявляет свойства кислоты , реагируя с
а) Na; б) HBr; в) HCl; г) CH_3COOH.

01.04.01.29. Этанол нельзя получить из
а) глюкозы; б) галогеноводорода; в)этаналя; г) этановой кислоты.

01.04.01.30. По реакции этерификации спирт реагирует с
а) карбоновой кислотой; б) альдегидом;
в) алкеном; г) фенолом.

01.04.01.31. Из спирта нельзя получить
а) сложный эфир; б) простой эфир;
в) алкен; г) галоген.

01.04.01.32. Предельные одноатомные спирты не вступают в реакцию:
а) замещения;
б) присоединения;
в) дегидратации;
г) окисления.

01.04.01.33. Метанол образует CH_3ONa при взаимодействии с
а)NaOH;
б)Na_2O;
в)Na;
г)NaCl.

01.04.01.34. При взаимодействии пропанола с CuO получается:
а) пропаналь;
б) пропан;
в) пропен;
г) пропадиен.

01.04.01.35. Спирт проявляет свойства кислоты, реагируя с
а) HBr;
б) HCl;
в) C_6H_5COOH;
г) Na.

01.04.01.36. По реакции этерификации из спирта получается
а) простой эфир;
б) сложный эфир;
в) карбоновая кислота;
г) фенол.

01.04.01.37. По реакции с CuO из спирта получается:
а) фенол;
б) альдегид;
в) бензол;
г) углеводород.

01.04.01.38. Укажите «лишнее» вещество
а) CH_3OH б) C_2H_5OH

в) CH_3 - CH - CH_3 г) CH_2 - CH_2
‖ |
OH OH OH

01.04.01.39. Этанол реагирует с
а) CH_3COOH; б) NaOH;
в) H_2; г) HCHO.

01.04.01.40. Укажите «лишнее» вещество:
а) CH_3OH
б) CH_3- CH_2- CH_2- OH
в) CH_3 - CH - CH_2 - CH_3
|
OH
г) CH_2= CH - CH_2OH

01.04.01.41. В реакцию этерификации вступает
а) спирт;
б) фенол;
в) альдегид;
г) углеводород.

01.04.01.42. 2-метилбутанол-2 - это:
а) непредельный спирт;
б) предельный спирт;
в) одноатомный спирт;
д) альдегид.

01.04.01.43. Предельному одноатомному спирту соответствует формула
а) CH_2O г) C_2H_4O
б) $C_4H_{10}O$ д) $C_2H_4O_2$
в) $C_2H_6O_2$

01.04.01.44. Гидроксильная группа содержится в молекулах
а) пропаналя б) бутанола в) формальдегида

01.04.01.45. Продуктом гидролиза сложных эфиров является
а) спирт
б) фенол
в) бензол
г) альдегид

01.04.01.46. Одноатомные предельные спирты проявляют двойственные свойства, реагируя
а) и с натрием, и с калием
б) и с бромоводородом, и с хлороводородом
в) и с натрием, и с бромоводородом

01.04.01.47. Установите соответствие между строением иназванием органического соединения

OH
|
CH_2
|
а) CH_3-C-CH_2-CH_3 б) HO-CH_2-CH_2-CH_2-CH_2-CH_3 в) CH_3- CH-CH_2-CH_3
‖
CH_3 OH

1. пентанол-1
2. 2,2 –диметилбутанол-1
3. бутанол-2

01.04.01.48. Установите соответствие между строением и названием органического соединения
а) CH_3-CH_2-OH б) HO-CH_2-CH_2-OH в) CH_3-CH_2-CH_2-OH

1. пропанол-1
2. этанол
3. этандиол-1,2

01.04.01.49. Установите соответствие между строением и названием органического соединения

а) CH_3-CH_2-CH_2-OH б) CH_3OH в) CH_3-CH-CH_2-OH

|

CH_3

1. метанол
2. 2-метилпропанол -1
3. пропанол-1

01.04.01.50. Установите соответствие между строением и названием органического соединения

а) CH_3-CH-CH-CH_2OH б) CH_3-CH_2-CH_2-CH_2-CH_2OH в) CH_3-CH-CH-CH_3

||| |

CH_3 CH_3 OH OH

1. бутандиол-1,2
2. 2,3 – диметилбутанол-1
3. пентанол-1

01.04.01.51. Установите соответствие между строением и названием органического соединения

а) CH_3-CH_2-CH-CH_3 б) CH_3-CH_2-CH-CH-CH_3 в) CH_2– CH-CH_2

||||||

CH_2-CH_2-OH OH OH OH OH OH

1. глицерин или пропантриол-1,2,3
2. 3-метилпентанол-1
3. пропандиол-2,3

01.04.01.52. Установите соответствие между строением и названием органического соединения:

OH

|

а) CH_3-CH_2-C-CH_3 б) CH_3-CH_2-CH_2- CH_2 в) CH_3-CH – CH–OH

| | | | |

OH OH CH_3CH_3

1. бутандиол-2,2
2. 3-метилбутанол-2
3. бутанол-1

01.04.01.53. Установите соответствие между строением и названием органического соединения:

а) CH_3-OH б) HO-CH_2-CH_2-CH_2-OH в) CH_3-CH-CH_3

|

OH

1. пропанол-2
2. пропандиол-1,3
3. метанол

01.04.01.54. Установите соответствие между строением и названием органического соединения

а) CH_3-CH_2-CH_2-OH б) CH_3-CH-CH_2-CH-OH в) CH_3-CH-CH_2-CH_3

|||

CH_3 CH_3 OH

1. бутанол-2
2. пропанол-1
3. 4-метилпропанол-2

01.04.01.55. Установите соответствие между строением органического вещества и названием органического соединения

OH CH_3

||

а) CH_3-CH_2-CH-CH_3 б) CH_3- C- CH_2 -CH_3 в) CH_3-CH_2-CH_2-CH_2-CH_2-OH

|

OH

1. 2-метилбутанол-2
2. пентанол -1
3. бутанол -2

01.04.01.56. Установите соответствие между названием органического вещества и классом органического соединения:

а) метанол

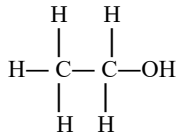
б) этен 1) алкан

в) метан 2) алкен

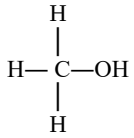
3) спи

01.04.01.57. Установите соответствие между названием органического вещества и его формулой:

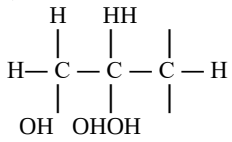
а)



б)



в)



1. пропантриол - 1. 2, 3 или глицерин
2. метанол или метиловый спирт
3. этанол или этиловый спирт

Многоатомные спирты. Фенол.

01.04.02.01.Характерной реакцией для многоатомных спиртов является взаимодействие с

а) H_2
б) Cu
в) $Cu(OH)_2$
г) Ag_2O (NH_3 р-р)

01.04.02.02. Установите к какому классу относится глицерин:

а) одноатомные спирты;
б) фенолы;
в) сложные эфиры.
г) многоатомные спирты

01.04.02.03. Качественную реакцию на фенолы проводят с:

а) раствором перманганата калия;
б) свежеприготовленным раствором гидроксида меди (II);
в) серной кислотой.
г) хлоридом железа (III);

01.04.02.04. Установите к какому классу относится этиленгликоль:

а) одноатомные спирты;
б) многоатомные спирты;
в) фенолы;
г) сложные эфиры.

01.04.02.06. Глицерин способен реагировать с веществами группы:

а) водород, метиловый спирт, уксусная кислота;
б) свежеприготовленный раствор гидроксида меди (II), кислород, металлический натрий;
в) раствор гидроксида калия, бромная вода, азотная кислота;
г) серная кислота, цинк, гидроксид натрия.

01.04.02.07. Несколько функциональных групп -ОН содержат молекулы

а) глицерина и глюкозы б) фенола и пропанола
в) сахарозы и формальдегида г) фенола и формальдегида

01.04.02.08. Реактивом для распознавания многоатомных спиртов является

а) бромная вода б) оксид меди (+2)
в) гидроксид меди (+2) г) хлорид железа (+3)

01.04.02.09. Несколько функциональных групп -ОН содержат молекулы

а) этанола и глюкозы б) фенола и формальдегида
в) сахарозы и формальдегида г) глюкозы и глицерина

01.04.02.10. Реактив для распознавания фенолов является

а) бромная вода б) оксид меди (+2)
в) гидроксид меди (+2) г) хлорид железа (+3)

01.04.02.11. К многоатомным спиртам <u>не относится</u>:

а) глицерин б) этиленгликоль в) пропанол-2 г) бутандиол-2,3

01.04.02.12. К спиртам не относится вещество, формула которого:

а) $CH_2 = CH_2$ б) $CH_3 - CH_2 - CH_2 - CH_2OH$ (OH)

в) $CH_2 - OH$ / $CH_2 - OH$

01.04.02.13. Вещество имеет состав $C_2H_6O_2$, взаимодействует с Na с выделением H_2, а со свежеприготовленным гидроксидом меди(II) образует вещество ярко-синего цвета. Вещество называется:

а) этандиол-1,2 в) этанол

б) пропанол

01.04.02.14. Этандиол – 1,2 в отличие от этанола реагируетс

а) HCl б)$Cu(OH)_2$ в) O_2 г) Na

01.04.02.15. Этанол и этиленгликоль можно отличить с помощью:

а) KOH

б) Na

в) бромной воды

г) $Cu(OH)_2$

01.04.02.16. Глицерин можно отличить от метанола проводя реакцию с

а) $Cu(OH)_2$

б) Na

в) K

г) CH_3COOH

01.04.02.17. Спирт и фенол различаются по реакции с

а) Na

б) O_2

в) K

г) NaOH

01.04.02.18. Вещество имеет состав $C_3H_8O_3$, взаимодействует сосвежеприготовленным гидроксидом меди (II) с образованием вещества ярко-синего цвета, получается при гидролизе жиров. Вещество называется

а) пропантриол-1,2,3

б) пропанол

в) этиленгликоль

г) пропаналь

01.04.02.19. С $Cu(OH)_2$ реагирует с образованием ярко-синего окрашивания

а) $CH_2OH - CHOH - CH_2OH$

б) C_2H_5OH в) CH_3OH

01.04.02.20. Глицерин отличается от этанола реакцией

а) с $Cu(OH)_2$

б) с CH_3COOH

в) cNa

г) горения

01.04.02.21. Качественная реакция на фенолы - это реакция с

а) NaOH г) $FeCl_3$

б) $Cu(OH)_2$ д) HNO_3

в) CuO

01.04.02.22. Формула фенола:

а) $C_7H_{14}O_3$ г) $C_7H_8O_2$

б) C_6H_6O в) $C_6H_6O_2$

01.04.02.23. Многоатомным спиртом <u>не является</u>:

а) пропанол-1

б) пропантриол-1,2,3
в) этандиол-1,2
г) бутандиол-2,3

01.04.02.24. Качественной является реакция многоатомного спирта с
а) $FeCl_3$ б) O_2 в) Na г) $Cu(OH)_2$ д) Br_2

01.04.02.25.При взаимодействии с каким соединением фенол даёт осадок белого цвета
а) Br_2 б) $FeCl_3$ в) NaOH г) Na

01.04.02.26. К фенолам принадлежит вещество, формула которого:
а) C_6H_5OH
б) CH_3CH_2OH
в) $C_6H_5CH_2OH$
г) $C_2H_4(OH)_2$

Альдегиды и кетоны.
01.05.01.Уксусный альдегид можно распознать с помощью:
а) водорода;
б) бромной воды;
в) аммиачного раствора оксида серебра;
г) металлического натрия.

01.05.02. Гомологами являются
а) пентин-2 и бутен-2 б) хлорэтан и дихлорэтен
в) пентаналь и пропаналь г) 2-метилпропан и 2-метилбутен

01.05.03. В реакцию «серебряного зеркала» вступают
а) альдегиды
б) фенолы
в) спирты
г) одноатомные спирты

01.05.04. Карбонильная группа содержится в молекуле
а) метанола
б) ацетальдегида
в) фенола
г) глицерина

01.05.05. В реакцию «серебряного зеркала» вступают
а) спирты
б) фенолы
в) альдегиды
г) одноатомные спирты

01.05.06. Укажите пару, в которой оба вещества имеют гидроксильную группу в составе молекулы:
а) ацетон, бензол
б) этанол, фенол
в) этаналь, фенол
г) уксусная кислота, метаналь

01.05.07. К классу предельных альдегидов принадлежит вещество состава
а) $C_nH_{2n-2}O$ б) $C_nH_{2n+2}O$ в) $C_nH_{2n}O$ г) $C_nH_{2n}O_2$

01.05.08. Вещество состава C_2H_4O может быть
а) многоатомным спиртом
б) альдегидом
в) кислотой
г) простым эфиром

01.05.09. Гомологом бутаналя является
а) пропаналь б) бутанон в) бутанол-1 г) бутан

01.05.10. Число σ-связей в молекуле ацетальдегида равно
а) 2 б) 3 в) 5 г) 6

01.05.11. Образование «серебряного зеркала» в реакции с аммиачным раствором оксида серебра доказывает, что в молекуле вещества содержится
а) карбоксильная группа
б) двойная связь между атомами С и О

в) альдегидная группа
г) атом углерода в sp^2-гибридном состоянии

01.05.12. При окислении пропаналя образуется
а) пропан
б) пропанол-1
в) пропановая кислота
г) пропанол-2

01.05.13. С помощью аммиачного раствора оксида серебра можно различить растворы
а) метанола и этанола
б) этанола и этаналя
в) ацетальдегида и пропаналя
г) глицерина и этиленгликоля

01.05.14. С гидроксидом меди(II) реагируют оба вещества
а) глицерин и пропаналь
б) ацетальдегид и этанол
в) этанол и фенол
г) фенол и формальдегид

01.05.15. При восстановлении бутаналя получается
а) бутанол-1 б) бутановая кислота в) дибутиловый эфир

01.05.16. В цепи превращений $CH_3{-}CH_2{-}OH \rightarrow X \rightarrow CH_3{-}COOH$ веществом X является
а) $CH{\equiv}CH$ б) $CH_2{=}CH_2$ в) $CH_3{-}CH_2Cl$ г) $CH_3{-}CH{=}O$

01.05.17. Установите соответствие между формулой органического соединения и его названием.

ФОРМУЛА ВЕЩЕСТВА	НАЗВАНИЕ СОЕДИНЕНИЯ
а) CH_3-OH	1) Бутадиен – 1,2
б) C6H5-CH_3	2) Метанол
в) CH_2(OH)-CH_2(OH)	3) Этандиол
г) CH2=CH-CH=CH2	4) Толуол

01.05.18. Установите соответствие между названием органического соединения и классом веществ, к которому оно относится.

НАЗВАНИЕ СОЕДИНЕНИЯ	КЛАСС ВЕЩЕСТВ
а) бутанон	1) алкены
б) бутандиол-1,2	2) алкины
в) бутин	3) алкадиены
г) бутаналь	4) спирты
	5) альдегиды
	6) кетоны

01.05.19. Установите соответствие между общей формулой гомологического ряда и представителем этого ряда.

ФОРМУЛА РЯДА	ПРЕДСТАВИТЕЛЬ РЯДА
а) C_nH_{2n+2}	1) бензол
б) C_nH_{2n}	2) бутан
в) C_nH_{2n-2}	3) пропин
г) C_nH_{2n-6}	4) циклобутан

01.05.20. Установите соответствие между названием органического соединения и классом, к которому оно принадлежит.

НАЗВАНИЕ СОЕДИНЕНИЯ	КЛАСС СОЕДИНЕНИЙ
а) пропан	1) кетоны
б) изобутан	2) сложные эфиры
в) ацетон	3) предельные углеводороды
г) этин	4) непредельные углеводороды

Карбоновые кислоты и их производные.
Карбоновые кислоты.
01.06.01.01.Уксусная кислота *не взаимодействует* с
а) Na_2SO_4
б) $Cu(OH)_2$
в) CuO
г) Na_2CO_3

01.06.01.02. Для какого класса органических соединений характерна функциональная группа -COOH:

а) спирты;
б) альдегиды;
в) глюкоза;
г) карбоновые кислоты.

01.06.01.03. При взаимодействии муравьиной кислоты с магнием образуются:

а) формиат магния и вода;
б) формиат магния и водород;
в) ацетат магния и вода;
г) ацетат магния и водород.

01.06.01.04. Соединение состава R-COOH, относится к классу:

а) аминов;
б) нитросоединений;
в) карбоновых кислот;
г) альдегидов.

01.06.01.05. При взаимодействии уксусной кислоты с оксидом магния образуются:

а) ацетат магния и водород;
б) пропиат магния и вода;
в) формиат магния и водород.
г) ацетат магния и вода;

01.06.01.06. Число π – связей в молекуле уксусной кислоты равно:

а) 0;
б) 3;
в) 1;
г) 2.

01.06.01.07. Карбоксильная группа содержится в молекуле

а) метанола б) ацетальдегида в) уксусной кислоты г) глицерина

01.06.01.08. Функциональная группа -COOH характерна для класса

а) альдегидов б) аминов в) карбоновых кислот г) спиртов

01.06.01.09. Укажите пару, в которой оба вещества содержат функциональную группу -OH

а) ацетальдегид, фенол
б) глицерин, фенол
в) уксусная кислота, бензол
г) формальдегид, этанол

01.06.01.10. Функциональная группа карбоновых кислот называется

а) карбонильной
б) гидроксильной
в) карбоксильной
г) сложноэфирной

01.06.01.11. Реагирует с аммиачным раствором оксида серебра, давая реакцию «серебряного зеркала», следующая кислота

а) метановая
б) этановая
в) пальмитиновая
г) олеиновая

01.06.01.12. Обесцвечивает бромную воду следующая кислота

а) пальмитиновая
б) олеиновая
в) стеариновая
г) уксусная

01.06.01.13. Укажите формулу непредельной кислоты

а) $C_{15}H_{31}COOH$
б) CH_3COOH
в) $HCOOH$
г) $C_{17}H_{31}COOH$

01.06.01.14. С увеличением числа атомов углерода в молекулах предельных одноосновных кислот их растворимость в воде

а) уменьшается

б) увеличивается
в) увеличивается незначительно
г) не изменяется

01.06.01.15. Укажите формулу кислоты, являющейся альдегидокислотой
а) $C_{17}H_{31}COOH$
б) HCOOH
в) CH_3COOH
г) $C_{15}H_{31}COOH$

01.06.01.16. Уксусная кислота <u>не реагирует</u> со следующим металлом
а) Zn
б) Mg
в) Cu
г) Ca

01.06.01.17. В ходе реакции этерификации карбоновые кислоты реагируют
а) с металлами
б) с основаниями
в) со спиртами
г) с кислотами

01.06.01.18. Только σ – связи имеются в молекуле
а) этаналя б) этанола в) бензола г) уксусной кислоты

01.06.01.19. *Введите слово*:
Функциональная группа карбоновых кислот называется ……

01.06.01.20. Установите соответствие между названием органического соединения и классом, к которому оно принадлежит.

НАЗВАНИЕ СОЕДИНЕНИЯ	КЛАСС СОЕДИНЕНИЙ
а) метанол	1) Многоатомные спирты
б) метан	2) Сложные эфиры
в) глицерин	3) Одноатомные спирты
г) муравьиная кислота	4) Углеводороды
	5) Предельные карбоновые кислоты

01.06.01.21. Установите соответствие между молекулярной формулой органического вещества и классом (группой) органических соединений, к которому(-ой) оно принадлежит.

МОЛЕКУЛЯРНАЯ ФОРМУЛА ОРГАНИЧЕСКОГО ВЕЩЕСТВА	КЛАСС (ГРУППА) СОЕДИНЕНИЙ
а) CH_3OH	1) Предельный одноатомный спирт
б) C_2H_5COOH	2) Предельный многоатомный спирт
в) $C_2H_4(OH)_2$	3) Предельная карбоновая кислота
г) C_2H_4O	4) Альдегид

Углеводы. Моносахариды.
01.07.01.01.И глюкоза и уксусный альдегид реагируют с:
а) бромной водой;
б) раствором перманганата калия;
в) аммиачным раствором оксида серебра;
г) хлором

01.07.01.02. К моносахаридам относится:
а) целлюлоза;
б) крахмал;
в) сахароза;
г) глюкоза.

01.07.01.03. Для какого класса органических соединений <u>не характерна</u> функциональная группа -ОН:
а) одноатомные спирты;
б) альдегиды;
в) глюкоза;
г) фенол.

01.07.01.04. В организме животных и человека глюкоза:
а) выполняет запасающую функцию;

б) участвует в процессе фотосинтеза;
в) является катализатором.
г) является источником энергии

01.07.01.05. При окислении глюкозы гидроксидом меди (II) при нагревании образуется:
а) сорбит;
б) оксид углерода (IV) и вода;
в) глюконовая кислота;
г) уксусный альдегид.

01.07.01.06. Из остатков молекул α – глюкозы состоят молекулы
а) фруктозы
б) крахмала
в) сахарозы
г) целлюлозы

01.07.01.07. Несколько функциональных групп -ОН содержат молекулы
а) этанола и глюкозы
б) фенола и формальдегида
в) сахарозы и формальдегида
г) глюкозы и глицерина

01.07.01.08. В реакцию «серебряного зеркала» вступают
а) спирты
б) фенолы
в) глюкоза
г) одноатомные спирты

01.07.01.09.Кетоноспирт – это:
а) Фруктоза
б) Рибоза
в) Целлюлоза
г) Дезоксирибоза

Дисахариды.
01.07.02.01. К дисахаридам относится:
а) целлюлоза;
б) крахмал;
в) сахароза;
г) глюкоза.

01.07.02.02. С помощью какого реактива можно распознать вещества: уксусный альдегид, глицерин, глюкоза:
а) аммиачный раствор оксида серебра;
б) свежеприготовленный раствор гидроксида меди (II);
в) оксид меди (II);
г) бромная вода.

01.07.02.03. Молекулярная формула сахарозы –
а) $C_6H_{12}O_6$
б) $C_{12}H_{24}O_{12}$
в) $C_{12}H_{22}O_{11}$
г) $C_5H_{10}O_5$
д)

01.07.02.04. Изомерами являются
а) мальтоза и глюкоза
б) фруктоза и лактоза
в) мальтоза и сахароза
г) рибоза и дезоксирибоза

01.07.02.05. Из указанных углеводов не окисляется аммиачным раствором оксида серебра
а) глюкоза
б) мальтоза
в) лактоза
г) сахароза

Полисахариды.
01.07.03.01. К полисахаридам относится:
а) фруктоза;
б) крахмал;
в) сахароза;

г) глюкоза;

01.07.03.02. К моносахаридам относится:
а) целлюлоза;
б) крахмал;
в) сахароза;
г) глюкоза.

01.07.03.03. С помощью раствора йода можно провести качественную реакцию на:
а) фруктозу;
б) крахмал;
в) сахарозу;
г) глюкозу.

01.07.03.04. Установите тип реакции: n $C_6H_{12}O_6$ → $(C_6H_{10}O_5)_n$ + n H_2O
а) полимеризация б) присоединения
в) поликонденсации г) изомеризации

01.07.03.05. Природным полимером является вещество:
а) глюкоза б) фруктоза в) сахароза г) целлюлоза

01.07.03.06. Из остатков молекул β– глюкозы состоят молекулы
а) глюкозы б) крахмала в) сахарозы г) целлюлозы

Амины, аминокислоты, белки.
Амины. Анилин.
01.08.01.01.Этиламин не взаимодействует с веществом, формула которого
а) H_2
б) O_2
в) HCl
г) H_2O

01.08.01.02. Соединение состава R-NH_2, относится к классу:
а) нитросоединений;
б) карбоновых кислот;
в) альдегидов
г) аминов

01.08.01.03. Для аминов характерны свойства
а) кислот б) оснований в) амфотерных соединений

01.08.01.04. Название вещества: CH_3 – CH – CH_2 – COOH
|
NH_2
а) 3-аминопропановая кислота
б) 2-аминобутановая кислота
в) α-аминомасляная кислота
г) β- аминомасляная кислота

Аминокислоты.
01.08.02.01. Название вещества: CH_3 – CH – CH_2 – COOH
|
NH_2
а) 3-аминобутановая кислота
б) 2-аминобутановая кислота
в) α-аминомасляная кислота
в) 4- аминомасляная кислота

01.08.02.02. Для аминокислот характерны свойства
а) кислот
б) оснований
в) амфотерных соединений

01.08.02.03. Сложные органические вещества, содержащие в своем составе одновременно амино- и карбоксильную группы называют:
а) сложными эфирами
б) альдегидами
в) кислотами
г) аминокислотами

01.08.02.04. 2 - аминопропионовая кислота относится к классу органических соединений

а) карбоновая кислота
б) аминокислота
в) спирты
г) альдегиды

01.08.02.05. Определяет основные свойства аминов и аминокислот

а) гидроксильная группа
б) карбонильная группа
в) нитрогруппа
г) аминогруппа

01.08.02.06. Амфотерные свойства аминокислот обусловлены наличием в них

а) карбоксильной и аминогруппы
б) гидроксильной и аминогруппы
в) карбоксильной и карбонильной групп
г) карбоксильной и нитрогруппы

Белки.

01.08.03.01.Белки приобретают желтую окраску под действием

а) $Cu(OH)_2$
б) HNO_3 (конц.)
в) H_2SO_4 (конц.)
г) $[Ag(NH_3)_2]OH$

01.08.03.02. При гидролизе белков могут образоваться:

а) глицерин
б) этанол
в) аминокислоты
г) этиленгликоль

01.08.03.03. В состав белков входят остатки

а) α-аминокислот б) β-аминокислот
в) γ-аминокислот г) δ-аминокислот

01.08.03.04. Химическая связь, образующая первичную структуру белков:

а) водородная б) ионная в) пептидная г) ковалентная неполярная

01.08.03.05. В состав белков входят остатки

а) δ-аминокислот б) β-аминокислот
в) γ-аминокислот г) α- аминокислот

01.08.03.06. Химическая связь, образующая вторичную структуру белков:

а) водородная
б) ионная
в) пептидная
г) ковалентная неполярная

01.08.03.07. ***Ответом к заданию является последовательность букв. Выберите верные ответы.***
Верны следующие суждения о белках:

а) Белки гидролизуются до аминов
б) В макромалекулах белка присутствуют пептидные связи.
в) При гидролизе белков образуются аминокислоты
г) В макромалекулах белка присутствуют водородные связи.
д) Белки дают с азотной кислотой черное окрашивание
е) Функции белков в организме - строительная, защитная, энергитическая.

ОБЩАЯ И НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ.

Химия – наука о веществах.

Состав вещества. Измерение вещества.

02.01.01.01.К физическим явлениям относится:

а) разложение воды электрическим током;
б) испарение воды;
в) горение свечи;
г) скисание молока.

02.01.01.02. Горящая свеча гаснет в закрытой пробкой банке, потому что:

а) повышается содержание азота;
б) образуется водяной пар, гасящий пламя;
в) повышается температура,
г) не хватает кислорода

02.01.01.03. Формулы только простых веществ образуют группу:

а) N0, CO, KOH;
б) CH_4, Fe, H_2S;
в) O_2, S_8, Ca;
г) N_2, Mg, Na_20

02.01.01.04. Сложным является вещество:

а) серое олово;
б) красный фосфор;
в) графит;
г) поваренная соль.

02.01.01.05.Количество вещества — это:

а) отношение массы вещества к его молярной массе;
б) отношение молярной массы вещества к его массе;
в) отношение молярного объема газообразного вещества к его объему;
г) произведение числа Авогадро на число молекул

02.01.01.06. Формулы только сложных веществ образуют группу:

а) $C0_2$, S_8, H_3P0_4;
б) KOH, H_20, Na_2S0_4;
в) CH_4, N0, P_4
г) O_3, MgO, CH_3CI.

02.01.01.07. Простым является вещество:

а) вода;
б) сода;
в) водород;
г) углекислый газ.

02.01.01.08. Число Авогадро — это:

а) число молекул, содержащихся в 1 г вещества
б) число частиц, равное $6 \cdot 10^{23}$
в) число молекул вещества, равное его относительной молекулярной массе;
г) число атомов химического элемента, равное его относительной молекулярной массе

Строение атома.
Состав атомного ядра.

02.02.01.01. Число протонов, нейтронов и электронов в атоме фтора

а) $p^+ – 9$; $n^0 – 10$; e - 19
б) $p^+ – 9$; $n^0 – 8$; e - 9
в) $p^+ – 10$; $n^0 – 9$; e - 10
г) $p^+ – 9$; $n^0 – 9$; e - 19

02.02.01.02. Число протонов, нейтронов и электронов в атоме углерода

а) $p^+ – 6$; $n^0 – 6$; e - 6
б) $p^+ – 6$; $n^0 – 8$; e - 6
в) $p^+ – 12$; $n^0 – 6$; e - 6
г) $p^+ – 9$; $n^0 – 9$; e - 19

02.02.01.03. Число протонов, нейтронов и электронов в атоме магния

а) $p^+ – 12$; $n^0 – 10$; e - 12
б) $p^+ – 9$; $n^0 – 12$; e - 12
в) $p^+ – 12$; $n^0 – 12$; e - 12
г) $p^+ – 12$; $n^0 – 9$; e - 12

02.02.01.04. Число неспаренных электронов в основном состоянии атома серы равно

а) 6
б) 4
в) 2
г) 0

02.02.01.05. Число неспаренных электронов в атоме хлора равно

а) 6

б) 4
в) 2
г) 1

02.02.01.06. Число неспаренных электронов в атоме кислорода равно
а) 6
б) 4
в) 2
г) 0

02.02.01.07. В атоме алюминия
а) 20 электронов, 20 протонов
б) 13 электронов, 13 протонов
в) 12 электронов, 12 протонов
г)13 электронов, 14 протонов.

02.02.01.08. В ионе P^{+5}
а) 16 электронов, 16 протонов
б) 18 электронов, 16 протонов
в) 13 электронов,15 протонов
г) 10 электронов, 15 протонов

Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева
Периодический закон и строение атома
02.03.01.01.Способность атомов принимать электроны увеличивается в ряду:
а) Cl, Br, I;
б) N, O, F;
в) Br, S, Te;
г) C, Si, Pb.

02.03.01.02. Укажите элемент с электронной конфигурацией $1s^22s^22p^63s^23p^64s^2$:
а) Al;
б) Sr;
в) Ca;
г) Mg.

02.03.01.03. В Периодической таблице Д.И. Менделеева элементов
а) 8 групп 7 периодов;
б) 10 групп 7 периодов;
в) 8 групп 10 периодов
г) 3 группы 3 периода

02.03.01.04. В ряду Li, Na,K,Rb,Cs восстановительная способность
а) возрастает
б) уменьшается
в) не изменяется
г) сначала уменьшается, а потом увеличивается

02.03.01.05. В ряду галогенов J, Br, Cl, восстановительные способности
а) уменьшаются
б) возрастают
в) не изменяются
г) сначала уменьшаются, а потом увеличиваются

02.03.01.Свойства гидроксидов, образованных металлами главной подгруппы II группы, при увеличении заряда ядра атома изменяются следующим образом:
а) щелочь → нерастворимое основание → амфотерный гидроксид;
б) амфотерный гидроксид → нерастворимое основание → щелочь;
в) кислота → амфотерный гидроксид → щелочь;
г) основание → амфотерный гидроксид → кислота.

02.03.01.07. Металлические свойства элементов в ряду Na - Mg - Al:
а) не изменяются, т.к. в атомах этих элементов одинаковое число электронных слоев;
б) уменьшаются, т.к. уменьшается атомный радиус;
в) изменяются периодически, т.к. возрастает заряд ядра;
г) усиливаются, т.к. увеличивается число валентных электронов.

02.03.01.08. Наиболее электроотрицательный элемент - это:

а) сера;
б) бор;
в) кислород;
г) азот.

02.03.01.09. Признаком сходства элементов O и S является:
а) принадлежность элементов к IVA группе;
б) одинаковое число энергетических слоев атомов;
в) одинаковое число электронов во внешнем энергетическом слое;
г) расположение в одном периоде.

02.03.01.10. В порядке увеличения восстановительных свойств металлы расположены в ряду:
а) Ca, Be, Ba;
б) Li, Mg, Al;
в) Al, Mg, Na;
г) Zn, Ca, Mg.

02.03.01.11. В порядкеуменьшения восстановительных свойств металлы расположены в ряду:
а) Sn, Zn, Al;
б) Mn, Fe, Mg;
в) Al, Mg, Pb;
г) Mg, Zn, Fe.

02.03.01.12. В ряду веществ $K_2SO_4 \rightarrow H_2SO_3 \rightarrow S \rightarrow FeS$ степень окисления серы:
а) повышается от 0 до +4;
б) понижается от +6 до –2;
в) повышается от –2 до +6;
г) понижается от +4 до -2.

02.03.01.13. В ряду элементов натрий → магний → алюминий:
а) увеличивается число электронных слоев в атомах;
б) увеличивается число электронов во внешнем электронном слое;
в) уменъшается число протонов в ядрах атомов;
г) уменъшаетсястепенъ окисления элементов в соединениях с кислородом.

02.03.01.14. Изменение свойств оксидов от кислотных к основным происходит в ряду:
а) $Al_2O_3 \rightarrow SiO_2 \rightarrow P_2O_5$;
б) $SO_3 \rightarrow CO_2 \rightarrow BeO \rightarrow Li_2O$;
в) $BeO \rightarrow MgO \rightarrow GaO \rightarrow Al_2O_3$;
г) $Al_2O_3 \rightarrow SiO_2 \rightarrow CO_2 \rightarrow B_2O_3$.

02.03.01.15. Атомы химических элементов бора и алюминия имеют:
а) одинаковое число электронных слоев;
б) одинаковое число протонов в ядре;
в) одинаковое число электронов внешнего электронного слоя;
г) одинаковые радиусы

02.03.01.16. Способность атомов принимать электроны увеличивается в ряду:
а) Cl, Br, I
б) N, O, F
в) Br, S, Te
г) C, Si, Pb

02.03.01.17. Наиболее электроотрицательный элемент - это:
а) сера
б) бор
в) кислород
г) азот

02.03.01.18. В порядке увеличения восстановительных свойств металлы расположены в ряду:
а) Ca, Be, Ba
б) Li, Mg, Al
в) B, Be, Li
г) Zn, Ca, Mg

Строение вещества.
Ковалентная химическая связь, атомная
02.04.01.01.Валентность фосфора в соединениях P_2O_5 и PH_3 соответственно равна:
а) III и I;
б) V и III;

в) V и II;
г) III и II.

02.04.01.02. Длина полярной связи увеличивается в ряду:
а) C_2H_6, C_2H_4,
б) PCl_5, PF_5,
в) $SnCl_4$, $SiCl_4$.
г) ClF_3, BrF_3,

02.04.01.03. Ковалентная <u>неполярная</u> связь характерна для соединения:
а) CrO_3;
б) P_2O_5;
в) SO_2;
г) F_2.

02.04.01.04. За счет <u>ковалентной полярной</u> связи образованы следующие вещества:
а) H_2S, Cl_2, H_2O;
б) HCl, NH_3, KI;
в) NaCl, F_2, NO;
г) CO, SO_2, N_2O_5.

02.04.01.05. Полярность связи С-Э возрастает в ряду:
а) CF_4, CH_4, CO;
б) CO_2, CS_2, CCl_4,
в) CCl_4, CO, C_2H_6;
г) CS_2, CO_2, CF_4

02.04.01.06. Соединениями с ковалентной полярной и ковалентной неполярной связью являются соответственно:
а) вода и сероводород;
б) бромид калия и азот;
в) аммиак и водород;
г) кислород и метан.

02.04.01.07. Число π-связей в молекуле диоксида углерода:
а) 0;
б) 1;
в) 4.
г) 2

02.04.01.08. Веществами молекулярного строения являются все вещества, расположенные в ряду:
а) сера, поваренная соль, сахар;
б) поваренная соль, сахар, глицерин;
в) сахар, глицерин, медный купорос;
г) сера, сахар, глицерин

02.04.01.09. К веществам молекулярного строения относится:
а) оксид кальция
б) $C_6H_{12}O_6$;
в) KF;
г) C_2H_5ONa.

02.04.01.10. Кристаллическая решетка графита:
а) ионная;
б) молекулярная;
в) атомная;
г) металлическая

02.04.01.11. Молекулярное строение имеет:
а) оксид натрия;
б) хлорид калия;
в) алмаз.
г) вода

02.04.01.12. Атомную кристаллическую решетку имеет:
а) магний;
б) сера;
в) нафталин;
г) алмаз.

02.04.01.13. Вещества с атомной кристаллической решеткой:
а) хрупкие и легкоплавкие;
б) проводят электрический ток в растворах;
в) проводят электрический ток в расплавах
г) очень твердые и тугоплавкие

02.04.01.14. Кристаллическая решетка галогенов:
а) атомная;
б) ионная;
в) молекулярная;
г) металлическая.

02.04.01.15. Молекулярное строение имеет:
а) графит;
б) сульфат железа (III);
в) оксид железа (III);
г) оксид углерода (IV).

02.04.01.16. Вещества с ковалентной полярной связью находятся в ряду:
а) KF, HF, CF_4;
б) CO_2, N_2, HF;
в) SO_2, NO_2, Cl_2
г) NH_3, SF_6, H_2S;

02.04.01.17. В каком соединении полярность связи наименьшая:
а) HBr;
б) H_2O;
в) H_2S;
г) HCl.

02.04.01.18. Веществом молекулярного строения является:
а) KOH;
б) $Cu(NO_3)_2$,
в) C_3H_7OH;
г) $ZnSO_4$.

02.04.01.19. Веществом с ковалентной полярной связью является:
а) Cl_2;
б) NaBr;
в) H_2S;
г) $MgCl_2$

02.04.01.20. Ковалентная полярная связь и степени окисления химических элементов –3 и +1 в соединении:
а) CH_4,
б) PH_3,
в) N_2O_3,
г) $AlCl_3$

02.04.01.21. Кристаллические решетки алмаза и графита:
а) атомные
б) металлические
в) ионные
г) молекулярные

02.04.01.22. За счет ковалентной полярной связи образованы следующие вещества:
а) H_2S, Cl, H_2O
б) HCl, NH_3, KI
в) NaCl, F_2, NO
г) CO, SO_2, N_2O_5

02.04.01.23. Соединениями с ковалентной полярной и ковалентной неполярной связью являются соответственно:
а) вода и сероводород
б) бромид калия и азот
в) аммиак и водород
г) кислород и бромид калия

02.04.01.24. Молекулярную кристаллическую решетку имеет каждое из двух веществ:
а) графит и алмаз,
б) кремний и йод

в) хлор и оксид углерода
г) хлорид бария и оксид бария

02.04.01.25. Веществами молекулярного строения являются все вещества, расположенные в ряду:
а) сера, поваренная соль, сахар
б) поваренная соль, сахар, глицерин
в) сахар, глицерин, медный купорос
г) сера, сахар, глицерин

02.04.01.26. Молекулярное строение имеет:
а) графит
б) сульфат железа (III)
в) оксид железа (III)
г) оксид углерода (IV)

02.04.01.27. Веществом молекулярного строения является
а) KOH
б) $Cu(NO_3)_2$,
в) C_3H_7OH
г) $ZnSO_4$

02.04.01.28. Веществом с ковалентной полярной связью является
а) Cl_2
б) NaBr
в) H_2S
г) $MgCl_2$

02.04.01.29. К веществам молекулярного строения<u>не относится</u>
а) хлор
б) оксид серы
в) йод
г) бромид калия

Ионная, металлическая, водородная химическая связь.
02.04.02.01.Кристаллические решетки алмаза и графита:
а) металлические;
б) ионные;
в) молекулярные.
г) атомные

02.04.02.02. Кристаллическая решетка оксида углерода (II) является:
а) металлической;
б) ионной;
в) молекулярной;
г) атомной.

02.04.02.03. Молекулярную кристаллическую решетку имеет каждое из двух веществ:
а) графит и алмаз,
б) кремний и йод,
в) хлор и оксид углерода,
г) хлорид бария и оксид бария.

02.04.02.04. Водородная связь образуется между молекулами:
а) C_2H_6;
б) C_2H_5OH;
в) CH_3OCH_3;
г) CH_3COCH_3.

02.04.02.05. В каком ряду записаны формулы веществ только с ионной связью?
а) K_2O, NaF, SO_3;
б) HBr, KOH, $CaBr_2$;
в) H_2SO_4, K_2SO_4, $Al(OH)_3$;
г) $CaCl_2$, NaOH, K_2SO_4

02.04.02.06. Металлические свойства наиболее ярко выражены у:
а) натрия;
б) алюминия;
в) калия;
г) бора

02.04.02.07. Химическая связь в бромиде калия:
а) ковалентная неполярная;
б) ковалентная полярная;
в) металлическая;
г) ионная.

02.04.02.08. Химическая связь между атомами элементов с порядковыми номерами 8 и 16:
а) ионная;
б) ковалентная полярная;
в) ковалентная неполярная;
г) водородная

02.04.02.09. Какая связь в соединении, образованном атомом водорода и элементом, распределение электронов в атоме которого 2, 8, 6
а) ионная;
б) ковалентная полярная;
в) ковалентная неполярная,
г) водородная.

02.04.02.10. Химическая связь между молекулами воды:
а) ковалентная полярная,
б) ковалентная неполярная,
в) водородная,
г) ионная

02.04.02.11. Ионное строение имеет:
а) оксид углерода (II);
б) оксид углерода (IV);
в) оксид серы (VI);
г) оксид кальция.

02.04.02.12. Какая химическая связь образуется между атомами элементов с порядковыми номерами 9 и 19:
а) металлическая,
б) ковалентная полярная,
в) ковалентная неполярная.
г) ионная

02.04.02.13. Ионную кристаллическую решетку имеет:
а) хлор;
б) хлорид цезия;
в) хлорид фосфора;
г) оксид углерода.

02.04.02.14. Ионную кристаллическую решетку имеет:
а) оксид кремния;
б) аммиак в твердом состоянии;
в) иод кристаллический
г) хлорид калия

02.04.02.15. В каком ряду записаны формулы веществ только с ионной связью?
а) K_2O, NaF, SO_3
б) HBr, KOH, $CaBr_2$
в) H_2SO_4, K_2SO_4, $Al(OH)_3$
г) NH_4Cl, NaOH, K_2SO_4

02.04.02.16. Металлические свойства наиболее ярко выражены у:
а) натрия
б) алюминия
в) калия
г) бора

02.04.02.17. Химическая связь в бромиде калия:
а) ковалентная неполярная
б) ковалентная полярная
в) металлическая
г) ионная

02.04.02.18. Ионное строение имеет:
а) оксид бора
б) оксид углерода (IV)

в) оксид серы (VI)
г) оксид кальция

02.04.02.19. Какая химическая связь образуется между атомами элементов с порядковыми номерами 9 и 19
а) ионная
б) металлическая
в) ковалентная полярная
г) ковалентная неполярная

02.04.02.20. Ионную кристаллическую решетку имеет:
а) хлор
б) хлорид цезия
в) хлорид фосфора
г) оксид углерода

Комплексообразование
Полимеры
02.06. Дисперсные системы.
02.06.01. В случае морской пены дисперсная фаза:
а) твердая;
б) жидкая;
в) газообразная;

02.06.02. Смог - это:
а) золь;
б) гель;
в) пена;
г) аэрозоль;

02.06.03. К эмульсиям относится:
а) мыльный раствор ;
б) морской ил;
в) молоко;
г) лимфа;

02.06.04. Деление растворов на истинные и коллоидные обусловлено:
а) цветом;
б) температурой;
в) размером частиц;
г) прозрачностью;

02.06.05. Дисперсная фаза - это:
а) вещество, которого в дисперсной системе больше;
б) вещество, которого в дисперсной системе меньше;
в) смесь всех веществ, которые содержит вещество, которого в дисперсной системе больше дисперсная система;
г) вещество, с размером частиц менее 1 нм;

02.06.06. В случае пористого шоколада дисперсионная среда:
а) твердая;
б) жидкая;
в) газообразная;

02.06.07. Дым – это:
а) золь;
б) гель;
в) аэрозоль;
г) пена;

02.06.08. Явление коагуляции характерно:
а) для золей;
б) гелей;
в) эмульсий;
г) аэрозолей

02.06.09. В случае чугуна дисперсная система:
а) твердая;
б) жидкая;
в) газообразная;

02.06.10. Дисперсная среда тучи:

а) жидкая;
б) газообразная;
в) твердая;

02.06.11. Явление самопроизвольного выделения жидкости из геля называют:

а) гидролизом;
б) пиролизом;
в) синерезисом;
г) синтезом;

02.06.12. Кисель – это:

а) истинный раствор;
б) коллоидный раствор;
в) аэрозоль;
г) взвесь

02.06.13. Размер частиц в коллоидных растворах:

а) менее 1 нм;
б) от 1 до 100 нм;
в) более 100 нм;

02.06.14. В случае мыльной пены дисперсная фаза:

а) твердая;
б) жидкая;
в) газообразная;

02.06.15. Дисперсная фаза тумана:

а) жидкая;
б) газообразная;
в) твердая;

02.06.16. Зубная паста - это:

а) эмульсия;
б) истинный раствор;
в) аэрозоль;
г) суспензия;

02.07. Химические реакции.

02.07.01. Классификация химических реакций.

02.07.01.01.Реакцией соединения является:

а) $AgNO_3 + HCl = AgCl + HNO_3$;
б) $O_2 + 4NO_2 + 2H_2O = 4HNO_3$;
в) $CaCO_3 = CaO + CO_2$;
г) $Fe + CuSO_4 = FeSO_4 + Cu$.

02.07.01.02. Реакцией обмена является:

а) $O_2 + 4NO_2 + 2H_2O = 4HNO_3$;
б) $Fe + CuSO_4 = FeSO_4 + Cu$;
в) $AgNO_3 + HCl = AgCl + HNO_3$;
г) $2KMnO_4 = K_2MnO_4 + MnO_2 + O_2$.

02.07.01.03. Реакция ионного обмена протекает между:

а) оксидом углерода и оксидом кальция,
б) сероводородом и кислородом,
в) соляной кислотой и аммиаком.
г) хлоридом калия и нитратом серебра

02.07.01.04. При взаимодействии растворов гидроксида кальция и карбоната натрия можно получить:

а) карбонат кальция, углекислый газ и воду;
б) гидроксид натрия, углекислый газ и воду;
в) карбонат кальция и гидроксид натрия
г) гидрокарбонат натрия и гидрокарбонат кальция

02.07.01.05. Реакция натрия с водой относится к реакциям:

а) соединения;
б) замещения;
в) разложения;
г) обмена.

02.07.01.06. Горящая свеча гаснет в закрытой пробкой банке, потому что:

а) повышается содержание азота;
б) образуется водяной пар, гасящий пламя;
в) повышается температура.
г) не хватает кислорода
д)

02.07.01.07. Укажите реакцию разложения

а) $H_2O + SO_2=H_2SO_3$
б) $2H_2O=2H_2+O_2$
в) $Fe + 2HCl=FeCl_2+H_2$
г) $Fe + CuSO_4 = FeSO_4 + Cu$.

02.07.01.08. Окислительно - восстановительная реакция

а) $H_2SO_4+BaCl_2=BaSO_4+2HCl$
б) $Zn+ H_2SO_4=ZnSO_4+H_2$
в) $CaO+CO_2=CaCO_3$
г) $NaOH+HCl=NaCl+H_2O$

2.07.02. Скорость химической реакции.

02.07.02.01.При увеличении температуры на 30^0С скорость реакции возрастает в 8 раз. Температурный коэффициент реакции равен:

а) 4
б) 8
в) 2
г) 3

02.07.02.02. Фактор, <u>не влияющий</u> на скорость химической реакции:

а) давление.
б) катализатор.
в) концентрации реагирующих веществ.
г) форма сосуда, в котором протекает реакция.

02.07.02.03. При повышении температуры на 10 °С (температурный коэффициент γ = 2) скорость химической реакции увеличится:

а) в 2 раза
б) в 8 раз
в) в 4 раза.
г) в 16 раз.

02.07.02.04. Максимальная скорость химической реакции будет при взаимодействии веществ, формулы которых:

а) Zn(гран.) и НС1.
б) РЬ и НС1.
в) Zn(пыль) и НС1.
г) Fe и НС1

02.07.03.17. Обратимой реакции соответствует уравнение

а) $KOH + HC1 = KCI + H_2O$
б) $N_2 + 3H_2 = 2NH_3$
в) $FeCl_3 + 3NaOH = Fe(OH)_3 + 3NaCl$
г) $Na_2O + 2HCI = 2NaCl + H_2O$

02.07.03.18. На смешение химического равновесия в системе

$N_2 + 3H_2 \leftrightarrow 2NH_3 + Q$не оказывает влияния

а) понижение температуры
б) повышение давления
в) удаление аммиака из зоны реакции
г) применение катализатора

02.08. Растворы.

02.08.01. Растворы.

02.08.02. Теория электролитической диссоциации.

02.08.02.01.Одновременно в растворе может быть пара ионов:

а) Ba^{2+} и SO_4^{2-},
б) K^+ и Cl^-,
в) $2H^+$ и CO_3^{2-},
г) H^+ и OH^-

02.08.02.02. Обнаружить в растворе карбонат-анионы можно с помощью:

а) гидроксида калия;
б) азотной кислоты;
в) хлорида натрия;
г) лакмуса.

02.08.02.03. В соответствии с сокращенным ионным уравнением $Cu^{2+} + 2OH^- = Cu(OH)_2$ взаимодействует пара электронов:

а) $CuSO_4$ и $Fe(OH)_2$;
б) Cu_2SO_3 и$NaOH$;
в) $CuCl_2$и $Ca(OH)_2$;
г) Cu_2Sи $NaOH$.

02.08.02.04. Газ и раствор вещества, в котором приобретает малиновую окраску фенолфталеин, образуется при взаимодействии:

а) воды с оксидом кальция;
б) цинка с соляной кислотой;
в) воды с натрием;
г) серной кислоты с сульфитом калия.

02.08.02.05. При электролитической диссоциации солей:

а) образуются катионы водорода и гидроксид-ионы
б) образуются катионы металлов и анионы кислотного остатка
в) не образуются ионы
г) образуются катионы металла и гидроксид-ионы

02.08.02.06. При электролитической диссоциации оснований:

а) образуются катионы металлов и анионы кислотного остатка
б) образуются катионы водорода и гидроксид-ионы
в) образуются катионы водорода и анионы кислотного остатка
г) образуются катионы металла и гидроксид-ионы

02.08.02.07. Вещества, растворы или расплавы которых проводят электрический ток

а) Неэлектролиты
б) Изоляторы
в) Ионы
г) Электролиты

02.08.03. Гидролиз.

02.08.03.01.С помощью фенолфталеина можно распознать:

а) хлорид серебра;
б) хлороводород;
в) азотную кислоту;
г) гидроксид лития.

02.08.03.02. В водном растворе гидролизу по аниону подвергается соль:

а) Na_2S
б) $Al_2(SO_4)_3$
в) $FeCl_2$
г) $Ba(NO_3)_2$

02.08.03.03. Гидролизу не подвергается:

а) крахмал
б) белок
в) уксусная кислота
г) этиловый эфир уксусной кислоты

02.08.03.04. Установите соответствие между названием соли и средой ее водного раствора.

НАЗВАНИЕ СОЛИ:	СРЕДА РАСТВОРА:
а) сульфид калия	1) нейтральная
б) сульфат меди	2) кислая
в) фосфат калия	3) щелочная
г) хлорид меди	

02.08.03.05. Установите соответствие между названием соли и ее отношением к гидролизу.

НАЗВАНИЕ СОЛИ:	ОТНОШЕНИЕ К ГИДРОЛИЗУ:
а) Бромид хрома(III)	1) Гидролизуется по катиону
б) Карбонат лития	2) Гидролизуется по аниону
в) Сульфат железа(II)	3) Гидролизуется и по катиону, и по аниону

г) Ацетат алюминия 4) Не гидролизуется

02.08.03.07. Установите соответствие между формулой соли и средой в её водном растворе.

ФОРМУЛА СОЛИ:	СРЕДА В ЕЁ РАСТВОРЕ:
а) Na_2SO_3	1) нейтральная
б) $LiClO_4$	2) кислотная
в) K_2SO_4	3) щелочная
г) $CrCl_3$	

02.08.03.08. Установите соответствие между формулой соли и средой в её водном растворе.

ФОРМУЛА СОЛИ:	СРЕДА В ЕЁ РАСТВОРЕ:
а) сульфат натрия	1) нейтральная
б) ацетат калия	2) кислотная
в) сульфид рубидия	3) щелочная
г) хлорид алюминия	

02.09. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы.

02.09.01.Окислительно-восстановительные реакции.

02.09.01.01.Уравнение окислительно-восстановительной реакции:

а) $2Fe(OH)_3 = Fe_2O_3 + 3H_2O$,
б) $CaO + H_2O = Ca(OH)_2$,
в) $NaOH + HI = NaI + 3H_2O$,
г) $2Al + 3S = Al_2S_3$

02.09.01.02. Процесс восстановления хлора показан схемой:

а) $Cl^{+1} \rightarrow Cl^{+7}$
б) $Cl^{+1} \rightarrow Cl^{-1}$
в) $Cl^{0} \rightarrow Cl^{+7}$
г) $Cl^{-1} \rightarrow Cl^{0}$

02.09.01.03. Восстановителем в химических реакциях является:

а) H_2S
б) H_2SO_4
в) SO_3
г) O_2

02.09.01.04. Высшую степень окисления хром проявляет в соединении:

а) $Cr(OH)_2$
б) $CrCl_3$
в) Cr_2O_3
г) $K_2Cr_2O_7$

02.09.01.05. В соединении K_2MnO_4 степень окисления марганца:

а) + 4;
б) +2;
в) +6;
г) +7;

02.09.01.06. Хлор проявляет высшую степень окисления в соединении:

а) $HClO_2$
б) $HClO_4$
в) $HClO_3$
г) $HClO$

02.09.01.07. Атомы или ионы, отдающие свои валентные электроны

а) восстановители
б) окислители
в) ингибиторы
г) проматоры

02.09.01.08. Установите соответствие между формулой вещества и степенью окисления углерода в ней.

ФОРМУЛА ВЕЩЕСТВА:	СТЕПЕНЬ ОКИСЛЕНИЯ УГЛЕРОДА:
А) K_2CO_3	1) -4
Б) $Ca(HCO_3)_2$	2) -2
В) HCOONa	3) 0
Г) CH_4	4) +2
	5) +3

6) +4

02.09.01.09. Установите соответствие между формулой вещества и степенью окисления серы в ней.

ФОРМУЛА ВЕЩЕСТВА:	СТЕПЕНЬ ОКИСЛЕНИЯ СЕРЫ:
А) $K_2S_2O_7$	1) -2
Б) $NaHSO_3$	2) -1
В) SO_2Cl_2	3) +1
Г) S_2O	4) +4
	5) +5
	6) +6

02.09.03. Электролиз.

02.09.03.01.Установите соответствие между формулой соли и продуктом, выделяющимся на катоде при электролизе водного раствора этого вещества.

ФОРМУЛ СОЛИ	КАТОДНЫЙ ПРОДУКТ
а) Na_2HPO_4	1) натрий
б) $BaCl_2$	2) барий
в) Ag_2SO_4	3) серебро
г) $Cu(ClO_3)_2$	4) медь
	5) водород
	6) кислород

02.09.03.02. Установите соответствие между формулой вещества и продуктом, выделяющимся на катоде при электролизе водного раствора этого вещества.

ФОРМУЛА ВЕЩЕСТВА	КАТОДНЫЙ ПРОДУКТ
а) Na_2CO_3	1) кислород
б) Ag_2SO_4	2) только металл
в) $CuCl_2$	3) только водород
г) $NaHSO_4$	4) металл и водород

02.10. Классификация веществ. Простые вещества.

02.10.01. Классификация неорганических веществ.

02.10.01.01.Определите класс неорганических соединений, к которому относится негашеная известь:

а) соль,
б) кислота,
в) оксид,
г) основание.

02.10.01.02. Вещества, формулы которых $Fe(OH)_3$, $Fe_2(SO_4)_3$, FeS соответственно имеют названия:

а) гидроксид железа (III), сульфит железа (III), сульфид железа (II);
б) гидроксид железа (III), сульфат железа (II), сульфит железа (II);
в) гидроксид железа (II), сульфат железа (III), сульфид железа (II).
г) гидроксид железа (III), сулъфат железа (III), сулъфид железа (II);

02.10.01.03. К амфотерным соединениям относится группа веществ:

а) Al_2O_3 , SiO_2 , $Ba(OH)_2$,
б) $Zn(OH)_2$, CaO , P_2O_5,
в) ZnO , $Zn(OH)_2$, $Ca(OH)_2$,
г) $Al(OH)_3$, ZnO , $Zn(OH)_2$.

02.10.01.04. В лабораторных условиях можно «перелить» из одного стакана в другой как воду, газ, который называется:

а) водород;
б) аммиак;
в) оксид углерода;
г) гелий.

02.10.01.05. Кровельное железо красят масляной краской для того, чтобы:

а) выровнять поверхность железных листов;
б) защитить железо от воздействия азота воздуха;
в) предохранить железо от воздействия влаги и воздуха;
г) получить химическое соединение красящего вещества с железом

02.10.01.06. Получить медь из медного купороса можно, если

а) нагреть смесь кристаллов медного купороса с углем;
б) растворить медный купорос в воде и поместить в него железо;
в) к раствору медного купороса добавить щелочь;
г) прокалить медный купорос в пламени.

02.10.01.07. Установите соответствие между формулой вещества и классом неорганических соединений:

КЛАСС НЕОРГАНИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ:	ФОРМУЛА ВЕЩЕСТВА:
а) соль	1) H_2CrO_4
б) кислота	2) CaO
в) основание	3) CaS
г) оксид	4) $Cu(OH)_2$

02.10.02. Металлы. Коррозия металлов. Неметаллы
02.10.02.01.Исключите лишний элемент:
а) Na;
б) Mg;
в) Al;
г) Si.

02.10.02.02. Какая из перечисленных групп элементов содержит только металлы:
а) Li, Be, B;
б) K, Ca, Sr;
в) H, Li, Na;
г) Se, Te, Po .

02.10.02.03. Металлами являются:
а) все s-элементы;
б) все p-элементы;
в) все d-элементы;
г) все элементы главных подгрупп .

02.10.02.04. Какое свойство не является общим для всех металлов:
а) электропроводность;
б) теплопроводность;
в) твёрдое агрегатное состояние при стандартных условиях;
г) металлический блеск.

02.10.02.05. Исключите "лишний" сплав:
а) сталь;
б) булат;
в) латунь;
г) чугун.

02.10.02.06. При производстве алюминия из бокситов добавка к ним криолита значительно удешевляет процесс, так как он:
а) понижает температуру плавления бокситов;
б) увеличивает электропроводность бокситов;
в) является катализатором процесса;
г) защищает электроды от разрушения.

02.10.02.07. Верны ли следующие суждения о щелочных металлах?
А. Во всех соединениях они имеют степень окисления +1.
Б. С галогенами они образуют соединения с ионной связью.
а) верно только А;
б) верно только Б;
в) верны оба суждения;
г) оба суждения неверны.

02.10.02.08. Хлорид железа (II) не может быть получен взаимодействием:
а) раствора хлорида меди (II) с железом;
б) железа с хлором;
в) железа с соляной кислотой;
г) хлорида железа (III) с железом.

02.10.02.09. Кислотный оксид - это:
а) MnO;
б) Mn_2O_3;
в) MnO_2;
г) Mn_2O_7.

02.10.02.10. Какое из природных веществ можно назвать рудой:
а) известняк;
б) песок;
в) мрамор;
г) магнитный железняк.

02.10.02.11. Исключите лишний элемент в ряду:
а) Si;
б) C;
в) B;
г) Be .

02.10.02.12. Группа в Периодической системе содержит только неметаллы:
а) VIIA;
б) VIA;
в) VA;
г) IVA.

02.10.02.13. Тип химической связиобразующийся только между атомами неметаллов:
а) ковалентная;
б) металлическая;
в) ионная;
г) водородная .

02.10.02.14. Неметалл, встречающийся в природе в свободном виде:
а) кремний;
б) сера;
в) хлор;
г) фосфор

02.10.02.15. Выберите не солеобразующий оксид:
а) CO_2;
б) P_2O_5;
в) NO;
г) SiO_2 .

Основные классы неорганических и органических соединений.
02.11.01. Оксиды, водородные соединения неметаллов. Кислоты.
02.11.01.01.Формулы основного и кислотного оксида соответственно:
а) FeO и CaO;
б) CaO и CO_2;
в) P_2O_5и CO_2;
г) Na_2OиCaO.

02.11.01.02. Свойства гидроксидов, образованных металлами главной подгруппы II группы, при увеличении заряда ядра атома изменяются следующим образом:
а) щелочь → нерастворимое основание → амфотерный гидроксид;
б) амфотерный гидроксид → нерастворимое основание → щелочь;
в) кислота → амфотерный гидроксид → щелочь;
г) основание → амфотерный гидроксид → кислота.

02.11.01.03. Разбавленная азотная кислота взаимодействует с каждым веществом группы:
а) хлорид натрия, оксид цинка;
б) серебро, оксид фосфора(V);
в) оксид алюминия, хлороводород;
г) оксид магния, гидроксид натрия.

02.11.01.04. Кислотные оксиды, как правило, <u>не взаимодействуют</u> с:
а) щелочами;
б) водой;
в) кислотой;
г) основными оксидами.

02.11.01.05. Основным и амфотерным оксидами соответственно являются:
а) Cr_2O_3, CrO;
б) FeO, CO;
в) NO, Al_2O_3;
г) MgO, BeO.

02.11.01.06. Кислотным и амфотерным оксидами соответственно являются:
а) CO, Al_2O_3;
б) Cr_2O_3, N_2O_5;
в) CO_2, MgO.
г) SO_2, BeO;

02.11.01.07. Укажите несолеобразующий оксид:

а) SO_2;
б) CO_2;
в) CO;
г) SO_3.

02.11.01.08. Кислотными оксидами является группа веществ:
а) P_2O_5, CO, SO_2,
б) SO_3, CO, SO_2,
в) CuO, SO_2, SO_3,
г) N_2O_5, CO_2, SO_3.

02.11.01.09. Укажите название амфотерного гидроксида:
а) гидроксид магния;
б) гидроксид алюминия;
в) гидроксид натрия;
г) гидроксид кальция.

02.11.01.10. Наибольшую часть объема атмосферного воздуха составляет:
а) кислород;
б) водород;
в) озон;
г) азот.

02.11.01.11. Основным и амфотерным оксидами соответственно являются:
а) Cr_2O_3, CrO
б) FeO, CO
в) NO, BeO
г) CuO, Al_2O_3

02.11.01.12. Кислотным и амфотерным оксидами соответственно являются:
а) SO_3, Al_2O_3
б) CaO, BeO
в) Cr_2O_3, N_2O_5
г) CO_2, MgO

02.11.01.13. Выберите несолеобразующий оксид:
а) SO_2
б) CO_2
в) CO
г) SO_3

02.11.01.14. Из предложенных ионов выберите карбонат-ион:
а) Cl^-,
б) PO_4^{3-},
в) SO_4^{2-},
г) CO_3^{2-},

02.11.01.15. Выберите ацетат-ион:
а) SO_4^{2-},
б) NO_3^-,
в) CO_3^{2-},
г) CH_3COO^-

02.11.01.16. Выберите кислоту:
а) H_2SO_4,
б) CuS,
в) SO_2,
г) $KHCO_3$

02.11.01.17. Выберите угольную кислоту
а) H_2SO_4,
б) HNO_3,
в) H_2CO_3,
г) CH_3COOH

02.11.01.18. Оба вещества в паре являются *основными* оксидами
а) CaOи CO_2
б) CO_2 и SO_3
в) Fe_2O_3и SO_3
г) BaOи K_2O

02.11.01.19. Кислотным оксидом является

а) оксид серы(VI)
б) оксид железа(II)
в) оксид калия
г) оксид магния

02.11.01.20. Вещество, формула которого H_3PO_4 , является

а) солью
б) основанием
в) кислотой
г) оксидом

02.11.01.21. Установите соответствие между формулой вещества и классом (группой) неорганических соединений, к которому(-ой) оно принадлежит.

ФОРМУЛА НЕОРГАНИЧЕСКОГО ВЕЩЕСТВА:	КЛАСС (ГРУППА) НЕОРГАНИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ:
	1) основный оксид
а) Li_2O	2) амфотерный оксид
б) CO	3) кислотный оксид
в) P_2O_5	
г) Al_2O_3	4) несолеобразующий оксид
	5) пероксид

02.11.01.22. *Выберите несколько правильных ответов*
Из предложенных веществ выберите только оксиды:

а) SO_3,
б) O_2,
в) HNO_3,
г) Fe_2O_3,
д) $Fe(OH)_2$,
е) $Mg(OH)_2$,

02.11.01.23. *Выберите несколько правильных ответов*
Из предложенных веществ выберите только оксиды:

а) CO_2,
б) Al_2O_3,
в) HCl,
г) SO_3,
д) H_3PO_4,
е) H_2SO_4

02.11.01.24. *Выберите несколько правильных ответов*
Из предложенных веществ выберите только оксиды:

а) N_2O,
б) CO,
в) HBr,
г) $ZnSO_4$
д) CO_2,
е) K_3PO_4,

02.11.01.25. *Выберите несколько правильных ответов*
Из предложенных веществ выберите только кислоты:

а) HCl,
б) H_3PO_4,
в) H_2SO_4,
г) O_2,
д) $Fe(OH)_2$,
е) $Mg(OH)_2$,

02.11.01.26. *Выберите несколько правильных ответов*
Из предложенных веществ выберите только оксиды:

а) SO_3,
б) O_2,

в) HNO_3,
г) Li_2O,
д) $Fe(OH)_2$,
е) P_2O_5

02.11.01.27. ***Выберите несколько правильных ответов***
Из предложенных веществ выберите только кислоты:
а) HNO_3,
б) CO,
в) HBr,
г) $ZnSO_4$
д) H_2SO_4,
е) SO_3

02.11.01.28. ***Выберите несколько правильных ответов***
Из предложенных веществ выберите только кислотные оксиды:
а) SO_3,
б) CO_2,
в) Fe_2O_3,
г) SO_2,
д) CaO,
е) K_2O.

02.11.01.29. ***Выберите несколько правильных ответов***
Из предложенных веществ выберите только основные оксиды:
а) SO_3,
б) CO_2,
в) Li_2O
г) SO_2,
д) CaO,
е) K_2O.

Основания. Соли.
02.11.02.01.С раствором гидроксида натрия реагируют оба вещества пары:
а) CaO и KOH;
б) CO_2 и HCl;
в) NaCl и Na_2O;
г) $CuCl_2$ и CuO.

02.11.02.02. Укажите название амфотерного гидроксида:
а) гидроксид магния;
б) гидроксид алюминия;
в) гидроксид натрия;
г) гидроксид кальция.

02.11.02.03. Хлорид натрия нельзя получить, если взять:
а) гидроксид натрия и соляную кислоту;
б) гидроксид натрия и хлорид меди (II);
в) карбонат натрия и соляную кислоту.
г) нитрат натрия и хлорид калия

02.11.02.04. Гидроксид меди (II) будет взаимодействовать при комнатной температуре с:
а) Na_2O;
б) K_2CO_3;
в) HNO_3;
г) H_2SiO_3.

02.11.02.05. С каждым из веществ, формулы которых $BaCl_2$, $Cu(OH)_2$, Fe будет взаимодействовать:
а) сульфат цинка;
б) нитрат магния;
в) гидроксид натрия;
г) серная кислота.

02.11.02.06. Осадок голубого цвета образуется при взаимодействии:
а) CuO и HCl,
б) $CuSO_4$ и $BaCl_2$,

в) $CuCl_2$ и$AgNO_3$.
г) KOH и $Cu(NO_3)_2$

02.11.02.07. С нитратом меди (II) при комнатной температуре может взаимодействовать:
а) гидроксид железа (III);
б) оксид углерода (IV);
в) соляная кислота.
г) гидроксид кальция

02.11.02.08. Реакция, в результате которой получится газообразное при 20^0С вещество произойдет между веществами:
а) $Ca(OH)_2$ и CO_2;
б) HCl и $AgNO_3$;
в) $Fe(OH)_3$ и HCl;
г) HNO_3 и$CaCO_3$.

02.11.02.09. Для реакции между нитратом бария и серной кислотой сокращенное ионное уравнение:
а) $H^+ + OH^- = H_2O$,
б) $NH^+_4 + OH^- = NH_3 + H_2O$,
в) $Ba^{2+} + SiO_3^{2-} = BaSiO_3$.
г) $Ba^{2+} + SO_4^{2-} = BaSO_4$

02.11.02.10. С помощью гидроксида натрия можно осуществить превращение:
а) $Na \rightarrow NaCl$;
б) $K_2CO_3 \rightarrow CO_2$;
в) $Cu(OH)_2 \rightarrow CO_2$;
г) $FeCl_3 \rightarrow Fe(OH)_3$.

02.11.02.11. Нитрат натрия нельзя получить с помощью пары веществ:
а) KNO_3uNa_2SO_4
б) NaCl u $AgNO_3$,
в) HNO_3u NaOH,
г) Na_2SO_4 u $Ba(NO_3)_2$

02.11.02.12. Основания соответствую химическим элементам, имеющим следующие порядковые номера в периодической системе:
а) 20, 16, 12;
б) 12, 20, 19;
в) 13, 14, 15;
г) 6, 11, 12.

02.11.02.13. Выберите кислую соль
а) H_2SO_4,
б) CuS,
в) SO_2,
г) $KHCO_3$

02.11.02.14. Укажите среднюю соль
а) H_2SO_4,
б) CuS,
в) SO_2,
г) $KHCO_3$

02.11.02.15. Установите соответствие между формулой соли и группой, к которой она относится.

ФОРМУЛА СОЛИ:	ГРУППА:
а) $CuSO_4$	1) средняя соль
б) $NaHCO_3$	2) кислая соль
в) $(CuOH)_2SO_4$	3) основная соль
г) KH_2PO_4	

02.11.02.16. Установите соответствие между формулой вещества и классом соединений, к которому оно относится.

ФОРМУЛА ВЕЩЕСТВА:	КЛАСС СОЕДИНЕНИЙ:
а) $Al(OH)_3$	1) кислотный оксид
б) CO_2	2) основный оксид
в) CuO	3) амфотерный гидроксид
г) NaOH	4) щёлочь

02.11.02.17. Установите соответствие между классом неорганических соединений и формулой его представителя.

КЛАСС СОЕДИНЕНИЙ:	ФОРМУЛА ВЕЩЕСТВА:
а) кислотный оксид	1) NO
б) амфотерный гидроксид	2) NH_4Cl
в) соль	3) LiOH
г) щёлочь	4) MgO
	5) $Be(OH)_2$
	6) SiO_2

02.11.02.18. Установите соответствие между формулой соединения и классом, к которому оно принадлежит.

ФОРМУЛА СОЕДИНЕНИЯ:	КЛАСС СОЕДИННИЙ:
а) $KHCO_3$	1) средние соли
б) $(CuOH)_2CO_3$	2) кислые соли
в) $Zn(OH)_2$	3) основные соли
г) HCOOH	4) амфотерные гидроксиды
	5) кислоты

02.11.02.19. ***Выберите несколько правильных ответов***
Из предложенных веществ выберите только основания:

а) SO_3,
б) O_2,
в) HNO_3,
г) Fe_2O_3,
д) $Fe(OH)_2$,
е) $Mg(OH)_2$,

02.11.02.20. ***Выберите несколько правильных ответов***
Из предложенных веществ выберите только соли:

а) NaCl,
б) H_2SO_4,
в) CuS,
г) SO_2,
д) $KHCO_3$
е) N_2O

02.11.02.21. Установите соответствие между формулой вещества и классом неорганических соединений:

ФОРМУЛА ВЕЩЕСТВА:	КЛАСС ВЕЩЕСТВА:
1. H_2CrO_4	а) соль
2. $(CuOH)_2CO_3$	б) кислота
3. CaO	в) основание
4. CaS	г) оксид
5. $Cu(OH)_2$	

Приложение 6.15 к ОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер,
утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

Фонд оценочных средств по учебному предмету

ОУП. 15 Биология

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар, кондитер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
на заседании МК
общеобразовательного цикла
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы учебного предмета ОУП. 15 Биология по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Хариханова Е.С., преподаватель «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАН
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 4 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ 4

2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ 7

3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ 22

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1.Область применения

Фонд оценочных средств по учебному предмету ОУП.15 Биология является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер производства и предназначен для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы.

Фонд оценочных средств позволяет оценить достижение запланированных результатов по учебному предмету ОУП.15 Биология.

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

1.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета

В результате освоения учебного предмета ОУП.15 Биология обеспечивается достижение студентами следующих результатов:

− сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания естественных наук, в формировании современной естественно-научной картины мира и научного мировоззрения, о вкладе российских и зарубежных учёных-биологов в развитие биологии, функциональной грамотности человека для решения жизненных задач;

− умение раскрывать содержание биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, организм, метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), уровневая организация живых систем, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, рост и развитие;

− умение излагать биологические теории (клеточная, хромосомная, мутационная, центральная догма молекулярной биологии), законы (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова) и учения (о центрах многообразия и происхождения культурных растений Н.И. Вавилова), определять границы их применимости к живым системам;

− умение владеть методами научного познания в биологии: наблюдение и описание живых систем, процессов и явлений, организация и проведение биологического эксперимента, выдвижение гипотезы, выявление зависимости между исследуемыми величинами, объяснение полученных результатов, использованных научных понятий, теорий и законов, умение делать выводы на основании полученных результатов;

− умение выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот, одноклеточных и многоклеточных организмов, особенности процессов: обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, размножения, индивидуального развития организма (онтогенез);

− умение 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 норм грамотного поведения в окружающей природной среде, понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования;

− умение решать элементарные генетические задачи на моно- и дигибридное скрещивание, сцепленное наследование, составлять схемы моногибридного скрещивания для предсказания наследования признаков у организмов;

− умение выполнять лабораторные и практические работы, соблюдать правила при работе с учебным и лабораторным оборудованием;

− умение критически оценивать и интерпретировать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы), этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии;

− умение создавать собственные письменные и устные сообщения, обобщая биологическую информацию из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии.

− сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания естественных наук, в формировании современной естественно-научной картины мира и научного мировоззрения, о вкладе российских и зарубежных учёных-биологов в развитие биологии, функциональной грамотности человека для решения жизненных задач;

− умение раскрывать содержание биологических терминов и понятий: вид, популяция, генофонд, эволюция, движущие силы (факторы) эволюции, приспособленность организмов, видообразование, экологические факторы, экосистема, продуценты, консументы, редуценты, цепи питания, экологическая пирамида, биогеоценоз, биосфера;

− умение излагать биологические теории (эволюционная теория Ч. Дарвина, синтетическая теория эволюции), законы и закономерности (зародышевого сходства К.М. Бэра, чередования главных направлений и путей эволюции А.Н. Северцова, учения о биосфере В.И. Вернадского), определять границы их применимости к живым системам;

− умение владеть методами научного познания в биологии: наблюдение и описание живых систем, процессов и явлений, организация и проведение биологического эксперимента, выдвижение гипотезы, выявление зависимости между исследуемыми величинами, объяснение полученных результатов, использованных научных понятий, теорий и законов, умение делать выводы на основании полученных результатов;

− умение выделять существенные признаки строения биологических объектов: видов, популяций, продуцентов, консументов, редуцентов, биогеоценозов и экосистем, особенности процессов: наследственной изменчивости, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов, действия экологических факторов на организмы, переноса веществ и потока энергии в экосистемах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и биогеохимических циклов в биосфере;

− умение 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 норм грамотного поведения в окружающей природной среде, понимание необходимости использования достижений современной биологии для рационального природопользования;

− умение решать элементарные биологические задачи, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания);

− умение выполнять лабораторные и практические работы, соблюдать правила при работе с учебным и лабораторным оборудованием;

− умение критически оценивать и интерпретировать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы), рассматривать глобальные

экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;

− умение создавать собственные письменные и устные сообщения, обобщая биологическую информацию из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии.

Проверка и оценка результатов выполнения заданий

№	Тип (вид) задания	Критерии оценки
1	Тестирование	**«5»** - 100 – 90% правильных ответов **«4»** - 89 - 80% правильных ответов **«3»** - 79 – 70% правильных ответов **«2»** - 69% и менее правильных ответов
2	Устные ответы	«**Отлично»**, если обучающийся: − полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником; − изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя терминологию; − отвечал самостоятельно без наводящих вопросов преподавателя. **«Хорошо»,** если он удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но 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. **«Удовлетворительно»** ставится в следующих случаях: − неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения программного материала; − имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя. **«Неудовлетворительно»** ставится в следующих случаях: − не раскрыто основное содержание учебного материала; − обнаружено незнание или непонимание учеником большей или наиболее важной части учебного материала; − допущены ошибки в определении понятий, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.
3	Письменные ответы	
4	Практические задания	**«Отлично»** выставляется, если обучающийся обстоятельно, с достаточной полнотой излагает программный материал, дает правильные формулировки, точные определения ключевых понятий, обнаруживает полное понимание материала и может обосновать свой ответ, правильно отвечает на дополнительные вопросы. **«Хорошо»** выставляется, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «отлично», но допускает единичные ошибки, которые сам же исправляет после замечаний преподавателя. **«Удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся демонстрирует знание и понимание основных положений программного материала, но при этом допускает неточности в формулировке правил или определений, излагает материал недостаточно связно и последовательно. **«Неудовлетворительно»** выставляется, если обучающийся не выполнил работу.
5	Самостоятельная работа	Самостоятельная работа состоит из подготовки рефератов, тестов, кроссвордов, творческих проектов, оформления документов: **«5»** - полностью выполненное задание, тема раскрыта; **«4»** - небольшие недочеты в раскрытии темы и ее понимании; **«3»** - не полностью выполненное задание и допущены ошибки; **«2»** - полностью отсутствует задание

2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Время выполнения контрольной работы – 45 мин.

Контрольная работа №1.

Тема «Цитология, химический состав клетки»

1. Клетку как структурную и функциональную единицу организмов изучает:
   1. Цитология
   2. Гистология
   3. Анатомия
   4. Генетика

2. Клетка была открыта
   1. 1665 г.
   2. 1809 г.
   3. 1839 г.
   4. 1917 г.

3. Клетку открыл :
   1. Р. Броун
   2. Я. Пуркинье
   3. Р. Гук
   4. Т. Шванн

4. Основные положения клеточной теории были сформулированы в:
   1. 1665 г.
   2. 1809 г.
   3. 1839 г.
   4. 1917 г.

5. Основные положения клеточной теории:
   1. все живые организмы состоят из клеток;
   2. клетки растений и животных имеют похожее строение;
   3. новые клетки образуются в результате деления материнских клеток;
   4. все ответы верны.

6. Углерод как элемент входит в состав:
   1. только липидов и углеродов
   2. только неорганических соединений
   3. только белков и нуклеиновых кислот
   4. всех органических соединений клетки

7. Вторичная структура белков молекул обусловлена связями:
   1. ковалентными пептидными
   2. дисульфидными
   3. водородными
   4. ковалентными фосфодиэфирными

8. Полисахаридами являются:
   1. крахмал, гликоген, хитин и целлюлоза
   2. рибоза и дезоксирибоза
   3. лактоза и сахароза
   4.глюкоза и галактоза

9. В состав нуклеотидов ДНК входят:
   1. рибоза и остаток фосфорной кислоты;
   2. дезоксирибоза и остаток азотистой кислоты

3. азотистые основания – аденин, гуанин, цитозин и тимин
4. азотистые основания – аденин, гуанин, цитозин и урацил

10. Роль воды в клетке (несколько ответов):
    1. блокирует биохимические реакции;
    2. образует сольватные оболочки вокруг макромолекул;
    3. связывает кислород и двуокись углерода;
    4. регулирует тепловой режим;
    5. является универсальным растворителем.

11. Функции углеводов (несколько ответов):
    1. строительная
    2. транспортная
    3. каталитическая и регуляторная
    4. энергетическая и запасающая
    5. Рецепторная

12. Функции ДНК (несколько ответов):
    1. хранение генетической информации
    2. доставка аминокислот в рибосому
    3. передача генетической информации иРНК
    4. передача генетической информации дочерним молекулам ДНК
    5. непосредственная сборка белковых молекул

13. Основные свойства мембраны:
    1. упругость
    2. структурность
    3. избирательная проницаемость
    4. Вязкость

14. Органеллы клетки- это
    1. запасные питательные вещества
    2. части клетки, которые имеют постоянную структуру и функцию
    3. непостоянные части клетки
    4. группа ферментов

15. Функции хлоропластов:
    1. синтез липидов
    2. фотосинтез
    3. синтез белков
    4. расщепление органических вещ-в

16. Органеллы, характерные только для растительных клеток
    1. митохондрии и рибосомы
    2. пластиды и центральная вакуоль
    3. центросома и лизосомы
    4. эндоплазматическая сеть и комплекс Гольджи

17. Найди соответствие между строением молекул ДНК и РНК
    А) состоит из одной цепи 1)ДНК
    Б) состоит из двух цепей 2) РНК
    Г) молекула не способна к репликации
    Д) в нуклеотиды входит рибоза

18. Запасной углевод животных клеток называется… .

19. Организмы, клетки которых имеют клеточную стенку, пластиды и центральную вакуоль, относятся к царству … .

20. Найдите соответствие между характеристиками растительных и животных клеток:

А) в клеточной стенке содержится целлюлоза; 1) растительная

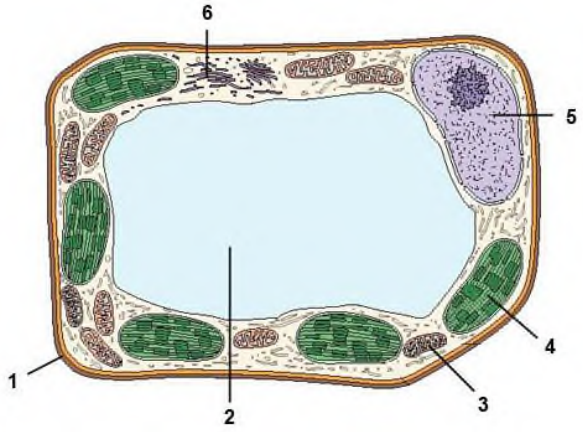
Б) гетеротроф по типу питания 2) животная

В) наличие вакуолей и пластид

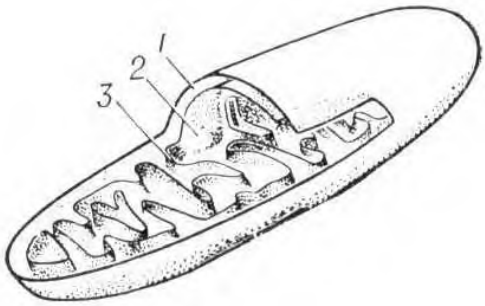
Г) запасное питательное вещество крахмал

Д) запасное питательное вещество гликоген

21. Рассмотрите рисунок. Какая клетка на нем изображена? Какая ее структура обозначена цифрой 2? Раскройте особенности строения и функций этой структуры.

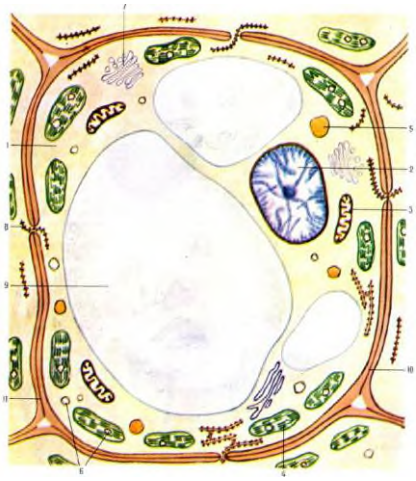


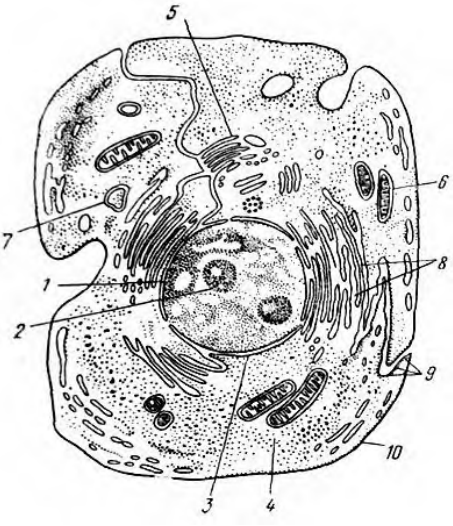
22. Рассмотрите рисунок. Какая структура клетки на нем изображена? Какие функции в клетке она выполняет?



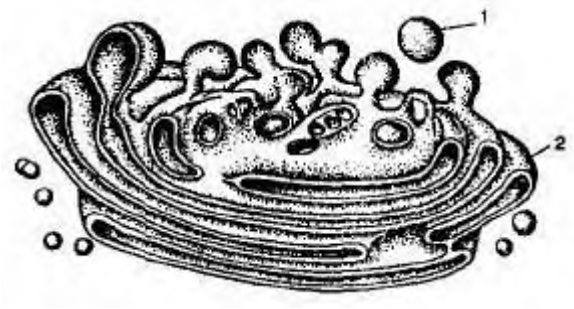
23. Рассмотрите рисунок. Какой буквой на нем обозначена растительная клетка? Чем ее строение отличается от животной?

А. Б.





24. Рассмотрите рисунок. Какая структура клетки на нем изображена? Какие функции в клетке она выполняет?



Контрольная работа №2
«Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов»

Совокупность процессов, протекающих в клетке от одного деления до другого, включая и само деление, называется … циклом.

1. В интерфазе выделяют следующие периоды: пресинтетический, синтетический и ….
2. Максимальная спирализация хромосом и их расположение на экваторе клетки характерны для стадии митоза - … .
3. Расщепление хромосом на две хроматиды и расхождение их к полюсам клетке происходит в … митоза.
4. В результате мейоза образуются … клетки.
5. Процесс образования сперматозоидов называется … .
6. Основные виды бесполого размножения : …. .
7. Половое размножение характерезуется образованием специальных клеток- … .
8. Процесс слияния сперматозоида и яйцеклетки с образованием зиготы называется … .
9. Типы постэмбрионального развития: прямое и … .
10. Зародыш, у которого имеется два слоя клеток, называется … .
11. Хроматиды – это

1. Деспирализованные хромосомы
2. Плечи хромосом
3. Дочерние хромосомы, расходящиеся в анафазу митоза к полюсам клетки
4. Спирализованные хромасомы

13. Нарисуйте митотический цикл и укажите все проходящие в нем фазы.
14. Кроссинговер - это
    1. Спирализация хроматина с образованием видимых хромосом
    2. Разновидность непрямого деления клеток
    3. Образование половых клеток и половой процесс
    4. Обмен участками хроматид гомологичных хромосом при их коньюгации

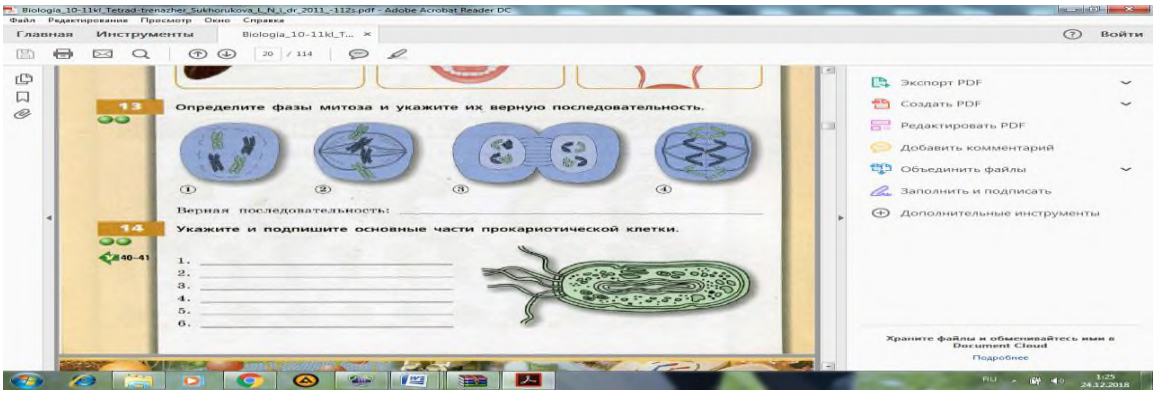
15. Бластула содержит

    1. Экто- и энтодерму
    2. Мезодерму и осевые органы
    3. Бластодерму и бластолцель

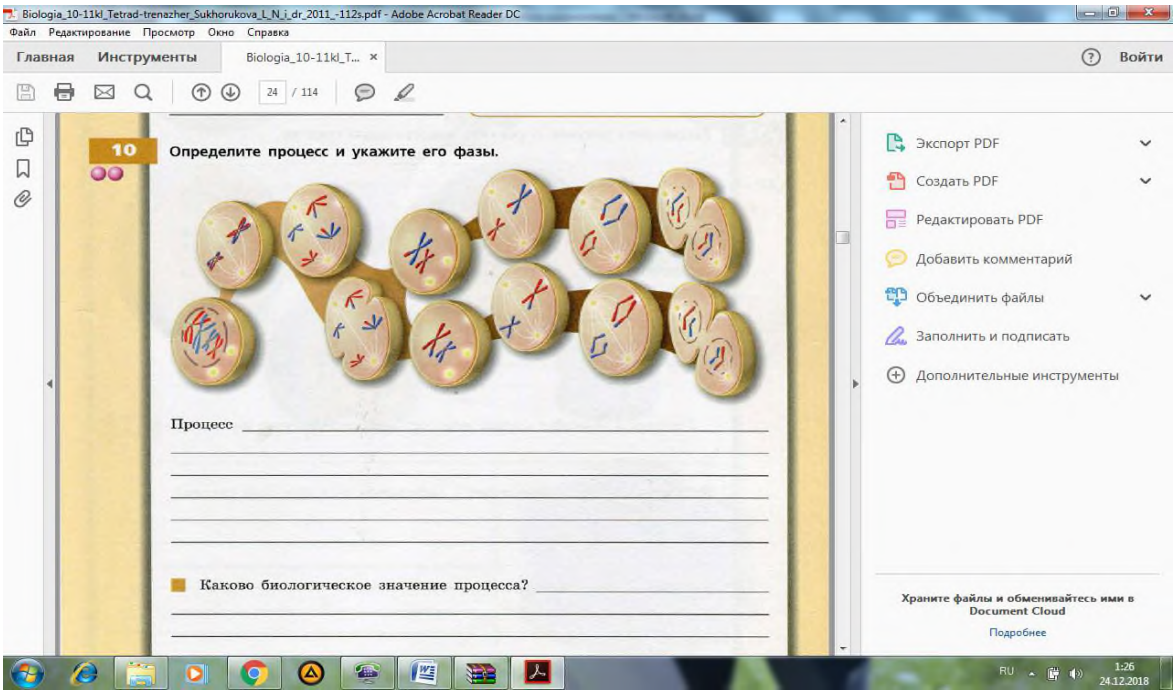
16. Понятие здоровый образ жизни включает:

1. Нахождение в зоне повышенного радиационного фона
2. Рациональное питание
3. Регулярные занятия физическими упражнениями
4. Переутомление на работе
5. Исключение курения и употребления алкоголя.

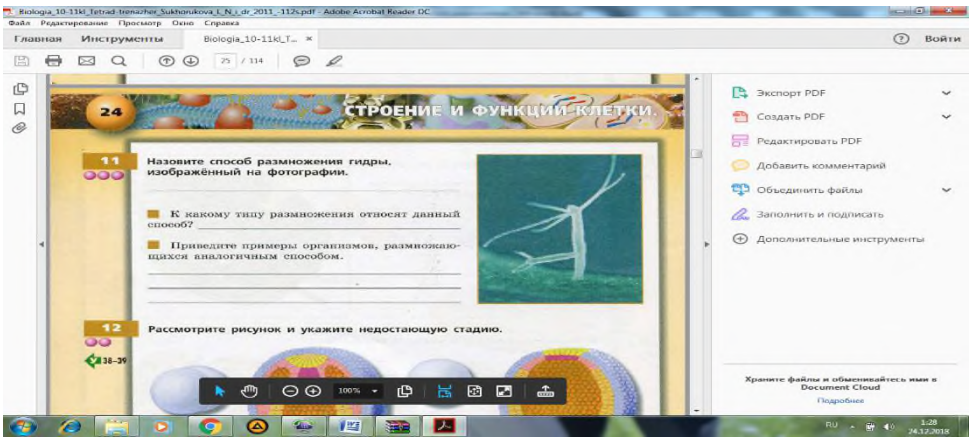
17.



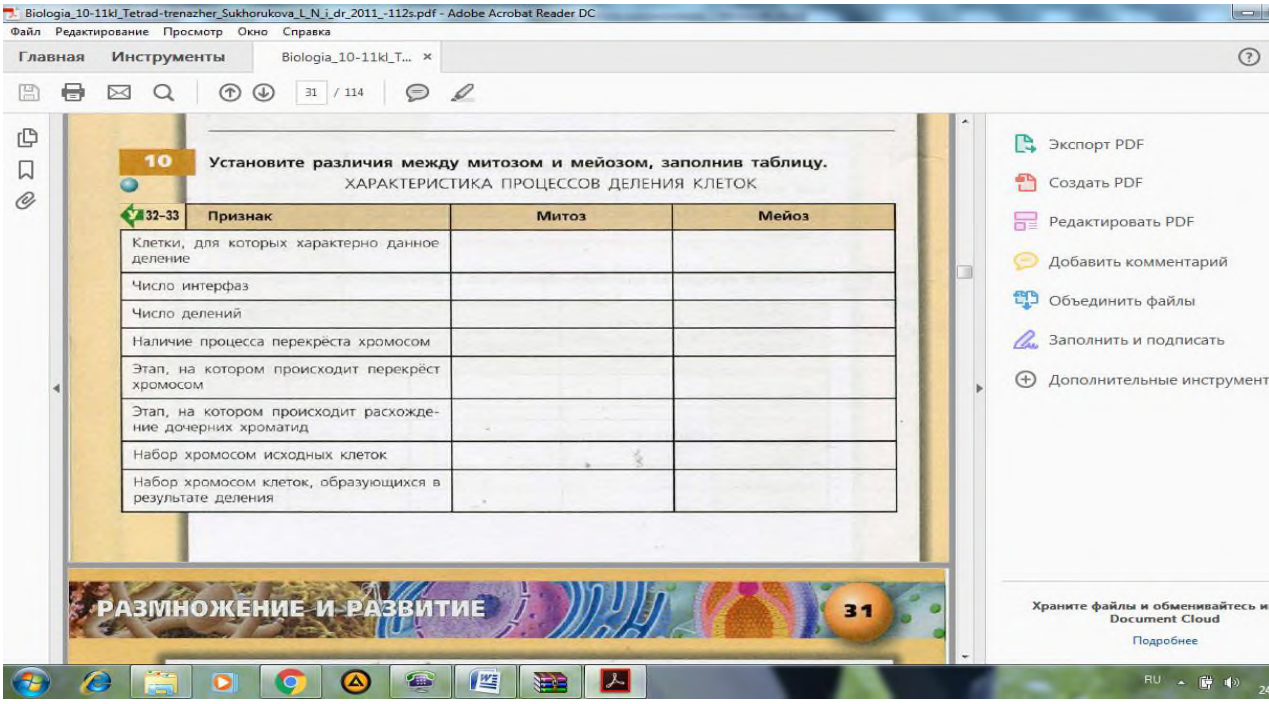
18.



19.



20.



21. Дайте определение понятиям: Онтогенез, Эмбриональное развитие, Постэмбриональное деление.

Контрольная работа №3 «Генетика».

Совокупность внутренних и внешних признаков организма называется

1. Гены, определяющие развитие альтернативных признаков, называются ……...
2. В разных локусах гомологичных хромосом располагаются …… гены.
3. Скрещивание, при котором учитывают больше двух пар альтернативных признаков, называется ……
4. Генетика изучает :
   А) обмен веществ и энергии в клетки
   Б) раздражимость и движение организмов;
   В) репродукцию, рост и развитие организмов
   Г) наследственность и изменчивость организмов
5. Задачей генетики является:
   А) изучение типов раздражимости у организмов

Б) изучение химического состава клеток и процессов обмена веществ, происходящих в них
В) изучение материальных носителей, способов хранения и передачи генетической информации
Г) исследование механизмов и способов деления клеток

6. Совокупность генов, характерных для диплоидного набора хромосом организма данного вида, называется
А) банком генов
Б) генотипом
В) генофондом
Г) геномом

8. Особь с генотипом Аа:
А) гомозигота по рецессивному признаку, образует один тип гамет;
Б) гомозигота по доминантному признаку, образует один тип гамет
В) гетерозигота, образует два типа гамет
Г) гетерозигота, образует один тип гамет

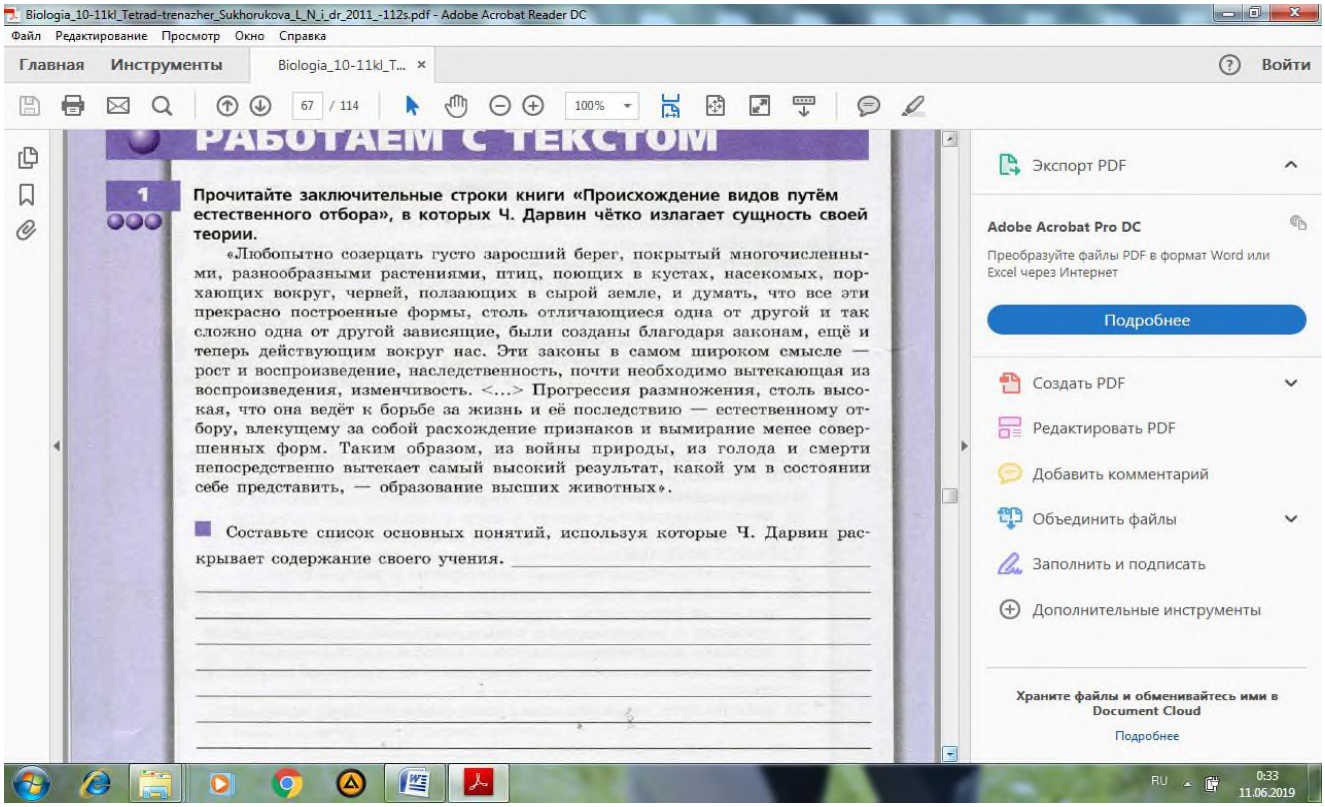
Задача 1. У кошек короткая шерсть доминирует над ангорской (длинной шерстью). Короткошерстная кошка при скрещивании с ангорским котом принесла 5 короткошерстных и 2 ангорских котенка. Определите генотипы родительских форм.

Задача 2. Гипоплазия эмали зубов наследуется как доминантный признак. В семье, где оба родителя страдали данной аномалией, родился ребенок с нормальными зубами. Какова вероятность (в %) того, что у второго ребенка в этой семье не будет гипоплазии эмали зубов?

Контрольная работа №4 « Основные положения эволюционной теории»

Дайте определение понятия - эволюция.

1. Охарактеризуйте существующие идеи о возникновение всего живого на Земле.
2. Назовите ученого впервые предложившего принцип двойных названий (бинарную номенклатуру)?
3. Назовите фамилию ученого – автора первой эволюционной теории?
4. Основные положения эволюционной теории Чарльз Дарвин опубликовал в книге?
5. Назовите основные составные части эволюционной теории Ч. Дарвина?
6. В чем различие между понятиями искусственный и естественный отбор?
7. Как вы понимаете фразу : результатом борьбы за существование является естественный отбор?»
8. Назовите роль наследственности и изменчивости в эволюции органического мира?
9.



Контрольная работа №5 «Развитие жизни на Земле»
Вариант 1
А1.Жизнь на Земле возникла:
1)первоначально на суше.
2)первоначально в океане.
3)на границе суши и океана.
4)одновременно на суше и в океане.

А2.Первые живые организмы, появившиеся на Земле по способу питания и дыхания были:
1)аэробными автотрофами. 2)анаэробными автотрофами
3)аэробными гетеротрофами 4)анаэробными гетеротрофами.

А3.Началом биологической эволюции жизни на Земле принято считать момент возникновения первых:
1)органических веществ 3)одноклеточных прокариотических организмов 2)коацерватных капель из органических веществ 4)одноклеточных эукариотических организмов

А4.Правильная геохронологическая последовательность эр в истории Земли следующая:
1)архей, протерозой, палеозой, мезозой, кайнозой
2)протерозой, архей, палеозой, мезозой, кайнозой
3)архей, палеозой, протерозой, кайнозой, мезозой
4)кайнозой, мезозой, палеозой, протерозой, архей

А5.Главное эволюционное событие в развитии органического мира в архее:
1)выход растений на сушу 3)появление и расцвет прокариот
2)появление и расцвет эукариот 4)появление многоклеточных животных

А6.Деятельность живых организмов в протерозое привела к:
1)образованию почвы 3)поглощению кислорода из атмосферы
2)накоплению в атмосфере кислорода 4)поднятию суши и образованию материков

А7.Выходу растений на сушу в раннем палеозое предшествовало:
1)формирование озонового экрана2)насыщение атмосферы кислородом
3)насыщение атмосферы углекислым газом4)появление и развитие у них проводящей ткани

А8.Главное эволюционное событие в развитии органического мира в позднем палеозое (девон, карбон, пермь) :
1)Выход первых растений (псилофитов) на сушу
2)выход первых беспозвоночных животных на сушу
3)выход первых позвоночных (стегоцефалов) на сушу
4)расцвет в морях многоклеточных водорослей и костных рыб

А9.Главное эволюционное событие в развитии органического мира в конце мезозоя (мел)
1)Расцвет водорослей и пресмыкающихся
2)появление голосеменных и первых птиц
3)появление покрытосеменных и высших млекопитающих
4)расцвет пресмыкающихся и появление первых млекопитающих

А10.Господствующее положение птиц в эволюции органического мира связано с их:
1)Относительно крупными размерами тела
2)высокой плодовитостью и заботой о потомстве
3)теплокровностью и крупным головным мозгом
4)приспособленностью к разным способам размножения

А11.Главное эволюционное событие в развитии органического мира в начале кайнозоя (палеоген, неоген или третичный период) :
1)господство насекомых и голосеменных
2)появление первых млекопитающих птиц
3)господство покрытосеменных и появление приматов
4)расцвет пресмыкающихся и появление покрытосеменных

Вариант 2
А1.Жизнь на Земле возникла:
1)первоначально на суше 2)первоначально в океане
3)на границе суши и океана 4)одновременно на суше и в океане

А2.Первые живые организмы, появившиеся на Земле по способу питания и дыхания были:
1)аэробными автотрофами. 2)анаэробными автотрофами
3)аэробными гетеротрофами. 4)анаэробными гетеротрофами

А3.Крупнейшим ароморфозом, оказавшим существенное воздействие на ранние этапы эволюции жизни на Земле, было:
1)появление прокариот 2)появление эукариот
3)возникновение фотосинтеза у прокариот 4)возникновение дыхания у эукариот

А4.Самая древняя из перечисленных в истории Земли эра:
1)архей 2)палеозой
3)мезозой 4)протерозой

А5.Основные организмы, существовавшие на Земле в архее:
1)бактерии и сине-зеленые водоросли (цианобактерии)
2)многоклеточные водоросли и кишечнополостные
3)коралловые полипы и многоклеточные водоросли
4)морские беспозвоночные животные и водоросли

А6.Главное эволюционное событие в развитии органического мира в протерозое:
1)выход растений на сушу 2)выход многоклеточных животных на сушу
3)появление и расцвет эукариот (зеленых водорослей)
4)появление и расцвет прокариот (сине-зеленых водорослей)

А7.Основные организмы, существовавшие на Земле в раннем палеозое (кембрий, ордовик, силур) :
1)Костные рыбы, насекомые и водоросли 2)трилобиты, панцирные рыбы и водоросли
3)кораллы, хрящевые рыбы и споровые растения
4)хрящевые рыбы, насекомые и споровые растения

А8.Основные организмы, существовавшие на Земле в позднем палеозое (девон, карбон, пермь) :
1)хрящевые рыбы, трилобиты и водоросли
2)панцирные рыбы, трилобиты и папоротникообразные
3)хрящевые и костные рыбы, насекомые и папоротникообразные
4)панцирные и хрящевые рыбы, пресмыкающиеся и голосеменные

А9.Главное эволюционное событие в развитии органического мира в середине мезозоя (юра)
1)господство голосеменных и появление первых птиц
2)расцвет папоротникообразных и появление голосеменных
3)расцвет земноводных и появление первых млекопитающих
4)появление папоротникообразных и расцвет пресмыкающихся

А10.Господствующее положение млекопитающих в эволюции органического мира связано с их:
1)относительно крупными размерами тела
2)высокой плодовитостью и заботой о потомстве
3) теплокровностью и внутриутробным развитием
4)приспособленностью к разным способам размножения

А11.Главное эволюционное событие в развитии органического мира в середине кайнозоя (неоген) :
1)господство млекопитающих, птиц и насекомых
2)вымирание пресмыкающихся и появление птиц
3)господство голосеменных и вымирание пресмыкающихся
4)появление первых млекопитающих и вымирание пресмыкающихся

Контрольная работа №6: «Основы экологии»
ВАРИАНТ 1

1. Связи особей в популяции, в сообществе между собой и факторами неживой природы изучает наука:
а) этология; б)экология; в) систематика; г)генетика

2. Все виды деятельности человека, которые оказывают воздействие на особей, популяции, экосистемы,относят к факторам:

а) абиотическим; б)биотическим; в)антропогенным; г) лимитирующим

3. Недостаток света для травянистых растений под пологом хвойного леса относят к факторам: а) биотическим; б)антропогенным; в)сезонным; г) ограничивающим

4. Однородные группы особей одного вида в пределах его ареала, относительно изолированные друг от друга, называют: а) популяцией; б) родом; в)колонией; г) стадом

5. Для обитателей небольших прудов и непроточных озёр ограничивающим фактором является недостаток : а)тепла; б) света; в) кислорода; г) растений

6. Особенность редиса заканчивать индивидуальное развитие образованием семян в условиях длинного дня и т. д. называется: а) фототропизмом; б) фотопериодизмом; в) геотропизмом; г) хемотропизмом

7. Совокупность связанных между собой популяций разных видов, длительное время обитающих на определённой территории с относительно однородными условиями и участвующих в круговороте веществ, называют: а) биогеоценозом;б) биосферой; в) сообществом; г) полем

8. Организмы-производители органического вещества, организмы-его потребители и разрушители-основные звенья: а) биосферы; б) биогеоценоза; в) системы органического мира; г) царства живой природы

9. Почему капусту относят к производителям органического вещества:
а) питается органическими веществами;
б) использует органические вещества в качестве источника энергии;
в) создаёт органические вещества из неорганических;
г) в клетках происходит синтез молекул белка

10. Существование биогеоценоза как системы невозможно:
а) без пищевых связей между популяциями разных видов;
б) без пищевых связей между особями одной популяции;
в)без пищевых связей между особями одного вида;
г) без пищевых связей между разными биогеоценозами

11. Поглощение автотрофными организмами неорганических веществ из окружающей среды, синтез из них органических веществ, преобразование их рядом гетеротрофных организмов и возвращение в виде неорганических веществ снова в окружающую среду называют: а) обменом веществ; б) клеточным метаболизмом; в) цепями питания; г) круговоротом веществ

12. Ряд организмов, каждый из которых последовательно извлекает материалы и энергию из исходного пищевого вещества, называют: а) сетью питания; б) цепью питания; в) круговоротом веществ; г) миграцией атомов

13. Прогрессивное уменьшение массы органического вещества и энергии от звена к звену в цепи питания называют: а) пищевыми связями; б) правилом экологической пирамиды; в) территориальными связями; г) генетическими связями

14. Процесс изменения численности популяции, снижения её до определённого предела, но не полного уничтожения, и последующего повышения, называют: а) биологическим

ритмом; б) саморегуляцией; в) экологической пирамидой; г) круговоротом веществ

15. От скорости минерализации мёртвых органических остатков в экосистеме в наибольшей степени зависит: а) интенсивность круговорота веществ; б) саморегуляция; в)колебание численности популяций; г) биоразнообразие

16. В агроэкосистеме, в отличие от природной экосистемы: а) большое разнообразие видов; б) замкнутый круговорот веществ; в) разнообразие видов невелико; г) сбалансированный круговорот веществ

17. Под воздействием антропогенного фактора сокращается площадь природных экосистем, что ведёт: а)к изменению климата; б)к усилению саморегуляции; в) к удлинению цепей питания; г) к сокращению биоразнообразия

18. Геологическая оболочка Земли, заселённая живыми организмами , называется: а) биосферой; б) биогеоценозом; в) органическим миром; г) флорой и фауной

19. Главный носитель и трансформатор энергии в биосфере-это: а) Солнце; б) тепло земных недр; в)живое вещество; г)грозовые разряды

Дайте развернутый ответ:

1. Что представляет собой биогеоценоз и экосистема?
2. Почему необходимо охранять экосистемы? Какие меры охраны экосистем надо применять?
3. Что может вызвать нарушение равновесия в биосфере? Какие меры надо применять, чтобы это предотвратить?
4. Растения тундры и пустыни живут в разных экологических условиях, однако они имеют сходные приспособления к среде обитания: листья ряда видов покрыты толстой кожицей, восковым налётом. Объясните, какой экологический фактор определил формирование этих приспособлений у растений тундры и пустыни.

2 ВАРИАНТ

1. Изменение природной среды под влиянием деятельности человека, смену экосистем изучает наука: а) ботаника; б) зоология; в) экология; г) этология

2.Организмы всех царств живой природы, оказывающие воздействие на живых обитателей экосистемы, относят к факторам: а) абиотическим; б) биотическим; в) антропогенным; г) ограничивающим

3. Недостаток неорганических веществ, которые испытывают растения на бедных песчаных почвах, относят к факторам: а) абиотическим; б) биотическим; в) антропогенным; г) ограничивающим

4.Приспособленность вида к жизни в разных условиях большого ареала обеспечивает его существование в форме: а) популяций; б) отдельных особей; в) колоний; г) стад

5. Загрязнение природной среды продуктами неполного сгорания топлива автотранспорта и самолётов вызывает фактор: а) ограничивающий; б) антропогенный; в) биотический; г) абиотический

6. Сигналом для сезонных изменений в жизни растений, животных служит: а) повышение температуры окружающей среды; б) увеличение осенью количества выпадаемых осадков; в) уменьшение количества питательных веществ; г) изменение продолжительности дня

7. Смешанный лес и обитающие в нём связанные между собой и с абиотическими факторами среды виды представляют: а) природную зону; б) органический мир; в) биогеоценоз; г) сообщество

8. Главными производителями органического вещества в экосистеме являются: а) грибы; б) бактерии; в) животные; г) растения

9. Кролика относят к потребителям органического вещества первого порядка, потому что он: а) создаёт органические вещества в процессе хемосинтеза; б) питается растениями; в) питается падалью; г) создаёт органические вещества в процессе фотосинтеза
10. Связи между особями разных видов, в основе которых лежит передача вещества и энергии от звена к звену, называют: а) пищевыми; б) генетическими; в) территориальными; г) абиотическими

11.Движение веществ в природе носит циклический характер, а однонаправленный поток имеет(ют): а) атомы углерода; б) энергия; в) молекулы воды; г) электроны

12. Сложно переплетённые, замкнутые цепи питания называют: а) круговоротом веществ; б) сетями питания; в) пищевыми связями; г) экологической пирамидой

13.Прогрессивное уменьшение энергии в пищевой цепи от звена к звену называют: а) экологической пирамидой массы; б) экологической пирамидой энергии; в) экологической пирамидой численности; г) круговоротом веществ и потоком энергии

14. Действующие в экосистеме процессы, благодаря которым автоматически поддерживается определённое соотношение биомассы организмов-производителей и потребителей органического вещества, называют: а) приспособленностью; б) биологическими ритмами; в) саморегуляцией; г) миграцией атомов

15. Численность лосей в экосистеме небольшая, поэтому они не играют существенной роли: а) в круговороте веществ; б) в биоразнообразии; в) в образовании цепей питания; г) в жизни растений

16. Для поля пшеницы характерны небольшое число видов растений и животных, высокая численность отдельных видов, необходимость привлечения дополнительных источников энергии, кроме солнечной, поэтому его относят: а) к молодой экосистеме; б) к зрелой экосистеме; в) к агроэкосистеме; г) к старой экосистеме

17. Одной из важных причин стабильности экосистем является: а) небольшое число видов в ней; б) воздействие антропогенного фактора; в) преобладание животной биомассы над растительной; г) сбалансированный круговорот веществ

18. Наличие условий, необходимых для жизни организмов,определяют: а) границы биосферы; б) способность организмов размножаться; в) приспособленность организмов к среде обитания; г) вступление в симбиотические отношения

19. Причина опустынивания больших земельных площадей, экологических катастроф в биосфере часто заключается: а) в деятельности человека, проводимой без учёта экологических закономерностей; б) в изменении климата в разных регионах Земли; в) в периодическом повышении активности Солнца; г) в расширении озоновых дыр в атмосфере

Дайте развернутый ответ:

1. Почему сигналом к наступлению сезонных изменений в жизни организмов служит продолжительность дня?
2. Почему цепи питания в экосистемах короткие?
3. Какие приспособления имеют растения засушливых мест к недостатку влаги?
4. В лесу растут деревья, кустарники, травы, живут волки, медведи, лисы, зайцы, белки, куропатки, зяблики, многие виды насекомых. Какие из названных организмов являются конкурентами? Составьте из названных объектов пищевую цепь.

Контрольная работа №7: «Бионика»

1. Как называется наука, цель которой – использовать биологические знания для решения инженерных задач и развития техники?
    1. конструирование
    2. планирование
    3. бионика

2. Выберите принцип, который использовали французские инженеры при строительстве моста…
    1. принцип дырчатых конструкций
    2. принцип сборных конструкций
    3. принцип простых конструкций

3. Где используется принцип строения живых конструкций из унифицированных элементов?
    1. в искусстве
    2. при возведении секционных домов
    3. в технике

4. Что изучал основоположник аэродинамики Н.Е. Жуковский? На основании его исследований и появилась авиация.

    1. физику
    2. кораблестроение
    3. механизм полета птиц и условия, позволяющие им свободно парить в воздухе

5. Более совершенным летательным аппаратом в природе обладают…

    1. насекомые
    2. рептилии
    3. листья деревьев

6. Как называется принцип, на основе которого был создан прибор гиротрон, применяемый в скоростных самолетах и ракетах для определения углового отклонения стабильности полетов?

    1. принцип ускорения
    2. принцип щупальца
    3. принцип жужжальца

7. По аналогии с принципом, лежащим в основе с эхолокации у летучих мышей, конструируются…

    1. модели приборов-локаторов для слепых и приборы для народного хозяйства

2. радары
3. другая техника

8. Какие животные обладают электрической активностью?

1. рыбы
2. мыши
3. кроты

9. Сколько видов рыб способны создавать и использовать биоэлектрические поля?

1. 200
2. 100
3. 300

10. По силе и характеру разрядов такие рыбы делятся на …

1. сильноэлектрические и слабоэлектрические
2. разрядные и не разрядные
3. с биоэлектрическим полем и без него

11. Какие рыбы генерируют очень сильные разряды?

1. угри, сомы, скаты
2. караси, окуни
3. красноперки, щуки

12. Где обитают слабоэлектрические рыбы?

1. в Тихом океане
2. в Черном море
3. в мутных, илистых водоемах Африки

13. В каких отраслях человек использует приемы, с помощью которых электрические рыбы ловят добычу и защищаются от врагов?

1. в животноводстве
2. при разработке устройств, для промыслового электролова или отпугивания рыб от разводимых в водоемах моллюсков и растений +
3. в промышленности

14. Назовите имя ученого, которого называют отцом бионики, в чьих записях можно найти первые попытки технического воплощения природных механизмов?

1. Леонардо де Винчи
2. Чарльз Дарвин
3. Карл Линней

15. Первым архитектором, который стал применять принципы бионики в архитектуре, был…

1. Антони Гауди-и-Курнет

2. Лоренцо Бернини
3. Роберт Адам

16. Назовите архитектора, под руководством которого началось широкое применение бионических принципов в проектировании зданий?

1. Мимар Синан
2. Фрэнк Гери
3. Рудольф Штайнер

17. В каком году произошло утверждение бионики как науки?

1. 1920
2. 1930
3. 1960

18. Применение бионики в медицине это…

1. создание медикаментов
2. создание искусственных органов, способных функционировать в симбиозе с организмом человека
3. строительство медицинских учреждений

19. Кто первым испытал бионический протез?

1. Деннис Аабо
2. Мик Ли
3. Александр Майский

20. Основные правила бионики это –

1. поиск оптимальных решений, принцип экономии материалов, экономии электроэнергии, максимальной экологичности
2. принцип экономии материалов и энергии
3. принцип экономии финансовых вложений

21. Назовите стиль, основой которого является архитектурная бионика?

1. Экостиль
2. Модерн
3. Хай-тек

22. Какие здания обладают стойкостью, способны выдерживать неблагоприятные природные явления и катаклизмы?

1. обычные
2. бионические
3. канонические

23. Выберите сооружения, где была использована наука бионика?

1. Эйфелева башня, Небоскреб “Аква”, Пекинский национальный оперный театр

2. Биг Бен, Тадж Махал
3. Колизей в Риме

24. Виды бионики:

1. Биологическая, теоретическая, техническая
2. Биологическая и теоретическая
3. Техническая и теоретическая

25. Что изображено на символе бионики:

1. скрещенные скальпель и паяльник
2. скрещенные скальпель и знак интеграла
3. скрещенные скальпель, паяльник и знак интеграла

26. Наука об изучении нервной системы человека и животных, моделировании нервных клеток-нейронов и нейронных сетей это –

1. нейробионика
2. психология
3. биология

27. Какое строение копируют современные многоэтажки, в которых проживают люди?

1. стеблей злаков
2. травы
3. кустов

28. По аналогией с природой высокая скорость кораблей – заслуга

1. дельфинов и китов
2. насекомых
3. змей

29. Благодаря чему скорость водных судов увеличилась на двадцать процентов?

1. благодаря попутному ветру
2. созданию обшивки, аналогичной коже морских животных
3. использованию хорошего топлива

30. Какой принцип стоит в основе строения Эйфелевой башни?

1. принцип строения стебля растений
2. принцип строения человеческих костей
3. принцип строения скелета насекомых

Билеты к экзамену по биологии

КЛЮЧИ

Ключи к контрольной работе №1

1; 2. 2; 3. 3; 4. 4; 5. 4; 6. 4; 7. 3; 8. 1; 9. 3; 10. 2,4,5; 11. 1,4; 12. 1,3,4; 13. 2,3; 14. 2; 15. 2; 16.

2; 17. А-2, б-1, г-2, д-2; 18. Гликоген; 19. Растений; 20. А-1, б-2,в-1, г-1, д-2; 21. Растительная клетка, вакуоль, содержит клеточный сок и поддерживает тургорное давление; 22. Митохондрия, энергитическая станция клетки; 23. А; 24 Комплекс Гольджи.

Ключи к контрольной работе №2

Митотическим; 2. Постсинтетический; 3. Метофаза; 4. Анафаза; 5. 4-ре гоплоидные; 6. Сперматогенез; 7. Почкование, спорообразование, вегет. размножение, деление; 8. Гаметогенез; 9. Оплодотворение; 10. Непрямое; 11. Гластула; 12. 3; 13. Рисунок; 14. 4; 15. 3; 16. 2,3,5; 17. 1,2,4,3; 18. Мейоз; 19. Почкование, бесполое; 20. Таблица.

Ключи к контрольной работе №3

1. Фенотип; 2. Аллельные; 3. Неаллельные; 4. Полигибридное; 5. Г; 6. В; 7. Б; 8. В.

Ключи к контрольной работе №5

Вариант 1: 1-2, 2-3, 3-3, 4-1,5-3, 6-2, 7-4, 8-3, 9-3, 10-3, 11-2.
Вариант 2: 1-2, 2-3, 3-3, 4-1,5-3, 6-2, 7-4, 8-3, 9-3, 10-3, 11-2.

Ключи к контрольной работе №6

1 ВАРИАНТ

1. Б
2. В
3. Г
4. А
5. В
6. Б
7. А
8. Б
9. В
10. А
11. Г
12. Б
13. Б
14. Б
15. А
16. В
17. Г
18. А
19. В

2 ВАРИАНТ

1.В
2. Б
3. Г
4. А
5. Б
6. Г
7. В
8. Г
9. Б
10. А

11. Б
12. Б
13. Б
14. В
15. А
16. В
17. Г
18. А
19. А

Ключи к контрольной работе №7

1-3; 2-1; 3-2; 4-3; 5-1; 6-3; 7-1; 8-1; 9-3; 10-1; 11-1; 12-3; 13-2; 14-1; 15-1; 16-3; 17-3; 18-2; 19-1; 20-1; 21-1; 22-2; 23-2; 24-1; 25-3; 26-1; 27-1; 28-1; 29-2; 30-2.

Приложение 6.11 к ОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер,
утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

Фонд оценочных средств по учебному предмету

ОУП. 11 География

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар, кондитер

Грозный - 2025

РАССМОТРЕНО

На заседании МК преподавателей общеобразовательного цикла

Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы ОУП.11 География для профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Хариханова Е.С., преподаватель общеобразовательного цикла «Грозненский колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Протокол № 4 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ 5
3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 12
4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ 14

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для проверки результатов освоения учебного предмета ОУП.11 География основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В результате освоения учебного предмета ОУП.11 География обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС СПО по специальности следующими умениями, знаниями:

Контрольно-оценочные средства включают контрольные материалы для проведения текущей и промежуточной аттестации.

Итоговой формой аттестации по учебному предмету является *дифференцированный зачёт.*

Студенты допускаются к дифференцированному зачёту при наличии результатов текущей аттестации, предусмотренных учебным планом соответствующего семестра.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В СООТВЕТСТВИИ С ФГОС СПО И НА ОСНОВЕ ФГОС СОО

Особое значение учебного предмета «География» имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения предмета**	
	Общие	**Предметные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** ***а) базовые логические действия:*** - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - 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	- понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; - 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 обосновывать выводы на основе использования географических знаний; - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты

		проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**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 этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности 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 умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения; - сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в	**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	- 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)

профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	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;	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;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** ***б) совместная деятельность:*** - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, 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	- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

	результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - 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;	- 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, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В **части гражданского воспитания:** - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - 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;	- понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; - 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

	- 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; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	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;
ОК 07. Содействовать Сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**В области экологического воспитания:** - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и

		России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; - представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; - формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; - использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практикоориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- 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	- 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; - 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;

	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	- 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;

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен **уметь:**

- **определять и сравнивать** по разным источникам информации географические особенности и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;
- **оценивать и объяснять** ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию, особенности урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий;
- **применять** разнообразные источники географической информации для характеристики природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений, их изменений под влиянием разнообразных факторов;
- **составлять** комплексную географическую **характеристику регионов и стран мира**; таблицы, картосхемы1, диаграммы и модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия;
- **сопоставлять** географические **карты** различной тематики;
- использовать приобретенные **знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для:
- выявления и объяснения географических аспектов текущих событий и ситуаций;
- нахождения и применения географической информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета;
- правильной оценки важнейших социально-экономических событий международной жизни, геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития;
- понимания географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях глобализации, развития международного туризма и отдыха, делового, образовательного и культурного сотрудничества, различных видов человеческого общения.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен **знать**:

- основные географические понятия и термины; традиционные и современные методы географических исследований;
- особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и динамику населения мира,

[1] Картосхема - упрощённо-обобщённое картографическое изображение.

отдельных регионов и стран, их этногеографическую и религиозную специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации;

- географические особенности отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню и типу социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества;
- особенности современного геополитического и социально-экономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда.

2.2 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебному предмету

Элемент учебного предмета	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	**Проверяемые ОК ЛР**	**Форма контроля**	**Проверяемые ОК ЛР**
Раздел 1. География как наука.			*Дифференцированный зачёт*	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30
Тема 1.1. Традиционные и новые методы в географии.	практические занятия, домашняя работа, опрос, тестирование	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30		
Тема 1.2. Географическая культура.	практические занятия, домашняя работа, опрос, тестирование	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30		
2. Природопользование и геоэкология.			*Дифференцированный зачёт*	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30
Тема 2.1. Географическая среда.	практические занятия, домашняя работа, опрос, тестирование, выполнение индивидуального задания	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30		
Тема 2.2. Естественный и антропогенный ландшафты.	практические занятия, домашняя работа, опрос, тестирование, выполнение индивидуального задания	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30		
Тема 2.3. Проблемы взаимодействия человека и природы.	практические занятия, домашняя работа, опрос, тестирование, выполнение индивидуального задания	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30		
Тема 2.4. Природные ресурсы и их виды.	практические занятия, домашняя работа, опрос, тестирование, выполнение индивидуального задания	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30		
РАЗДЕЛ 3. Современная политическая карта.			*Дифференцированный зачёт*	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30
Тема 3.1. Политическая география и геополитика.	практические занятия, домашняя работа, опрос, тестирование, выполнение индивидуального задания	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30		
Тема 3.2. Классификации и типология стран мира.	практические занятия, домашняя работа, опрос, тестирование, выполнение индивидуального задания	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30		
РАЗДЕЛ 4 Население мира.			*Дифференцированный зачёт*	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30

Тема 4.1. Численность и воспроизводство населения.	практические занятия, домашняя работа, опрос, тестирование, выполнение индивидуального задания	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30		
Тема 4.2 Состав и структура населения.	практические занятия, домашняя работа, опрос, тестирование, выполнение индивидуального задания	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30		
Тема 4.3. Размещение населения.	практические занятия, домашняя работа, опрос, тестирование, выполнение индивидуального задания	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30		
Тема 2.3. Проблемы взаимодействия человека и природы.	практические занятия, домашняя работа, опрос, тестирование, выполнение индивидуального задания	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30		
Тема 2.4. Природные ресурсы и их виды.	практические занятия, домашняя работа, опрос, тестирование, выполнение индивидуального задания	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30		
РАЗДЕЛ 3. Современная политическая карта.			*Дифференцированный зачёт*	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30
Тема 3.1. Политическая география и геополитика.	практические занятия, домашняя работа, опрос, тестирование, выполнение индивидуального задания	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30		
Тема 3.2. Классификации и типология стран мира.	практические занятия, домашняя работа, опрос, тестирование, выполнение индивидуального задания	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30		
РАЗДЕЛ 4 Население мира.				
Тема 4.1. Численность и воспроизводство населения.	практические занятия, домашняя работа, опрос, тестирование, выполнение индивидуального задания	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30		
Тема 4.2. Состав и структура населения.	практические занятия, домашняя работа, опрос, тестирование, выполнение индивидуального задания	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30		
Тема 4.3. Размещение населения.	практические занятия, домашняя работа, опрос, тестирование, выполнение индивидуального задания	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30		
Тема 4.4. Качество жизни населения.	практические занятия, домашняя работа, опрос, тестирование, выполнение индивидуального задания	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30		
РАЗДЕЛ 5 Мировое хозяйство.			*Дифференцированный зачёт*	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30

Тема 5.1. Состав и структура мирового хозяйства.	практические занятия, домашняя работа, опрос, тестирование, выполнение индивидуального задания	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30		
Тема 5.2. Международная экономическая интеграция и глобализация мировой экономики.	практические занятия, домашняя работа, опрос, тестирование, выполнение индивидуального задания	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30		
Тема 5.3. География главных отраслей мирового хозяйства.	практические занятия, домашняя работа, опрос, тестирование, выполнение индивидуального задания	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30		
РАЗДЕЛ 6 Регионы и страны.			*Дифференцированный зачёт*	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30
Тема 6.1.Регионы мира. Зарубежная Европа.	практические занятия, домашняя работа, опрос, тестирование, выполнение индивидуального задания	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30		
Тема 6.2. Зарубежная Азия.	практические занятия, домашняя работа, опрос, тестирование, выполнение индивидуального задания	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30		
Тема 6.3. Америка.	практические занятия, домашняя работа, опрос, тестирование, выполнение индивидуального задания	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30		
Тема 6.4. Африка.	практические занятия, домашняя работа, опрос, тестирование, выполнение индивидуального задания	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30		
Тема 6.5. Австралия и Океания.	практические занятия, домашняя работа, опрос, тестирование, выполнение индивидуального задания	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30		
Тема 6.6. Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира.	практические занятия, домашняя работа, опрос, тестирование, выполнение индивидуального задания	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30		
РАЗДЕЛ 7 Глобальные проблемы человечества.			*Дифференцированный зачёт*	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30
Тема 7.1 Группы глобальных проблем.	практические занятия, домашняя работа, опрос, тестирование, выполнение индивидуального задания	ОК.01-07, ОК.09, ЛР. 01-03, ЛР 6, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 30		

3. МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3.1 Примерная тематика эссе

1. Какие политические режимы существуют в современном мире и каковы их характерные черты?
2. Что собой представляет республиканская форма правления и как она представлена на современной политической карте мира?
3. Что собой представляет монархическая форма правления и как она представлена на современной политической карте мира?
4. Объясните, в чем заключается различие между унитарной и федеративной формами административно-территориального устройства стран и как они представлены на современной политической карте мира.
5. Охарактеризуйте формирование и сущность понятий о географической и окружающей среде.
6. Объясните содержание понятия о природопользовании и назовите главные научные концепции, с ним связанные.
7. Дайте характеристику теоретических основ проблемы рационального использования природных ресурсов.
8. Объясните, как вы понимаете ресурсообеспеченность и как ее определяют.
9. В чем заключаются эколого-географические исследования?
10. Объясните, что входит в понятие «ресурсы Мирового океана», и представьте его в виде схемы.
11. Охарактеризуйте размещение нефтяных и газовых ресурсов на континентальном шельфе Мирового океана.
12. Расскажите об энергетических ресурсах Мирового океана.
13. Дайте оценку биологических ресурсов Мирового океана и объясните, какие проблемы возникают в связи с их использованием.
14. Объясните, что входит в понятие о климатических и космических ресурсах.
15. Дайте краткую характеристику рекреационных ресурсов. На какие типы и классы их подразделяют?
16. Охарактеризуйте источники сведений о численности населения.
17. Покажите на конкретных примерах ускорение процесса роста численности мирового населения в эпоху Новейшего времени.
18. Объясните различия между темпами роста населения в отдельных крупных регионах мира.

19. Опираясь на теорию демографического перехода, охарактеризуйте причины демографического взрыва в развивающихся странах.

20. Назовите основные меры экологической политики.

21. Охарактеризуйте осуществление экологической политики на региональном и глобальном уровнях.

22. Дайте характеристику экологической ситуации в экономически высокоразвитых странах.

23. Расскажите о том, как экологическая политика осуществляется в странах с переходной экономикой.

24. Объясните, почему наиболее сложная экологическая ситуация ныне характерна для большинства развивающихся стран.

3.2 Примерный список тем для доклада

1. Какие политические режимы существуют в современном мире и каковы их характерные черты?
2. Что собой представляет республиканская форма правления и как она представлена на современной политической карте мира?
3. Что собой представляет монархическая форма правления и как она представлена на современной политической карте мира?
4. Объясните, в чем заключается различие между унитарной и федеративной формами административно-территориального устройства стран и как они представлены на современной политической карте мира.
5. Охарактеризуйте формирование и сущность понятий о географической и окружающей среде.
6. Объясните содержание понятия о природопользовании и назовите главные научные концепции, с ним связанные.
7. Дайте характеристику теоретических основ проблемы рационального использования природных ресурсов.
8. Объясните, как вы понимаете ресурсообеспеченность и как ее определяют.
9. В чем заключаются эколого-географические исследования?
10. Объясните, что входит в понятие «ресурсы Мирового океана», и представьте его в виде схемы.
11. Охарактеризуйте размещение нефтяных и газовых ресурсов на континентальном шельфе Мирового океана.
12. Расскажите об энергетических ресурсах Мирового океана.

13. Дайте оценку биологических ресурсов Мирового океана и объясните, какие проблемы возникают в связи с их использованием.

14. Объясните, что входит в понятие о климатических и космических ресурсах.

15. Дайте краткую характеристику рекреационных ресурсов. На какие типы и классы их подразделяют?

16. Охарактеризуйте источники сведений о численности населения.

17. Покажите на конкретных примерах ускорение процесса роста численности мирового населения в эпоху Новейшего времени.

18. Объясните различия между темпами роста населения в отдельных крупных регионах мира.

19. Опираясь на теорию демографического перехода, охарактеризуйте причины демографического взрыва в развивающихся странах.

20. Назовите основные меры экологической политики.

21. Охарактеризуйте осуществление экологической политики на региональном и глобальном уровнях.

22. Дайте характеристику экологической ситуации в экономически высокоразвитых странах.

23. Расскажите о том, как экологическая политика осуществляется в странах с переходной экономикой.

24. Объясните, почему наиболее сложная экологическая ситуация ныне характерна для большинства развивающихся стран.

3.3 Примерный перечень тем для рефератов

1. Географические представления в эпоху Возрождения.
2. Христофор Колумб и его проект.
3. Морской путь Васко да Гама.
4. Кругосветное путешествие Магеллана.
5. Пиратские экспедиции XVI-XVIII вв.
6. Викинги и их походы.
7. История возникновения географических карт, первые карты.
8. Знаменитые походы Ермака.
9. Путешествия Ивана Москвитина.
10. Открытия Семена Дежнева.
11. Экспедиции И.И. Беринг
12. Геологическое строение и полезные ископаемые своего района, экологические проблемы, связанные с их добычей и переработкой

13. Геология, рельеф и полезные ископаемые Урала (Западной или Средней Сибири, Кавказа или другой физико-географической страны)

14. Карстовые формы рельефа на Урале

15. Криогенная морфоскульптура и ледниковые формы рельефа России

16. Радиационный и тепловой баланс географической оболочки и Среднего Урала

17. Циркуляция атмосферы и характер погоды по регионам России

18. Климат и воды Урала (Средней Азии, Западной Сибири, Забайкалья или другой физико-географической страны)

19. Характеристика озер и болот своего района

20. Ландшафтная картосхема лесного парка (ООПТ) и методика ее составления

21. Высотная поясность Урала (Кавказа, Тянь-Шаня, Алтая, Саянских гор, гор Тывы или другого горного района)

22. Физико-географическая характеристика гор Северо-Восточной Сибири

23. Влажные тропические леса Земли и экологические проблемы данной природной зоны.

24. Ледниковые периоды Земли и их влияние на климат (рельеф, почвенно-растительный покров) Северной Америки и Евразии.

25. Национальные парки, особенности их размещения (материк по выбору) и физико-географическая характеристика территорий.

26. Сравнительная характеристика высотной поясности Альп и Гималаев.

27. Экологические проблемы национальных парков США и Канады.

28. Эндемики растительного и животного мира материка и физико-географические закономерности их размещения (материк по выбору).

3.4 Примеры тестовых заданий

1. Политическая карта Мира

1. Найдите правильные пары названий стран – гигантов по площади и их столиц:

а) США – Нью-Йорк;

б) Великобритания – Лондон;

в) Австралия – Канберра;

г) Канада – Оттава;

д) Китай – Шанхай.

2. Найдите правильные пары названий стран – гигантов по населению и их столиц:

а) Нигерия – Каир;

б) Индонезия – Джакарта;

в) Пакистан – Исламабад;

г) Саудовская Аравия – Эр-Рияд;

д) Канада – Оттава.

2. География мировых природных ресурсов

1. Какие из указанных утверждений верны?

а) Географическая среда – часть земной природы, с которой человеческое общество непосредственно взаимодействует в своей жизни и производственной деятельности.

б) Понятие «природа» более широкое, чем понятие «географическая среда».

в) Географическая среда – необходимое условие жизни и деятельности общества.

г) Все перечисленные.

2. Ресурсами, выделяемыми по характеру использования, являются:

а) минеральные;

б) рекреационные;

в) климатические;

г) таких ресурсов нет.

3. География населения мира

1. Демографическим взрывом называют:

а) рост терроризма в перенаселенных странах;

б) рациональный тип воспроизводства населения;

в) феномен быстрого роста численности населения в развивающихся странах в середине XX века;

г) все перечисленное.

2. Выберите правильные утверждения:

а) решающее воздействие на воспроизводство населения оказывают социально-экономические факторы;

б) никогда население мира не возрастало так быстро как в середине XX века;

в) к 2000 году численность населения Земли превысила 6 млрд.человек;

г) все перечисленные утверждения правильные.

4. Научно-техническая революция и мировое хозяйство

1. Научно-техническая революция – это:

а) качественный скачок в развитии науки и техники;

б) исторически сложившаяся совокупность национальных хозяйств;

в) переворот в производительных силах, основанный на превращение науки в непосредственную производительную силу общества;

г) все перечисленное.

2. выберите неверное утверждение:

а) под универсальностью НТР понимается охват этим процессом всех сфер и отраслей хозяйства;

б) четыре составные части НТР – наука, управление, электронизация, химизация;

в) увеличение объема доменных печей – пример эволюционного развития техники и технологии;

г) примером комплексной автоматизации может служить использование роботов при производстве автомобилей.

5. География отраслей мирового хозяйства

1. Выберите неверные утверждения.

а) Саудовская Аравия, США и Россия входят в первую тройку стран по размерам добычи нефти.

б) Россия, США и Канада входят в первую тройку стран по размерам добычи угля.

в) Индия и Китай не входят в первую десятку стран по размерам выработки электроэнергии.

г) Экспорт каменного угля из Западной Европы в США получил название «угольного моста».

д) Более ¾ электроэнергии Франции вырабатывается на АЭС.

2. Выберите варианты, в которой все три страны относятся к «великим горнодобывающим державам»:

а) США, Бразилия, Индия;

б) Китай, США, Япония;

в) США, Россия, ОАЭ;

г) Япония, США, Германия;

д) Китай, Австралия, ЮАР.

6. Страны Европы

1. Найдите варианты, в которых верно указаны названия морей и стран, которые они омывают:

а) Норвежское, Балтийское – Швеция;

б) Северное, Средиземное – Великобритания;

в) Северное, Балтийское – Германия;

г) Черное, Адриатическое – Италия;

д) Норвежское, Баренцево – Норвегия.

2. Найдите варианты, в которых верно указаны страны, граничащие друг с другом:

а) Польша, Чехия, Германия;

б) Италия, Австрия, Венгрия;

в) Испания, Франция, Швейцария;

г) Норвегия, Швеция, Финляндия;

д) Словакия, Литва, Польша.

7. Зарубежная Азия. Австралия

1. Какие государства владеют территорией острова Калимантан?

а) Индонезия, Папуа – Новая Гвинея;

б) Таиланд, Малайзия, Мьянма;

в) Индия, Шри-Ланка, Бангладеш;

г) Малайзия, Бруней, Индонезия.

2. Найдите вариант, в котором верно указаны страны, граничащие друг с другом:

а) Китай, Индия, Бангладеш;

б) Лаос, Камбоджа, Таиланд;

в) Саудовская Аравия, Ирак, Турция;

г) Сирия, Иран, Пакистан;

д) Казахстан, Китай, Вьетнам.

8. Африка

1. Какое из указанных государств имеет площадь более 1 млн. км^2 и омывается красным морем?

а) Ливия;

б) Эритрея;

в) Мавритания;

г) Судан;

д) ЮАР.

2. Выберите королевство с правильно указанной столицей:

а) Лесото – Каир;

б) Кения –Найроби;

в) Марокко – Рабат;

г) Свазиленд – Претория;

д) Эфиопия – Могадишо.

9. Северная Америка

1. Какие страны относятся к Северной Америке в экономической и социальной географии?

а) Все страны, входящие в организацию НАФТА;

б) Все страны материка Северная Америка;

в) Мексика и США;

г) США и Канада.

2. Каково население Северной Америки?

а) более 300 млн. человек;

б) более 1 млрд. человек;

в) 280 млн. человек;

г) 30,5 млн. человек.

10. Латинская Америка

1. Какая из указанных стран Латинской Америки имеет выход только к Атлантическому океану?

а) Мексика;

б) Боливия;

в) Панама;

г) Колумбия;

д) Аргентина.

2. Какое островное государство Латинской Америки имеет наибольшую площадь?

а) Доминиканская Республика;

б) Куба;

в) Гаити;

г) Гренада;

д) Ямайка.

11. Глобальные проблемы человечества

1. Какое утверждение вы считаете неверным?

а) По мере истощения минеральных ресурсов суши люди все чаще будут использовать морскую воду для получения различных химических элементов;

б) Добыча нефти на морском шельфе включает загрязнение океана;

в) Площадь тропических лесов сокращается на столько быстро, что создание национальных парков и заповедников не может предотвратить исчезновение многих видов растений и животных;

г) В конце XX века на первый план выдвинулись экономические и демографические проблемы.

2. Выберите правильные утверждения.

а) В ближайшее время решающее воздействие на численность и воспроизводство населения Земли будут оказывать развивающиеся страны;

б) Снижение темпов роста городского населения в развитых странах будет способствовать возрождению традиции многодетных семей;

в) Рост городского населения в развивающихся странах будет опережать реальное развитие городов;

г) В странах, где ощущается постоянная нехватка продуктов, большая часть населения занята в промышленности.

Ответы на тесты

1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11	
В,г	Б,в	г	г	в	г	в	а	В,г	А,д	в,д	А,б,г	а	а	б	в	г	а	д	б	в	а,в

3.5 Примеры кейсовых заданий

1. Используя предложенную инфографику, проанализируйте изменения ВВП стран – республик бывшего Советского Союза в период с 1991 по 2018 гг.

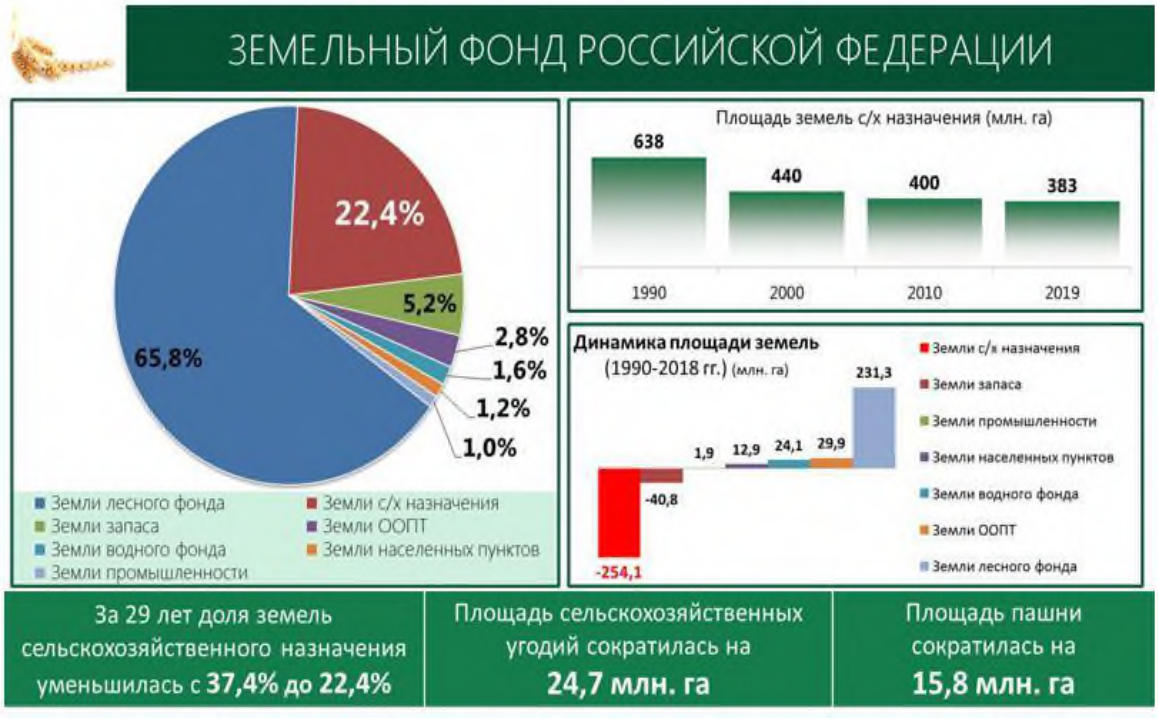
ИЗМЕНЕНИЕ ВВП (ППС) НА ДУШУ НАСЕЛЕНИЯ С 1990 ПО 2018 ГГ, $

Страны	1990	1995	2000	2010	2018	Изменение с 1990 г	
						1995 к 1990	2018 к 1990
Азербайджан	5502	2420	3534	15628	18076	-56%	229%
Армения	2419	1584	2318	6567	10176	-35%	321%
Беларусь	5399	3978	5994	15907	20003	-26%	270%
Грузия	5174	1673	2587	6598	11485	-68%	122%
Казахстан	8434	6121	7888	19690	27550	-27%	227%
Киргизия	2246	1237	1644	2733	3844	-45%	71%
Латвия	7813	5508	8018	17575	29901	-30%	283%
Литва	9305	5923	8456	20110	34826	-36%	274%
Молдавия	3330	1900	1840	3832	7305	-43%	119%
Россия	8012	5611	6825	20498	29267	-30%	265%
Таджикистан	2356	926	935	2064	3416	-61%	45%
Туркмения	5375	3354	4227	9741	19527	-38%	263%
Узбекистан	1985	1634	1984	4154	7665	-18%	286%
Украина	6763	3689	3803	7666	9283	-45%	37%
Эстония	10733	6283	9420	21602	34096	-41%	218%
Среднее знч.	**5656**	**3456**	**4632**	**11624**	**17761**	**-39%**	**214%**
Весь мир	**5449**	**6479**	**7928**	**12837**	**17914**	**19%**	**229%**

Источники: https://www.google.com/publicdata/directory; https://ru.wikipedia.org/wiki/Список_стран_по_ВВП_(ППС)_на_душу_населения 11.2019

2. Используя предложенную инфографику, проанализируйте изменения, произошедшие с земельным фондом России.

3.



Критерии оценки

Студенты продемонстрировали, знание географической номенкла-туры, расположение географических объектов, владение «языком» картографии, знания и умение пользоваться условными обозначениями, грамотно наносить географические объекты на контурную карту. Студент владеет географической номенклатурой, правильно локализует объекты, верно использует условные обозначения, 100% географических объектов задания нанесены правильно

Студент владеет географической номенклатурой, правильно локализует объекты, верно использует условные обозначения, 100% географических объектов задания нанесены правильно

«4» Студент владеет географической номенклатурой, с незначительными ошибками локализует объекты, верно использует условные обо-значения, 90% географических объектов задания нанесены правильно

«3» Студент не в полной мере владеет географической номенклатурой, локализует объекты с ошибками, с ошибками использует условные обозначения, 60-70% географических объектов задания нанесены правильно

«2» Студент не владеет географической номенклатурой, локализует объекты с грубыми ошибками, с ошибками использует условные обозначения, менее 50% географических объектов задания нанесены правильно

3.6. Примеры заданий для географического диктанта

Политическая карта мира

Нанесите на карту столицы перечисленных стран

1. Габон
2. Венгрия
3. Бразилия
4. Гвинея-Бисау
5. Дания
6. Зимбабве
7. Ирландия
8. Исландия
9. Камерун
10. Канада
11. Киргизия
12. Мадагаскар
13. Мозамбик
14. Молдова
15. Никарагуа

16. Пакистан
17. Руанда
18. Северная Македония
19. Сербия
20. Турция

География населения

Нанести на контурную карту крупнейшие по численности города мира и подписать страну, в которой они находятся. Звездочкой отметить среди нанесенных городов столицы.

1. Шанхай, Китай
2. Пекин, Китай
3. Стамбул, Турция
4. Карачи, Пакистан
5. Токио, Япония
6. Лагос, Нигерия
7. Москва, Россия
8. Сан-Паулу, Бразилия
9. Киншаса, Демократическая Республика Конго
10. Нью-Йорк, США
11. Сеул, Корея
12. Дели, Индия
13. Каир, Египет
14. Джакарта, Индонезия
15. Мехико, Мексика
16. Лондон, Великобритания
17. Тегеран, Иран
18. Хошимин, Вьетнам
19. Рио-де-Жанейро, Бразилия
20. Бангкок, Таиланд

4. МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ РУБЕЖНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Рубежная аттестация проводится в виде контрольной работы

4.1 Примерные задания для контрольной работы

1 вариант

1. Для какой части света характерна максимальная численность населения:
   а) Европа б) Азия в) Америка г) Африка
2. Какая часть света имеет наибольшую ресурсообеспеченность пресной водой
   а) Австралия б) Африка в) Америка г) Европа
3. какое перечисленное государство является однонациональным?
   А) Япония б) Аргентина в) Украина г) Россия
4. Назовите 10 крупнейших городов –агломераций мира с населением более 10 млн. человек
5. Основные центры мирового хозяйства – это….
6. В «большую семерку» не входит страна
   а) Китай б) Япония в) Великобритания г) Канада
7. 7. Установите соответствие между странами-лидерами и продукцией:

А. Китай	1. Электроэнергия
Б. Саудовская Аравия	2. Судостроение
В. США	3. Нефть
Г. Япония	4. Сталь

8. Какое утверждение об изменениях в природной среде под влиянием хозяйственной деятельности человека является верным?
   а) Строительство водохранилищ приводит к понижению уровня грунтовых вод.
   б) Перевод ТЭС с газа на мазут уменьшает количество вредных выбросов в атмосферу.
   в) Сведение лесов в долинах рек уменьшает смыв почв.
   г) В городах 60-70% атмосферного загрязнения дает автомобильный транспорт.
9. В чем разница между развитыми странами и развивающимися?
10. Назовите основные причины «демографических кризисов» в мире. Какие меры предпринять для уменьшения их проявления на планете?

Ответы на тесты

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
б	в	а	Токио Джакарта Сеул Дели Шанхай Манила Карачи	США, Япония, Европа	а	А-4 Б-3 В-1 Г-2	г	В уровне социально-экономического развития	Снижение уровня жизни населения; войны; эпидемии; изменение

			Нью-Йорк Сан-Паулу Мехико						менталитета

2 вариант

1. Какой минеральный ресурс добывают в Мексиканском, Гвинейском и Персидском заливах:

   а) каменная соль б) уголь в) нефть г) олово
2. Какая часть света имеет наименьшую ресурсообеспеченность пресной водой

   а) Австралия б) Америка в) Азия г) Европа
3. Какое перечисленное государство является однонациональным?

   А) Мексика б) Индия в) Индонезия г) Южная Корея
4. Дайте определение терминам «НТР», «Мировое хозяйство».
5. Назовите страны «Большой 7» и их столицы – это….
6. Дайте определение понятия «Демография».
7. Для какого моря наиболее характерно нефтяное загрязнение?

   а) Восточно - Сибирского б) Северного в) Лаптевых г) Берингово
8. Какие три особенности характерны для развития современного мирового хозяйства?

   а) Использование достижений «зеленой революции» во всех странах мира.

   б) Повышение наукоемкости производства в экономически развитых странах.

   в) Уменьшение доли грузоперевозок, осуществляемых морским транспортом.

   г) Сокращение объемов производства сплавов легких металлов.
9. В чем разница между развитыми странами и развивающимися?
10. Назовите основные особенности размещения населения в мире.

Ответы на тест

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
в	а	г	НТР-коренное качественное преобразование производительных сил, качественный скачок в структуре и динамике развития	США-Вашингтон Япония-Токио Германия-Берлин Великобритания-Лондон Франция-Париж Италия-Рим Канада-Оттава	Наука о населении	б	А,б, в	В уровне социально-экономического развития	Большая часть населения тяготеет к равнинным территориям; рпрживает в городах;

			производительных сил Мировое хозяйство-исторически сложившаяся совокупность всех экономик стран мира						в развивающихся странах Азии

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

Текущий контроль – проводится на плановых занятиях и в ходе проверки самостоятельных работ. Главная цель текущего контроля – оперативная оценка работы преподавателя и обучаемых, а также их индивидуальных особенностей. Функции текущего контроля: содействует более оперативному выявлению отстающих для надлежащего реагирования; оптимизирует индивидуальные занятия; рационализирует работу с программным материалом.

Формы текущего контроля:

– Доклад
– Эссе
– Презентация
– Реферат
– Тестирование

Доклад – этот вид контроля учит выступать с сообщениями, точно и доказательно выражать свои мысли на языке конкретной науки, анализировать факты, вести диалог, дискуссию, укрепляет интерес к науке и научным исследованиям, учит связывать научно-теоретические положения с практической деятельностью и приучает к самообразованию. Доклады на семинаре осуществляются после вступительного слова преподавателя. Затем последовательно заслушиваются доклады студентов по заранее обозначенным вопросам. После этого проводится обсуждение выступлений, дополнения со стороны других участников семинара. Все участники семинара определяют ценность прослушанной информации для практического использования, выявляют положительные и отрицательные моменты, разрешения проблем. В заключении преподавателем подводятся итоги всех выступлений.

Критерии оценки доклада:

Оценка «отлично»: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация Power Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Использованы

дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). Оформление работы. Оригинальность выполнения (работа сделана самостоятельно, представлена впервые).

Оценка «хорошо»: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация Power Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Содержание доклада включает в себя информацию из основных источников (методическое пособие), дополнительные источники информации не использовались. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Структура доклада сохранена (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры).

Оценка «удовлетворительно»: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Использованы дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры).

Оценка «неудовлетворительно»: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Содержание доклада ограничено информацией только из методического пособия. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Отсутствуют выводы и примеры. Оригинальность выполнения низкая. Заданная тема доклада не раскрыта, основная мысль сообщения не передана.

Эссе – самостоятельная научно-методическая работа, основными целями которой является развитие у студентов исследовательских навыков и умений. Эссе может быть подготовлено в устной или письменной форме. В устной форме материал излагается на семинарском занятии. В письменном виде объем эссе, как правило, не превышает 5 страниц текста и представляется для проверки и оценки преподавателю. Написание эссе осуществляется самостоятельно путем творческого изложения изученных научных материалов и нормативных источников.

Структура эссе:

1. - введение (суть и обоснование выбора выбранной темы, краткие определения ключевых терминов);

2. - основная часть (аргументированное раскрытие темы на основе собранного материала);

3. - заключение (обобщения и выводы).

Основные требования к написанию эссе:

– Обозначение круга понятий и теорий, необходимых для ответа на вопрос.

– Понимание и правильное использование терминов и понятий.

– Использование основных категорий анализа.

– Выделение причинно-следственных связей.

– Применение аппарата сравнительных характеристик.

– Аргументация основных положений эссе.

– Наличие промежуточных и конечных выводов.

– Личная субъективная оценка по данной проблеме.

При оценивании эссе учитывается следующее:

1. Самостоятельность, новизна, оригинальность работы, связь эссе с задачами образовательной программы.

2. Релевантность источников (методологическая, тематическая), умелое их использование в связи с выбранной темой, навыки самостоятельного поиска литературы.

3. Релевантность эмпирической базы задачам эссе, грамотность применения методологии, представления эмпирических данных, корректность формулировок основных элементов программы исследования.

4. Научно-публицистический стиль изложения результатов (использование приемов этнографического письма, соблюдение баланса между научно-академическим содержанием и публицистическим стилем), логика, продуманность структуры, ясность мысли, обоснованность выводов общая грамотность.

5. Корректное оформление академического текста (цитаты, ссылки на источники, точная библиография

6. Связь эссе с задачами образовательной программы.

7. Соблюдение объема, заданной в рекомендациях структуры, сроков сдачи и представления.

Презентация – это достаточно распространенный вид учебной работы, выполняемая на основе преобразования документальной информации, раскрывающая суть изучаемой темы; представляет собой краткое изложение содержания книги, научной работы, результатов изучения научной проблемы важного социально-культурного, народнохозяйственного или политического значения.

Критерии оценки презентации:

Разработка презентации оценивается по 10-балльной шкале (от 6 до 10 баллов в зависимости от качества презентации).

5 БАЛЛОВ – презентация включает не менее 7 кадров основной части. В презентации полностью и глубоко раскрыто наполнение (содержание) представляемой темы, четко определена структура ресурса, отсутствуют фактические (содержательные), орфографические и стилистические ошибки. Представлен перечень источников, оформленный согласно

общепринятым требованиям. Цветовые, шрифтовые решения, расположение текстов и схем в кадрах соответствуют требованиям реализации принципа наглядности в обучении.

4 БАЛЛОВ – презентация включает не менее 7 кадров основной части. В презентации полностью и глубоко раскрыто наполнение (содержание) представляемой темы, четко определена структура ресурса, отсутствуют фактические (содержательные) ошибки, однако присутствуют незначительные орфографические и стилистические ошибки (не более трех). Представлен перечень источников, оформленный согласно общепринятым требованиям. Цветовые, шрифтовые решения, расположение текстов и схем в кадрах соответствуют требованиям реализации принципа наглядности в обучении.

3 БАЛЛА – презентация включает не менее 7 кадров основной части. В презентации полностью раскрыто наполнение (содержание) представляемой темы; четко определена структура ресурса; имеются незначительные фактические (содержательные) ошибки и орфографические и стилистические ошибки (не более трех). Представлен перечень источников, оформленный согласно общепринятым требованиям. Цветовые, шрифтовые решения, расположение текстов и схем в кадрах не в полной мере соответствуют требованиям реализации принципа наглядности в обучении.

2 БАЛЛА – презентация включает менее 7 кадров основной части. В презентации не полностью раскрыто наполнение (содержание) представляемой темы; четко определена структура ресурса; имеются незначительные фактические (содержательные) ошибки и орфографические и стилистические ошибки (не более трех). Представлен перечень источников, однако оформление не соответствует общепринятым требованиям. Цветовые, шрифтовые решения, расположение текстов и схем в кадрах не в полной мере соответствуют требованиям реализации принципа наглядности в обучении.

1 БАЛЛ – презентация включает менее 7 кадров основной части. В презентации не раскрыто наполнение (содержание) представляемой темы; не четко определена структура ресурса; имеются фактические (содержательные) ошибки и орфографические и стилистические ошибки. Представлен перечень источников, однако оформление не соответствует общепринятым требованиям. Цветовые, шрифтовые решения, расположение текстов и схем в кадрах не соответствуют требованиям реализации принципа наглядности в обучении.

Презентация отражает различные точки зрения на исследуемый вопрос, в том числе точку зрения самого автора. Изложенное понимание доклада как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: новизна текста; обоснованность выбора источника; степень раскрытия сущности вопроса; соблюдения требований к оформлению. Правильное оформление презентации по образцу.

Презентация обязательно должна содержать:

- Титульный лист;
- Введение;
- Основную часть;
- Заключение.

На титульным листе должно быть написано название учебного заведения, курса и специальности, имя студента и имя преподавателя, а также обязательно название темы. Введение должно содержать краткую информацию о работе.

В основную часть презентации, не стоит закидывать весь текст, так как презентация - это графическое изображение доклада.

Заключение должно содержать факты из работы. Возможно, даже все выводы. Общие правила: обязательное использование для заголовков строго один шрифт, на всех слайдах он не должен меняться; цвет основного текста должен совпадать на протяжении всей работы; фон и стиль слайдов, лучше всего выбирать светлый и один на протяжении всего доклада.

Самым финальным слайдом обязательно должна быть благодарность за внимание.

Тестирование – это система стандартизированных заданий, позволяющих автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся Тесты могут быть аудиторными и внеаудиторными.

Критерии оценивания тестовых работ:

Оценка за контроль ключевых компетенций студентов производится по пятибалльной системе. При выполнении заданий ставится отметка:

«3» - за 50-70% правильно выполненных заданий,

«4» - за 70-85% правильно выполненных заданий,

«5» - за правильное выполнение более 85% заданий.

Реферат

Самостоятельная письменная аналитическая работа, выполняемая на основе преобразования документальной информации, раскрывающая суть изучаемой темы; представляет собой краткое изложение содержания книги, научной работы, результатов изучения научной проблемы важного социально-культурного, народнохозяйственного или политического значения. Реферат отражает различные точки зрения на исследуемый вопрос, в том числе точку зрения самого автора.

Требования к структуре и оформлению реферата

Тему реферата каждый учащийся выбирает сам из предложенного списка. Повторы тем внутри группы не допускаются. Студент может предложить свою тему для реферата, согласовав ее с преподавателем. Литературу и источники для выполнения реферата студенты подбирают и находят самостоятельно.

Выполненную работу необходимо сдать не позднее, чем за две недели до начала сессии (окончания аудиторных занятий). В течение этого времени учащийся должен защитить сданную работу в ходе устной дискуссии с преподавателем.

Реферат должен соответствовать следующей структуре:

1. Титульный лист
2. Содержание (план) реферата
3. Текст самой работы
4. Список литературы и интернет-ресурсов, используемых для написания реферата

Реферат должен быть оформлен в соответствии со следующими требованиями:

- работа должна соответствовать конкретной теме, вынесенной в заголовок;
- объем работы 15-20 страниц (без учета титульного листа, плана и списка литературы);
- текст должен быть набран на компьютере (шрифт TNR, размер шрифта 14, интервал 1,5);
- материал должен быть изложен грамотным, литературным языком.

На титульном листе должны быть указаны следующие сведения:

- название вуза, название института;
- наименование образовательной программы и профиль подготовки,
- название предмета, тема работы (полностью),
- сведения об авторе (фамилия, инициалы, курс, группа), номер семестра и учебный год.

Критерии оценки реферата:

Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: новизна текста; обоснованность выбора источника; степень раскрытия сущности вопроса; соблюдения требований к оформлению.

Новизна текста: а) актуальность темы исследования; б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (меж предметных, внутри предметных, интеграционных); в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) авторская позиции, самостоятельность оценок и суждений; д) стилевое единство текста, единство жанровых черт.

Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) обоснованность способов и методов работы с материалом; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

Обоснованность выбора источников: а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т д.).

Соблюдение требований к оформлению: а) на сколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) соблюдение требований к объёму реферата.

Оценка 5 ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка 4 – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны не полные ответы.

Оценка 3 – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка 2 –тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Оценка 1 – реферат обучающимся не представлен.

6. МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Промежуточная аттестация осуществляется в виде дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет – преследует цель оценить работу студента за семестр, полученные теоретические знания, их прочность, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.

Критерии оценки на зачете/экзамене:

Оценка «отлично» ставится, если студент при ответе на все вопросы:

- проявил глубокие, творческие способности в понимании изложении учебно-программного материала; показывает высокий уровень компетентности;

- усвоил взаимосвязь основных понятий и предметов, их значение для приобретаемой профессии; анализирует основные понятия с точки зрения различных авторов, демонстрируя знание учебной, периодической и монографической литературы, законодательства в рамках тематики предмета и практики его применения;

- показывает все сторонние и систематические знания теоретического материала; видит междисциплинарные связи;

- профессионально, грамотно, последовательно, хорошим языком четко излагает материал, аргументировано формулирует выводы;

- полно, грамотно и последовательно изложил ответы на все дополнительные вопросы и задания.

Оценка «хорошо» ставится, если студент:

- показывает достаточный уровень компетентности, знания лекционного материала, учебной и методической литературы, законодательства и практики его применения;

- показывает полное, но недостаточно глубокое знание учебно-программного материала, допустил какие-либо неточности в ответах, свободно оперирует понятиями, методами оценки принятия решений;

- имеет представление о междисциплинарных связях, увязывает знания, полученные при изучении различных дисциплин, умеет анализировать практические ситуации, но допускает некоторые погрешности;

- уверенно и профессионально, грамотным языком, ясно, четко и понятно излагает состояние и суть вопроса; привлекается информативный и иллюстрированный материал, но при ответе допускает некоторые погрешности;

- вопросы, задаваемые экзаменатором, не вызывают существенных затруднений.

Допускается1-2 незначительные ошибки.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент:

- показывает поверхностные знания учебно-программного материала, при ответе отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами; однако в целом в полнее ориентируется в профилирующих для данной специальности дисциплинах;

- владеет практическими навыками, но чувствует себя не уверенно при анализе междисциплинарных связей;

- на поставленные вопросы отвечает не уверенно;

- в ответе допущен ряд логических ошибок, аргументы привлекаются недостаточно веские;

- ответ композиционно не выстроен, демонстрируется средний уровень владения литературным языком при формулировании тезисов и аргументов;

- на поставленные комиссией вопросы затрудняется с ответами, показывает недостаточно глубокие знания.

Допускается не более 3-4 ошибок.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент:

- не усвоил значительную часть учебно-программного материала или показывает крайне слабые знания учебного материала, низкий уровень компетентности;

-демонстрирует крайне неуверенное изложение вопроса;

- имеет слабый уровень профессиональных знаний, затрудняется при анализе практических ситуаций; не может привести примеры из реальной практики;

- не уверенно и логически не последовательно излагает материал; в ответе присутствуют серьезные нарушения композиционные, речевые и нормативные;

- не правильно отвечает на поставленные экзаменатором вопросы или затрудняется с ответом; отказывается от ответа.

Ставится при наличии свыше пяти ошибок.

6.1 Примеры тестовых заданий для проведения промежуточной аттестации

Тест состоит из пяти частей. На его выполнение отводится 120 минут. Задания рекомендуется выполнять по порядку. Если задание не удается выполнить сразу, перейдите к следующему. Если останется время, вернитесь к пропущенным заданиям. В скобках указано максимальное количество баллов за ответ на данный вопрос.

Часть I

А1. (1) Обозначьте на контурной карте мира (рис. 1) границы и подпишите столицы трех конституционных монархий Европы.

А2. (1) Обозначьте на контурной карте мира (рис. 1) границы и подпишите столицы трех федераций Азии.

А3. (1) Обозначьте на контурной карте мира (рис. 1) и подпишите следующие месторождения полезных ископаемых:

1) железной руды Хаммерсли

2) каменного угля Рурское

3) нефти Мексиканского залива

4) калийных солей Соликамское

5) бокситов Иксинское

А4. (1) Обозначьте на контурной карте России (рис. 2) границы и подпишите столицы трех автономных округов азиатской части страны.

А5. (1) Обозначьте на контурной карте России (рис. 2) и подпишите следующие месторождения полезных ископаемых:

1) железной руды КМА

2) каменного угля Печорское

3) нефти Туймазы

4) калийных солей Березовское

5) золота Аллах-Юнь

Часть II

В1. (1) Выберите пять субъектов федерации России, омываемых морями:

1) Московская область

2) Архангельская область

3) Волгоградская область

4) Республика Тува

5) Хабаровский край

6) Краснодарский край

7) Чукотский автономный округ

8) Магаданская область

В2. (1) Выберите три субъекта Российской Федерации с наиболее высоким естественным приростом:

1) республика Карелия

2) Курская область

3) Республика Дагестан

4) Мурманская область

5) Республика Тыва

6) Республика Калмыкия

В3. (1) Выберите три ГЕС России:

1) Саяно-Шушенская

2) Кольская

3) Братская

4) Билибинская

5) Сургутская

6) Волжская

В4. (1) Выберите два центра нефтепереработки:

1)Ухта

2) Мурманск

3) Омск

4) Суздаль

5) Ярославль

6) Уфа

В5. (1) Выберите четыре вида природных ресурсов, встречающихся на территории Центральной России:

1) каменный уголь

2) бурый уголь

3) фосфориты

4) железная руда

5) нефть

6) медные руды

7) горючие сланцы

Часть III

С1. (1) Выберите три федеративных государства:

1) Россия

2) Франция

3) США

4) Китай

5) Индия

С2. (1) Выберите две страны трудовой эмиграции:

1) Индия

2) США

3) Алжир

4) Турция

5) Германия

6) Афганистан

С3. (1) Выберите три страны-лидера химической промышленности мира:

1) Франция

2) Россия

3) ЮАР

4) США

5) Чехия

С4. (1) Выберите страну, занимающую первое место по производству кукурузы:

1) Китай

2) США

3) Россия

4) Бразилия

С5. (1) Выберите пять стран Латинской Америки:

1) Китай

2) Чили

3) Алжир

4) Колумбия

5) Оман

6) Аргентина

7) Мексика

8) Парагвай

9) Португалия

Часть IV

Д1. (1) Выделите три страны- члена ЕС:

1) Франция

2) Норвегия

3) Люксембург

4) США

5) Нидерланды

6) Швейцария

Д2. (1) Выделите четыре страны с наибольшими объемами добычи нефти:

1) Россия

2) Кувейт

3) Аргентина

4) Индонезия

5) Германия

6) США

7) Македония

Д3. (1) Выберите два энергоемких производства:

1) выплавка алюминия

2) производство целлюлозы

3) производство минеральных удобрений

4) производство сахара

Д4. (1) Выберите два вида исчерпаемых природных ресурсов:

1) энергия ветра
2) лесные ресурсы
3) агроклиматические ресурсы
4) ресурсы нефти

Д5. (1) Выберите пять старых отраслей промышленности:

1) металлургия
2) машиностроение
3) лесная
4) горнодобывающая
5) электроэнергетика
6) текстильная
7) нефтяная
8) угольная

Часть V

*Из трех предложенных вопросов выберите **один** и дайте на него развернутый ответ, обосновывая свои выводы фактами и доказательствами. Объем ответа не должен превышать одного листа формата А4.*

1. Для каких государств и регионов мира опустынивание является экологическим бедствием. В чем заключается суть этого явления и почему опустынивание считается глобальной проблемой всего человечества.

2. Как под влиянием НТР меняется территориальная структура хозяйства различных стран мира, приведите примеры.

3. Почему формирование политической карты мира - это постоянный процесс; приведите примеры современных преобразований.

Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту ФОС

Дополнения и изменения к комплекту ФОС на _____ учебный год по предмету _____

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании ПЦК колледжа _____

«_____» _____ 20_____г. (протокол № _____).

Председатель ПЦК _____ /_____/

Приложение 6.12 к ОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер,
утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

Фонд оценочных средств по учебному предмету

ОУП.12 Физическая культура

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар, кондитер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
на заседании МК
общеобразовательного цикла
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы учебного предмета ОУП.12 Физическая культура по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Организация - разработчик: ГБПОУ «Грозненский колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Хадашев У.М., преподаватель «Грозненский колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАН
на заседании Методического совета ГБПОУ «Грозненский колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».
Протокол № 4 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ 4

2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ 7

3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ 25

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств по учебному предмету ОУП.12 Физическая культура является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и предназначен для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы.

Фонд оценочных средств позволяет оценить достижение запланированных результатов по учебному предмету ОУП.12 Физическая культура.

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

1.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета

В результате освоения учебного предмета ОУП.12 Физическая культура обеспечивается достижение студентами следующих результатов:

1.3.1 Результаты освоения учебного предмета, подлежащие проверке

Раздел «Знания о физической культуре»:

- характеризовать физическую культуру как явление культуры, её направления и формы организации, роль и значение в жизни современного человека и общества;
- ориентироваться в основных статьях Федерального закона «О физической культуре и спорте в Российской Федерации», руководствоваться ими при организации активного отдыха в разнообразных формах физкультурно-оздоровительной и спортивно-массовой деятельности;
- положительно оценивать связь современных оздоровительных систем физической культуры и здоровья человека, раскрывать их целевое назначение и формы организации, возможность использовать для самостоятельных занятий с учётом индивидуальных интересов и функциональных возможностей;
- характеризовать адаптацию организма к физическим нагрузкам как основу укрепления здоровья, учитывать её этапы при планировании самостоятельных занятий кондиционной тренировкой;
- положительно оценивать роль физической культуры в научной организации труда, профилактике профессиональных заболеваний и оптимизации работоспособности, предупреждении раннего старения и сохранении творческого долголетия;
- выявлять возможные причины возникновения травм во время самостоятельных занятий физической культурой и спортом, руководствоваться правилами их предупреждения и оказания первой помощи.

Раздел «Организация самостоятельных занятий»:

- проектировать досуговую деятельность с включением в её содержание разнообразных форм активного отдыха, тренировочных и оздоровительных занятий, физкультурно-массовых мероприятий и спортивных соревнований;
- контролировать показатели индивидуального здоровья и функционального состояния организма, использовать их при планировании содержания и направленности самостоятельных занятий кондиционной тренировкой, оценке её эффективности;
- планировать системную организацию занятий кондиционной тренировкой, подбирать содержание и контролировать направленность тренировочных воздействий на повышение физической работоспособности и выполнение норм Комплекса «Готов к труду и обороне»;

− планировать оздоровительные мероприятия в режиме учебной и трудовой деятельности с целью профилактики умственного и физического утомления, оптимизации работоспособности и функциональной активности основных психических процессов;

− организовывать и проводить сеансы релаксации, банных процедур и самомассажа с целью восстановления организма после умственных и физических нагрузок;

− проводить самостоятельные занятия по подготовке к успешному выполнению нормативных требований комплекса «Готов к труду и обороне», планировать их содержание и физические нагрузки исходя из индивидуальных результатов в тестовых испытаниях.

Раздел «Физическое совершенствование»:

− выполнять упражнения корригирующей и профилактической направленности, использовать их в режиме учебного дня и системе самостоятельных оздоровительных занятий;

− выполнять комплексы упражнений из современных систем оздоровительной физической культуры, использовать их для самостоятельных занятий с учётом индивидуальных интересов в физическом развитии и физическом совершенствовании;

− выполнять упражнения общефизической подготовки, использовать их в планировании кондиционной тренировки;

− демонстрировать основные технические и тактические действия в игровых видах спорта в условиях учебной и соревновательной деятельности, осуществлять судейство по одному из освоенных видов (футбол, волейбол, баскетбол);

− демонстрировать приросты показателей в развитии основных физических качеств, результатов в тестовых заданиях Комплекса «Готов к труду и обороне»;

− выполнять упражнения корригирующей и профилактической направленности, использовать их в режиме учебного дня и системе самостоятельных оздоровительных занятий;

− выполнять комплексы упражнений из современных систем оздоровительной физической культуры, использовать их для самостоятельных занятий с учётом индивидуальных интересов и потребностей в физическом развитии и физическом совершенствовании;

− демонстрировать технику приёмов и защитных действий из атлетических единоборств, выполнять их во взаимодействии с партнёром;

− демонстрировать основные технические и тактические действия в игровых видах спорта, выполнять их в условиях учебной и соревновательной деятельности (футбол, волейбол, баскетбол);

− выполнять комплексы физических упражнений на развитие основных физических качеств, демонстрировать ежегодные приросты в тестовых заданиях Комплекса «Готов к труду и обороне».

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Форма контроля и оценивания	
		Текущий контроль	Итоговая аттестация
1	Тема 1.1. Бег на короткие дистанции	Выполнение практического задания Тестирование Зачет	Дифференцированный зачет
2	Тема 1.3. Прыжок в длину		
3	Тема 2.1. Атлетическая гимнастика.		
4	Тема 2.2. Гиревое двоеборье (юноши).		

	Упражнения на гимнастической лестнице (девушки)		
5	Тема 2.3. Круговая тренировка.		
6	Тема 3.1. (юноши) Перекладина высокая. Брусья. Опорный прыжок. (Девушки) Акробатика.		
7	Тема 3.2. Акробатика.		
8	Тема 4.1.Баскетбол		
9	Тема 4.2. Волейбол.		

1. ОЦЕНОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Тестовые задания
Вариант 1

№ п\п	Задание (вопрос)	Эталон ответа
	Блок А	
Инструкция по выполнению заданий № 1 – 30: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов		
1.	**Физическая культура ориентирована на совершенствование...** а) физических и психических качеств людей; б) техники двигательных действий; в) работоспособности человека; г) природных физических свойств человека.	Г
2.	**Величина нагрузки физических упражнений обусловлена...** а) сочетанием объема и интенсивности двигательных действий; б) степенью преодолеваемых при их выполнении трудностей; в) утомлением, возникающим в результате их выполнения; г) частотой сердечных сокращений.	А
3.	**Правильной можно считать осанку, если вы, стоя у стены, касаетесь ее...** а) затылком, ягодицами, пятками; б) лопатками, ягодицами, пятками; в) затылком, спиной, пятками; г) затылком, лопатками, ягодицами, пятками.	Г
4.	**Под быстротой как физическим качеством понимается:** а) комплекс свойств человека, позволяющий передвигаться с большой скоростью; б) комплекс физических свойств человека, позволяющий быстро реагировать на сигналы и выполнять движения за кратчайший промежуток времени; в) способность человека быстро набирать скорость.	Б
5.	**При воспитании выносливости применяют режимы нагрузки, которые принято подразделять на оздоровительный, поддерживающий, развивающий и тренирующий. Какую частоту сердечных сокращений вызывает поддерживающий режим?** а) 110—130 ударов в минуту; б) до 140 ударов в минуту; в) 140— 160 ударов в минуту; г) до 160 ударов в минуту.	Б
6.	**При самостоятельных занятиях легкой атлетикой основным методом контроля физической нагрузкой является:** а) частота дыхания; б) частота сердечных сокращений; в) самочувствие.	Б
7.	**Для воспитания быстроты используются:** а) двигательные действия, выполняемые с максимальной скоростью; б) двигательные действия, выполняемые с максимальной амплитудой движений; в) двигательные действия, направленные на выполнение нагрузки длительное время;	А
8.	**Регулярное занятие физической культурой и спортом, правильное распределение активного и пассивного отдыха, это:** а) соблюдение распорядка; б) оптимальный двигательный режим.	Б
9.	**Правильное распределение основных физиологических потребностей в течение суток (сна, бодрствования, приема пищи) это:** а) режим дня; б) соблюдение правил гигиены; в) ритмическая деятельность.	А
10.	**Совокупность процессов, которые обеспечивают поступление кислорода в организм, это:** а) питание; б) дыхание; в) зарядка.	Б
11.	**Способность длительное время выполнять заданную работу это:** а) упрямство; б) стойкость; в) выносливость.	В

12.	**Способность быстро усваивать сложно координационные, точные движения и перестраивать свою деятельность в зависимости от условий это:** а) ловкость; б) быстрота; в) натиск.	А
13.	**Назовите элементы здорового образа жизни:** а) двигательный режим, закаливание, личная и общественная гигиена; б) рациональное питание, гигиена труда и отдыха, гармонизация психоэмоциональных отношений в коллективе; в) все перечисленное.	В
14.	**Страховка при занятиях физической культурой, обеспечивает:** а) безопасность занимающихся; б) лучшее выполнение упражнений; в) рациональное использование инвентаря.	А
15.	**Отметьте вид физической подготовки, который обеспечивает наибольший эффект, нацеленный на оздоровление:** а) регулярные занятия оздоровительными физическими упражнениями на свежем воздухе; б) аэробика; в) альпинизм; г) велосипедный спорт.	А
16.	**Отметьте вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект для развития силы:** а) самбо; б) баскетбол; в) бокс; г) тяжелая атлетика.	Г
17.	**Отметьте вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект для развития координационных способностей:** а) плавание; б) гимнастика; в) стрельба; г) лыжный спорт.	Б
18.	**Основные направления использования физической культуры способствуют формированию…** а) базовой физической подготовленностью; б) профессионально прикладной физической подготовке. в) восстановлений функций организма после травм и заболеваний. г) всего вышеперечисленного.	Г
19.	**Специфические прикладные функции физической культуры преимущественно проявляются в сфере:** а) образования; б) организации досуга; в) спорта общедоступных достижений; г) производственной деятельности.	Г
20.	**Основными показателями физического развития человека являются:** а) антропометрические характеристики человека; б) результаты прыжка в длину с места; в) результаты в челночном беге; г) уровень развития общей выносливости.	А
21.	**Для составления комплексов упражнений для снижения веса тела рекомендуется:** а) полностью проработать одну группу мышц и только за тем переходить к упражнениям на другую группу мышц. б) локально воздействовать на отдельные группы мышц, находящиеся ближе всего к местам жирового отложения. в) использовать упражнения с небольшим отягощением и большим количеством повторений. г) планировать большое количество подходов и ограничивать количество повторений в одном подходе.	В
22.	**Один из способов прыжка в длину в легкой атлетике обозначается как прыжок:** а) «с разбега»; б) «перешагиванием»; в) «перекатом»; г) «ножницами».	А
23.	**Основным показателем, характеризующим стадии развития организма, является:** а) биологический возраст; б) календарный возраст; в) скелетный и зубной возраст.	А

24.	**Олимпийский символ представляет собой пять переплетенных колец, расположенных слева направо в следующем порядке:** а) вверху — красное, голубое, черное, внизу — желтое и зеленое; б) вверху — зеленое, черное, красное, внизу — голубое и желтое; в) вверху — голубое, черное и красное, внизу — желтое и зеленое; г) вверху — голубое, черное, красное, внизу — зеленое и желтое.	В
25.	**Вид деятельности, являющийся предметом соперничества и исторически оформившийся как способ выявления и сравнения человеческих возможностей, принято называть:** а) гимнастикой; б) соревнованием; в) видом спорта.	Б
26.	**Два очка в баскетболе засчитывается при броске в корзину:** а) из зоны нападения; б) с любой точки площадки; в) из зоны защиты; г) с любого места внутри трех очковой линии.	Г
27.	**Под выносливостью как физическим качеством понимается:** а) комплекс психофизических свойств человека, обусловливающий возможность выполнять разнообразные физические нагрузки; б) комплекс психофизических свойств человека, определяющий способность противостоять утомлению; в) способность длительно совершать физическую работу, практически не утомляясь; г) способность сохранять заданные параметры работы.	Б
28.	**Быстрота — это:** а) способность человека совершать двигательные действия в минимальный отрезок времени; б) способность человека быстро набирать скорость; в) способность человека выполнять упражнения в беге с максимальной скоростью на короткие дистанции.	А
29.	**Физическая работоспособность — это:** а) способность человека быстро выполнять работу; б) способность разные по структуре типы работ; в) способность к быстрому восстановлению после работы; г) способность выполнять большой объем работы.	Г
30.	**Олимпийский девиз, выражающий устремления олимпийского движения, звучит как:** а) «Быстрее, выше, сильнее»; б) «Главное не победа, а участие»; в) «О спорт — ты мир!».	А

Блок Б

Инструкция по выполнению задания № 31 - 37. Соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв. Например,

№ п/п	*Вариант ответа*
1	*1-Б, 2-А, 3-В*

31.	**Поставь букву, соответствующую ответу.** 1) Они помогают спортсмену плыть быстрее. а) шлем 2) Он защищает голову спортсмена. б) ворота 3) Их защищает вратарь. в) ласты	1 – В 2 – А 3 – Б
32.	1) Летний вариант коньков. а) клюшка 2) Ею отбивают воланы и мячи. б) ролики 3) Деревянная палка с загнутым концом, которой бьют по шайбе. в) ракетка	1 – Б 2 – В 3 – А
33.	1) Мягкие матрасы, на которые падают спортсмены после выполнения прыжка. а) маты 2) Через нее кидают мяч в волейболе. б) маска 3) Она защищает глаза спортсмена от воды. в) сетка	1 – А 2 – В 3 – Б
34.	1) Они находятся на подошве, чтобы обувь не скользила.	1 – В 2 – А

	2) В этом виде спорта выполняют различные акробатические упражнения на спортивных снарядах. 3) Спортивный поход или экскурсия по определенному маршруту. а) гимнастика б) туризм в) шипы	3 – Б
35.	1) количество игроков на площадке в игре волейбол, а) 7 2) количество игроков на площадке в игре баскетбол б) 6 3) количество игроков на площадке в игре гандбол в) 5	1 – Б 2 – В 3 – А
36.	1) Первые Олимпийские игры по волейболу, а) 1964 г. 2) Первый чемпионат Мира по волейболу б) 1990 г. 3) Создана Мировая лига по волейболу в) 1949 г.	1 – А 2 – В 3 – Б
37.	1) Размеры волейбольной площадки, а) 120*90 2) Размеры гандбольной площадки б) 40*20 3) Размеры футбольной площадки в) 9*18	1 – В 2 – Б 3 – А
Блок С		
Инструкция по выполнению заданий № 38-40: В соответствующую строку бланка ответов запишите полный ответ на вопрос.		
38.	**Соблюдение режима дня способствует укрепление здоровья, потому что….**	позволяет правильно планировать дела в течение дня;
39.	**Профилактика нарушений осанки осуществляется с помощью…**	силовых упражнений;
40	**Освоение двигательного действия следует начинать с …**	формирования общего представления о двигательном действии;

Вариант 2

№ п\п	Задание (вопрос)	Эталон ответа
Блок А		
Инструкция по выполнению заданий № 1 – 30: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов		
1.	**Главной причиной нарушения осанки является...** а) привычка к определенным позам; б) слабость мышц; в) отсутствие движений во время школьных уроков; г) ношение сумки, портфеля на одном плече.	Б
2.	**Соблюдение режима дня способствует укреплению здоровья, потому что...** а) обеспечивает ритмичность работы организма; б) позволяет правильно планировать дела в течение дня; в) распределение основных дел осуществляется более или менее стандартно в течение каждого дня; г) позволяет избегать неоправданных физических напряжений.	А
3.	**Под силой как физическим качеством понимается:** а) способность поднимать тяжелые предметы; б) свойства человека, обеспечивающие возможность воздействовать на внешние силы за счет мышечных напряжений; в) комплекс физических свойств организма, позволяющий преодолевать внешнее сопротивление, либо противодействовать ему за счет мышечных напряжений.	В
4.	**Выносливость человека не зависит от...**	Б

	а) функциональных возможностей систем энергообеспечения; б) быстроты двигательной реакции; в) настойчивости, выдержки, мужества, умения терпеть; г) силы мышц.	
5.	**Наиболее эффективным упражнением развития выносливости служит:** а) бег на короткие дистанции; б) бег на средние дистанции; в) бег на длинные дистанции.	В
6.	**Отсутствие разминки перед занятиями физической культурой, часто приводит к:** а) экономии сил; б) улучшению спортивного результата; в) травмам.	В
7.	**Отметьте, что определяет техника безопасности:** а) комплекс мер направленных на обучения правилам поведения, правилам страховки и самостраховки, оказание доврачебной медицинской помощи; б) правильное выполнение упражнений; в) организацию и проведение учебных и внеурочных занятий в соответствии с гигиеническими требованиями.	А
8.	**Укажите нормальные показатели пульса здорового человека в покое:** а) 60 – 80 ударов в минуту; б) 70 – 90 ударов в минуту; в)75 - 85 ударов в минуту; г) 50 - 70 ударов в минуту.	А
9.	**Система мероприятий, позволяющая использовать естественные силы природы:** а) гигиена; б) закаливание; в) питание.	Б
10.	**Привычно правильное положение тела в покое и в движении, это:** а) осанка; б) рост; в) движение	А
11.	**Способность преодолевать внешнее сопротивление или противостоять ему за счет мышечных усилий это:** а) зарядка; б) сила; в) воля.	Б
12.	**Способность человека выполнять упражнения с большой амплитудой это:** а) гибкость; б) растяжение; в) стройность.	А
13.	**Назовите основные физические качества человека:** а) скорость, быстрота, сила, гибкость; б) выносливость, быстрота, сила, гибкость, ловкость; в) выносливость, скорость, сила, гибкость, координация.	Б
14.	**Укажите, что понимается под закаливанием:** а) купание в холодной воде и хождение босиком; б) приспособление организма к воздействию вешней среды; в) сочетание воздушных и солнечных ванн с гимнастикой и подвижными играми.	Б
15.	**Первая помощь при обморожении:** а) растереть обмороженное место снегом; б) растереть обмороженное место мягкой тканью; в) приложить тепло к обмороженному месту.	Б
16.	**Назовите вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект для развития гибкости:** а) акробатика; б) тяжелая атлетика; в) гребля; г) современное пятиборье.	А
17.	**Отметьте вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект для развития скоростных способностей:** а) борьба; б) бег на короткие дистанции; в) бег на средние дистанции; г) бадминтон.	Б
18.	**Отметьте, что такое адаптация:** а) процесс приспособления организма к меняющимся условиям среды;	А

	б) чередование нагрузки и отдыха во время тренировочного процесса; в) процесс восстановления.	
19.	**Укажите, чем характеризуется утомление:** а) отказом от работы; б) временным снижением работоспособности организма; в) повышенной ЧСС.	Б
20.	**Для составления комплексов упражнений на увеличение мышечной массы тела рекомендуется:** а) полностью проработать одну группу мышц и только за тем переходить к упражнениям на другую группу мышц. б) чередовать серию упражнений, включающую в работу разные мышечные группы. в) использовать упражнения с относительно небольшим отягощением и большим количеством повторений. г) планировать большое количество подходов и ограничивать количество повторений в одном подходе.	А
21.	**Какая страна является родиной Олимпийских игр**: а) Рим; б) Китай; в) Греция; г) Египет.	В
22.	**Вероятность травм при занятиях физическими упражнениями снижается, если занимающиеся:** а) переоценивают свои возможности; б) следуют указаниям преподавателя; в) владеют навыками выполнения движений; г)не умеют владеть своими эмоциями.	Б
23.	**Назовите из предложенного списка неправильно названные физические качества (несколько ответов):** а) стойкость; б) гибкость; в) ловкость; г) бодрость; д) выносливость; е) быстрота; ж) сила.	А, Г
24.	**Ловкость — это:** а) способность осваивать и выполнять сложные двигательные действия, быстро их перестраивать в соответствии с изменяющимися условиями; б) способность управлять своими движениями в пространстве и времени; в) способность ловко управлять двигательными действиями в зависимости от уровня развития двигательных качеств человека.	А
25.	**Сила — это:** а) способность точно дифференцировать мышечные усилия различной величины и условиях непредвиденных ситуаций и смешанных режимов работы мышц; б) способность противостоять утомлению, вызываемому относительно положительными напряжениями значительной величины; в) способность преодолевать внешнее сопротивление или противодействовать ему с помощью мышечных усилий.	В
26.	**Под гибкостью как физическим качеством понимается:** а) комплекс морфофункциональных свойств опорно-двигательного аппарата человека, определяющий глубину наклона; б) способность выполнять движения с большой амплитудой за счет мышечных напряжений; в) комплекс физических свойств двигательного аппарата, определяющих подвижность его звеньев; г) эластичность мышц и связок.	В
27.	**Бег на дальние дистанции относится к:** а) легкой атлетике; б) спортивным играм; в) спринту; г) бобслею.	А
28.	**XXI зимние Олимпийские игры проходили в:** а) Осло; б) Саппоро; в) Сочи; г) Ванкувере.	Г

29.	**Правила баскетбола при ничейном счете в основное время предусматривают дополнительный период продолжительностью:** а) 3 минуты; б) 7 минут; в) 5 минут; г) 10 минут.	В
30.	**Пять олимпийских колец символизируют:** а) пять принципов олимпийского движения; б) основные цвета флагов стран-участниц Игр Олимпиады; в) союз континентов и встречу спортсменов на Олимпийских играх; г) повсеместное становление спорта на службу гармонического развития человека.	В
Блок Б		
Инструкция по выполнению задания № 31 - 37. Соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв. Например, **№ *п/п*** | ***Вариант ответа*** ***1*** | ***1-Б, 2-А, 3-В***		
31.	**Поставь букву, соответствующую ответу.** 1) Первые Олимпийские игры по волейболу, а) 1964 г. 2) Первый чемпионат Мира по волейболу б) 1990 г. 3) Создана Мировая лига по волейболу в) 1949 г	1 – А 2 – В 3 – Б
32.	1) Мягкие матрасы, на которые падают спортсмены после выполнения прыжка. а) маты 2) Через нее кидают мяч в волейболе. б) маска 3) Она защищает глаза спортсмена от воды. в) сетка	1 – А 2 – В 3 – Б
33.	1) Они помогают спортсмену плыть быстрее. а) шлем 2) Он защищает голову спортсмена. б) ворота 3) Их защищает вратарь. в) ласты	1 – В 2 – А 3 – Б
34.	1) Размеры волейбольной площадки, а) 120*90 2) Размеры гандбольной площадки б) 40*20 3) Размеры футбольной площадки в) 9*18	1 – В 2 – Б 3 – А
35.	1) Летний вариант коньков. а) клюшка 2) Ею отбивают воланы и мячи. б) ролики 3) Деревянная палка с загнутым концом, которой бьют по шайбе. в) ракетка	1 – Б 2 – В 3 – А
36.	1) Они находятся на подошве, чтобы обувь не скользила. 2) В этом виде спорта выполняют различные акробатические упражнения на спортивных снарядах. 3) Спортивный поход или экскурсия по определенному маршруту. а) гимнастика б) туризм в) шипы	1 – В 2 – А 3 – Б
37.	1) количество игроков на площадке в игре волейбол, а) 7 2) количество игроков на площадке в игре баскетбол б) 6 3) количество игроков на площадке в игре гандбол в) 5	1 – Б 2 – В 3 – А
Блок С		
Инструкция по выполнению заданий № 38-40: В соответствующую строку бланка ответов запишите полный ответ на вопрос.		
38.	**Здоровый образ жизни – это способ жизнедеятельности направленный на …**	сохранение и улучшение здоровья;
39.	**Величина нагрузки физических упражнений обусловлена……**	сочетанием объема и интенсивности двигательных действий;
40	**Правильное дыхание характеризуется…**	равной продолжительностью вдоха и выдоха.

Вариант 1

№ п\п	Задание (вопрос)	Эталон ответа
	Блок А	
Инструкция по выполнению заданий № 1 – 30: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов		
1.	**Физическая культура ориентирована на совершенствование...** а) физических и психических качеств людей; б) техники двигательных действий; в) работоспособности человека; г) природных физических свойств человека.	
2.	**Величина нагрузки физических упражнений обусловлена...** а) сочетанием объема и интенсивности двигательных действий; б) степенью преодолеваемых при их выполнении трудностей; в) утомлением, возникающим в результате их выполнения; г) частотой сердечных сокращений.	
3.	**Правильной можно считать осанку, если вы, стоя у стены, касаетесь ее...** а) затылком, ягодицами, пятками; б) лопатками, ягодицами, пятками; в) затылком, спиной, пятками; г) затылком, лопатками, ягодицами, пятками.	
4.	**Под быстротой как физическим качеством понимается:** а) комплекс свойств человека, позволяющий передвигаться с большой скоростью; б) комплекс физических свойств человека, позволяющий быстро реагировать на сигналы и выполнять движения за кратчайший промежуток времени; в) способность человека быстро набирать скорость.	
5.	**При воспитании выносливости применяют режимы нагрузки, которые принято подразделять на оздоровительный, поддерживающий, развивающий и тренирующий. Какую частоту сердечных сокращений вызывает поддерживающий режим?** а) 110—130 ударов в минуту; б) до 140 ударов в минуту; в) 140— 160 ударов в минуту; г) до 160 ударов в минуту.	
6.	**При самостоятельных занятиях легкой атлетикой основным методом контроля физической нагрузкой является:** а) частота дыхания; б) частота сердечных сокращений; в) самочувствие.	
7.	**Для воспитания быстроты используются:** а) двигательные действия, выполняемые с максимальной скоростью; б) двигательные действия, выполняемые с максимальной амплитудой движений; в) двигательные действия, направленные на выполнение нагрузки длительное время;	
8.	**Регулярное занятие физической культурой и спортом, правильное распределение активного и пассивного отдыха, это:** а) соблюдение распорядка; б) оптимальный двигательный режим.	
9.	**Правильное распределение основных физиологических потребностей в течение суток (сна, бодрствования, приема пищи) это:** а) режим дня; б) соблюдение правил гигиены; в) ритмическая деятельность.	
10.	**Совокупность процессов, которые обеспечивают поступление кислорода в организм, это:** а) питание; б) дыхание; в) зарядка.	
11.	**Способность длительное время выполнять заданную работу это:** а) упрямство; б) стойкость; в) выносливость.	
12.	**Способность быстро усваивать сложно координационные, точные движения и перестраивать свою деятельность в зависимости от условий это:** а) ловкость; б) быстрота; в) натиск.	
13.	**Назовите элементы здорового образа жизни:** а) двигательный режим, закаливание, личная и общественная гигиена; б) рациональное питание, гигиена труда и отдыха, гармонизация психоэмоциональных отношений в коллективе; в) все перечисленное.	

14.	**Страховка при занятиях физической культурой, обеспечивает:** а) безопасность занимающихся; б) лучшее выполнение упражнений; в) рациональное использование инвентаря.
15.	**Отметьте вид физической подготовки, который обеспечивает наибольший эффект, нацеленный на оздоровление:** а) регулярные занятия оздоровительными физическими упражнениями на свежем воздухе; б) аэробика; в) альпинизм; г) велосипедный спорт.
16.	**Отметьте вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект для развития силы:** а) самбо; б) баскетбол; в) бокс; г) тяжелая атлетика.
17.	**Отметьте вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект для развития координационных способностей:** а) плавание; б) гимнастика; в) стрельба; г) лыжный спорт.
18.	**Основные направления использования физической культуры способствуют формированию…** а) базовой физической подготовленностью; б) профессионально прикладной физической подготовке. в) восстановлений функций организма после травм и заболеваний. г) всего вышеперечисленного.
19.	**Специфические прикладные функции физической культуры преимущественно проявляются в сфере:** а) образования; б) организации досуга; в) спорта общедоступных достижений; г) производственной деятельности.
20.	**Основными показателями физического развития человека являются:** а) антропометрические характеристики человека; б) результаты прыжка в длину с места; в) результаты в челночном беге; г) уровень развития общей выносливости.
21.	**Для составления комплексов упражнений для снижения веса тела рекомендуется:** а) полностью проработать одну группу мышц и только за тем переходить к упражнениям на другую группу мышц. б) локально воздействовать на отдельные группы мышц, находящиеся ближе всего к местам жирового отложения. в) использовать упражнения с небольшим отягощением и большим количеством повторений. г) планировать большое количество подходов и ограничивать количество повторений в одном подходе.
22.	**Один из способов прыжка в длину в легкой атлетике обозначается как прыжок:** а) «с разбега»; б) «перешагиванием»; в) «перекатом»; г) «ножницами».
23.	**Основным показателем, характеризующим стадии развития организма, является:** а) биологический возраст; б) календарный возраст; в) скелетный и зубной возраст.
24.	**Олимпийский символ представляет собой пять переплетенных колец, расположенных слева направо в следующем порядке:** а) вверху — красное, голубое, черное, внизу — желтое и зеленое; б) вверху — зеленое, черное, красное, внизу — голубое и желтое; в) вверху — голубое, черное и красное, внизу — желтое и зеленое; г) вверху — голубое, черное, красное, внизу — зеленое и желтое.
25.	**Вид деятельности, являющийся предметом соперничества и исторически оформившийся как способ выявления и сравнения человеческих возможностей, принято называть:** а) гимнастикой; б) соревнованием; в) видом спорта.
26.	**Два очка в баскетболе засчитывается при броске в корзину:** а) из зоны нападения; б) с любой точки площадки; в) из зоны защиты; г) с любого места внутри трех очковой линии.
27.	**Под выносливостью как физическим качеством понимается:** а) комплекс психофизических свойств человека, обусловливающий возможность выполнять разнообразные физические нагрузки;

	б) комплекс психофизических свойств человека, определяющий способность противостоять утомлению; в) способность длительно совершать физическую работу, практически не утомляясь; г) способность сохранять заданные параметры работы.
28.	**Быстрота — это:** а) способность человека совершать двигательные действия в минимальный отрезок времени; б) способность человека быстро набирать скорость; в) способность человека выполнять упражнения в беге с максимальной скоростью на короткие дистанции.
29.	**Физическая работоспособность — это:** а) способность человека быстро выполнять работу; б) способность разные по структуре типы работ; в) способность к быстрому восстановлению после работы; г) способность выполнять большой объем работы.
30.	**Олимпийский девиз, выражающий устремления олимпийского движения, звучит как:** а) «Быстрее, выше, сильнее»; б) «Главное не победа, а участие»; в) «О спорт — ты мир!».
Блок Б	
Инструкция по выполнению задания № 31 - 37. Соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв. Например, **№ *п/п*** | ***Вариант ответа*** ***1*** | ***1-Б, 2-А, 3-В***	
31.	**Поставь букву, соответствующую ответу.** 1) Они помогают спортсмену плыть быстрее. а) шлем 2) Он защищает голову спортсмена. б) ворота 3) Их защищает вратарь. в) ласты
32.	1) Летний вариант коньков. а) клюшка 2) Ею отбивают воланы и мячи. б) ролики 3) Деревянная палка с загнутым концом, которой бьют по шайбе. в) ракетка
33.	1) Мягкие матрасы, на которые падают спортсмены после выполнения прыжка. а) маты 2) Через нее кидают мяч в волейболе. б) маска 3) Она защищает глаза спортсмена от воды. в) сетка
34.	1) Они находятся на подошве, чтобы обувь не скользила. 2) В этом виде спорта выполняют различные акробатические упражнения на спортивных снарядах. 3) Спортивный поход или экскурсия по определенному маршруту. а) гимнастика б) туризм в) шипы
35.	1) количество игроков на площадке в игре волейбол, а) 7 2) количество игроков на площадке в игре баскетбол б) 6 3) количество игроков на площадке в игре гандбол в) 5
36.	1) Первые Олимпийские игры по волейболу, а) 1964 г. 2) Первый чемпионат Мира по волейболу б) 1990 г. 3) Создана Мировая лига по волейболу в) 1949 г.
37.	1) Размеры волейбольной площадки, а) 120*90 2) Размеры гандбольной площадки б) 40*20 3) Размеры футбольной площадки в) 9*18
Блок С	
Инструкция по выполнению заданий № 38-40: В соответствующую строку бланка ответов запишите полный ответ на вопрос.	
38.	**Соблюдение режима дня способствует укрепление здоровья, потому что….**
39.	**Профилактика нарушений осанки осуществляется с помощью…**
40	**Освоение двигательного действия следует начинать с …**

№ п\п	Задание (вопрос)	Эталон ответа
Блок А		
Инструкция по выполнению заданий № 1 – 30: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов		
1.	**Главной причиной нарушения осанки является...** а) привычка к определенным позам; б) слабость мышц; в) отсутствие движений во время школьных уроков; г) ношение сумки, портфеля на одном плече.	
2.	**Соблюдение режима дня способствует укреплению здоровья, потому что...** а) обеспечивает ритмичность работы организма; б) позволяет правильно планировать дела в течение дня; в) распределение основных дел осуществляется более или менее стандартно в течение каждого дня; г) позволяет избегать неоправданных физических напряжений.	
3.	**Под силой как физическим качеством понимается:** а) способность поднимать тяжелые предметы; б) свойства человека, обеспечивающие возможность воздействовать на внешние силы за счет мышечных напряжений; в) комплекс физических свойств организма, позволяющий преодолевать внешнее сопротивление, либо противодействовать ему за счет мышечных напряжений.	
4.	**Выносливость человека не зависит от...** а) функциональных возможностей систем энергообеспечения; б) быстроты двигательной реакции; в) настойчивости, выдержки, мужества, умения терпеть; г) силы мышц.	
5.	**Наиболее эффективным упражнением развития выносливости служит:** а) бег на короткие дистанции; б) бег на средние дистанции; в) бег на длинные дистанции.	
6.	**Отсутствие разминки перед занятиями физической культурой, часто приводит к:** а) экономии сил; б) улучшению спортивного результата; в) травмам.	
7.	**Отметьте, что определяет техника безопасности:** а) комплекс мер направленных на обучения правилам поведения, правилам страховки и самостраховки, оказание доврачебной медицинской помощи; б) правильное выполнение упражнений; в) организацию и проведение учебных и внеурочных занятий в соответствии с гигиеническими требованиями.	
8.	**Укажите нормальные показатели пульса здорового человека в покое:** а) 60 – 80 ударов в минуту; б) 70 – 90 ударов в минуту; в)75 - 85 ударов в минуту; г) 50 - 70 ударов в минуту.	
9.	**Система мероприятий, позволяющая использовать естественные силы природы:** а) гигиена; б) закаливание; в) питание.	
10.	**Привычно правильное положение тела в покое и в движении, это:** а) осанка; б) рост; в) движение	
11.	**Способность преодолевать внешнее сопротивление или противостоять ему за счет мышечных усилий это:** а) зарядка; б) сила; в) воля.	
12.	**Способность человека выполнять упражнения с большой амплитудой это:** а) гибкость; б) растяжение; в) стройность.	
13.	**Назовите основные физические качества человека:** а) скорость, быстрота, сила, гибкость; б) выносливость, быстрота, сила, гибкость, ловкость; в) выносливость, скорость, сила, гибкость, координация.	
14.	**Укажите, что понимается под закаливанием:** а) купание в холодной воде и хождение босиком; б) приспособление организма к воздействию вешней среды; в) сочетание воздушных и солнечных ванн с гимнастикой и подвижными играми.	
15.	**Первая помощь при обморожении:**	

	а) растереть обмороженное место снегом; б) растереть обмороженное место мягкой тканью; в) приложить тепло к обмороженному месту.
16.	**Назовите вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект для развития гибкости:** а) акробатика; б) тяжелая атлетика; в) гребля; г) современное пятиборье.
17.	**Отметьте вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект для развития скоростных способностей:** а) борьба; б) бег на короткие дистанции; в) бег на средние дистанции; г) бадминтон.
18.	**Отметьте, что такое адаптация:** а) процесс приспособления организма к меняющимся условиям среды; б) чередование нагрузки и отдыха во время тренировочного процесса; в) процесс восстановления.
19.	**Укажите, чем характеризуется утомление:** а) отказом от работы; б) временным снижением работоспособности организма; в) повышенной ЧСС.
20.	**Для составления комплексов упражнений на увеличение мышечной массы тела рекомендуется:** а) полностью проработать одну группу мышц и только за тем переходить к упражнениям на другую группу мышц. б) чередовать серию упражнений, включающую в работу разные мышечные группы. в) использовать упражнения с относительно небольшим отягощением и большим количеством повторений. г) планировать большое количество подходов и ограничивать количество повторений в одном подходе.
21.	**Какая страна является родиной Олимпийских игр**: а) Рим; б) Китай; в) Греция; г) Египет.
22.	**Вероятность травм при занятиях физическими упражнениями снижается, если занимающиеся:** а) переоценивают свои возможности; б) следуют указаниям преподавателя; в) владеют навыками выполнения движений; г)не умеют владеть своими эмоциями.
23.	**Назовите из предложенного списка неправильно названные физические качества (несколько ответов):** а) стойкость; б) гибкость; в) ловкость; г) бодрость; д) выносливость; е) быстрота; ж) сила.
24.	**Ловкость — это:** а) способность осваивать и выполнять сложные двигательные действия, быстро их перестраивать в соответствии с изменяющимися условиями; б) способность управлять своими движениями в пространстве и времени; в) способность ловко управлять двигательными действиями в зависимости от уровня развития двигательных качеств человека.
25.	**Сила — это:** а) способность точно дифференцировать мышечные усилия различной величины и условиях непредвиденных ситуаций и смешанных режимов работы мышц; б) способность противостоять утомлению, вызываемому относительно положительными напряжениями значительной величины; в) способность преодолевать внешнее сопротивление или противодействовать ему с помощью мышечных усилий.
26.	**Под гибкостью как физическим качеством понимается:** а) комплекс морфофункциональных свойств опорно-двигательного аппарата человека, определяющий глубину наклона; б) способность выполнять движения с большой амплитудой за счет мышечных напряжений;

	в) комплекс физических свойств двигательного аппарата, определяющих подвижность его звеньев; г) эластичность мышц и связок.
27.	**Бег на дальние дистанции относится к:** а) легкой атлетике; б) спортивным играм; в) спринту; г) бобслею.
28.	**XXI зимние Олимпийские игры проходили в:** а) Осло; б) Саппоро; в) Сочи; г) Ванкувере.
29.	**Правила баскетбола при ничейном счете в основное время предусматривают дополнительный период продолжительностью:** а) 3 минуты; б) 7 минут; в) 5 минут; г) 10 минут.
30.	**Пять олимпийских колец символизируют:** а) пять принципов олимпийского движения; б) основные цвета флагов стран-участниц Игр Олимпиады; в) союз континентов и встречу спортсменов на Олимпийских играх; г) повсеместное становление спорта на службу гармонического развития человека.
Блок Б	
Инструкция по выполнению задания № 31 - 37. Соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв. Например, **№ *п/п*** — **Вариант ответа** ***1*** — ***1-Б, 2-А, 3-В***	
31.	**Поставь букву, соответствующую ответу.** 1) Первые Олимпийские игры по волейболу, а) 1964 г. 2) Первый чемпионат Мира по волейболу б) 1990 г. 3) Создана Мировая лига по волейболу в) 1949 г
32.	1) Мягкие матрасы, на которые падают спортсмены после выполнения прыжка. а) маты 2) Через нее кидают мяч в волейболе. б) маска 3) Она защищает глаза спортсмена от воды. в) сетка
33.	1) Они помогают спортсмену плыть быстрее. а) шлем 2) Он защищает голову спортсмена. б) ворота 3) Их защищает вратарь. в) ласты
34.	1) Размеры волейбольной площадки, а) 120*90 2) Размеры гандбольной площадки б) 40*20 3) Размеры футбольной площадки в) 9*18
35.	1) Летний вариант коньков. а) клюшка 2) Ею отбивают воланы и мячи. б) ролики 3) Деревянная палка с загнутым концом, которой бьют по шайбе. в) ракетка
36.	1) Они находятся на подошве, чтобы обувь не скользила. 2) В этом виде спорта выполняют различные акробатические упражнения на спортивных снарядах. 3) Спортивный поход или экскурсия по определенному маршруту. а) гимнастика б) туризм в) шипы
37.	1) количество игроков на площадке в игре волейбол, а) 7 2) количество игроков на площадке в игре баскетбол б) 6 3) количество игроков на площадке в игре гандбол в) 5
Блок С	
Инструкция по выполнению заданий № 38-40: В соответствующую строку бланка ответов запишите полный ответ на вопрос.	
38.	Здоровый образ жизни – это способ жизнедеятельности направленный на …
39.	Величина нагрузки физических упражнений обусловлена……
40	Правильное дыхание характеризуется…

Бланк ответов
по специальности/профессии _____группа_____
Ф.И.О._____

Дисциплина/ _____
Вариант №_____Дата «____» _____20____г.

№ задания	Вариант ответа	№ задания	Вариант ответа
1		21	
2		22	
3		23	
4		24	
5		25	
6		26	
7		27	
8		28	
9		29	
10		30	
11		31	
12		32	
13		33	
14		34	
15		35	
16		36	
17		37	
18		38	
19		39	
20		40	

Подпись студента: _____ Сумма баллов _____Оценка_____

Подпись преподавателя: _____

4. СИСТЕМА КОДИФИКАЦИИ

№ задания	**Наименование учебных элементов (Дидактические единицы)**	**Вариант 1**	**Вариант 2**
Блок А			
1.	Легкая атлетика	1	1
2.	Баскетбол	2	2
3.	Волейбол	3	3
4.	Гимнастика	4	4
5.	Гандбол	5	5
6.	Футбол	6	6
7.	Теоретическое занятие	7	7
8.	Легкая атлетика	8	8
9.	Баскетбол	9	9
10.	Волейбол	10	10
11.	Гимнастика	11	11
12.	Гандбол	12	12
13.	Футбол	13	13
14.	Теоретическое занятие	14	14
15.	Легкая атлетика	15	15
16.	Баскетбол	16	16
17.	Волейбол	17	17

18.	Гимнастика	18	18
19.	Гандбол	19	19
20.	Футбол	20	20
21.	Теоретическое занятие	21	21
22.	Легкая атлетика	22	22
23.	Баскетбол	23	23
24.	Волейбол	24	24
25.	Гимнастика	25	25
26.	Гандбол	26	26
27.	Футбол	27	27
28.	Теоретическое занятие	28	28
29.	Легкая атлетика	29	29
30.	Баскетбол	30	30
Блок Б			
31.	Волейбол	31	31
32.	Гимнастика	32	32
33.	Гандбол	33	33
34.	Футбол	34	34
35.	Теоретическое занятие	35	35
36.	Легкая атлетика	36	36
37.	Баскетбол	37	37
Блок С			
38.	Волейбол	38	38
39.	Гимнастика	39	39
40.	Гандбол	40	40

5 КРИТЕРИИ ОЦЕНОК И ШКАЛЫ

Практические задания

Оценка	Характеристика
Отлично	По итогам выполнения контрольных нормативов с запасом в сторону улучшения при систематическом посещении занятий
Хорошо	Статистика за выполнение контрольных нормативов согласно критериям оценки выполнения
Удовлетворительно	Статистика за выполнение контрольных нормативов, при не твердом освоении умений и навыков
Неудовлетворительно	Ставится за неумение выполнять контрольные нормативы, соответствующую работу предусмотренной программой

Легкая атлетика:
Прыжки в длину с места (юноши), (девушки);
Метания гранаты 700 гр. (юноши), (девушки 500 гр);.
Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (кол-во раз), (юноши);
Подтягивание на перекладине (кол-во раз), (юноши), девушки (лежа, высота перекладины 100 см.);
Челночный бег 3*10 м/с (юноши), (девушки);
Прыжки через скакалку за 1 мин. (кол-во раз), (юноши), (девушки);
Поднимание и опускание туловища из положения лежа, колени закреплены, руки за головой (кол-во раз), (юноши), (девушки);
Поднимание ног до перекладины;

Бег 100 м/сек (юноши), (девушки);
Бег 1000 м/сек (юноши);
Бег 3000 м/сек (юноши);
Бег 500 м/сек (девушки);
Бег 2000 м/сек (девушки);
Сгибание и разгибание рук в упоре на полу (юноши), (девушки);
Приседание (юноши), (девушки).

Волейбол:

10 передач волейбольного мяча без обивки;
Передача мяча в парах через сетку;
Передача мяча сверху над собой (10 раз);
Комбинирование передачи одна сверху над собой, одна снизу;
Прием мяча снизу с подачи;
Верхняя подача в зону;

Баскетбол:

Передача мяча партнеру на расстоянии 3 метра;
Бросок в кольцо, в движении 10 раз;
Штрафной бросок 10 раз.

Гандбол:

Передачи в парах одной рукой;
Бросок в движении, ворота 10 раз;
Штрафной бросок 10 раз.

Оценка	Критерии оценки	
Отлично	90 ÷ 100	глубокие познания в освоенном материале
Хорошо	80 ÷ 89	материал освоен полностью без существенных ошибок
Удовлетворительно	70 ÷ 79	материал освоен не полностью, имеются значительные пробелы в знаниях
Неудовлетворительно	менее 70	материал не освоен, знания ниже базового уровня

Оценка	Количество баллов
Отлично	50 ÷ 56
Хорошо	44 ÷ 49
Удовлетворительно	39÷ 44
Неудовлетворительно	Менее 39

КОНТРОЛЬНЫЕ НОРМАТИВЫ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ

НАИМЕНОВАНИЕ	**ЮНОШИ**

ДИСЦИПЛИНЫ	1 курс			2 курс			3 курс		
	«3»	«4»	«5»	«3»	«4»	«5»	«3»	«4»	«5»
Бег 100 м	15,9	15,3	14,9	15,7	15,0	14,8	15,4	14,8	14,7
Бег 1000 м	4,20	4,00	3,5	4,15	3,50	3,40	4,10	3.45	3,35
Бег 3000 м	16,00	14,30	13,50	15,30	14,0	13,40	15,00	13,50	13,20
Бег 6 минут	1250	1350	1500	1300	1400	1500	1350	1450	1550
Прыжки в длину	380	400	430	390	410	440	400	420	450
Прыжки в высоту	110	115	120	115	120	125	117	122	127
Прыжки в длину с места	190	205	220	195	210	230	205	220	235
Метание гранаты 500 гр./ 700 г.	23	25	29	25	28	32	27	32	34
Челночный бег 3х10 м	8,4	8,0	7,7	8,0	7,6	7,3	7,9	7.5	7,2
Подтягивание	6	7	8	8	10	11	7	9	12
Отжимание от пола	27	30	32	28	32	35	30	35	40
Подъём туловища из положения лёжа	21	25	27	23	26	30	25	28	31
Подъём туловища из положения лёжа за 30 минут.	21	27	30	22	28	31	23	29	32
Прыжки на скакалке за 1 мин.	45	60	75	60	75	90	75	80	95

КОНТРОЛЬНЫЕ НОРМАТИВЫ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ

НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	ДЕВУШКИ								
	1 курс			2 курс			3 курс		
	«3»	«4»	«5»	«3»	«4»	«5»	«3»	«4»	«5»
Бег 100 м	18,0	17,5	17,2	17,9	17,3	17,0	17,8	17,0	16,8
Бег 1000 м	5,15	4.23	4,15	5,05	4,15	4,08	5,00	4,10	4,00
Бег 2000 м	14,00	12,50	12,00	13,3	12,30	11,30	13,00	11,30	11,20
Бег 6 минут	1000	1150	1250	1050	1200	1300	1080	1250	1350
Прыжки в длину	310	340	375	315	345	380	320	350	385
Прыжки в высоту	100	105	110	105	110	115	110	117	120

Прыжки в длину с места	160	180	200	165	185	505	170	190	210
Метание гранаты 500 гр./ 700 г.	14	16	20	15	17	21	16	18	23
Челночный бег 3х10 м	9,4	8,9	8,6	9,3	8,8	8,5	9,3	8,7	8,4
Подтягивание	5	9	12	5	10	13	7	11	14
Отжимание от пола	7	10	15	10	15	18	12	18	20
Подъём туловища из положения лёжа	18	22	26	20	27	35	30	35	37
Подъём туловища из положения лёжа за 30 минут.	16	21	23	17	22	25	18	23	26
Прыжки на скакалке за 1 мин.	60	75	90	75	90	105	90	105	120

Темы для рефератов

1. Массовый спорт и спорт высших достижений, их цели и задачи.
2. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов.
3. Социальные и биологические основы физической культуры и спорта.
4. Основы здорового образа жизни.
5. Россия - будущая столица Олимпиады.
6. Олимпийские виды спорта (История Олимпийских игр).
7. Нетрадиционные виды двигательной активности.
8. Профессионально важные двигательные (физические) качества. Средства и методы их совершенствования.
9. Контроль и самоконтроль за физическим развитием и состояния здоровья.
10. Организация и методика проведения ЛФК, корректирующая гимнастики.
11. Массовый спорт и спорт высших достижений, их цели и задачи.
12. Профессионально-прикладная физическая подготовка работников разных профессий.
13. Основы методики развития физической способностей человека. Механизмы, лежащие в основе проявления быстроты, силы, выносливости, гибкости и ловкости (нервно-психические, биохимические и физиологические).
14. Средства и методы, применяемые для развития физической культуры.
15. Нетрадиционные виды гимнастики. Что мы знаем о стрессе. Методы снятия утомления.
16. История развития спортивных игр.
17. Физические качества человека.
18. Спорт в физическом воспитании студентов.
19. Вредные привычки и борьба с ними.
20. Профилактика травматизма.

2. ОЦЕНОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Промежуточная аттестация по учебному предмету ОУП.12 Физическая культура проводится в соответствии с учебным планом по специальности 46.02.01 Документационное обеспечение управления и архивоведение.

По учебному предмету ОУП.12 Физическая культура учебным планом предусмотрен дифференцированный зачёт во 2 семестре.

Назначение дифференцированного зачета – оценка достижения планируемых результатов по предмету с целью установления готовности обучающего к дальнейшему освоению соответствующей основной профессиональной образовательной программы. Содержание дифференцированного зачета определяется в соответствии с рабочей программой учебному предмету ОУП.12 Физическая культура.

Форма дифференцированного зачет – устный; сдача нормативов.

Критерии оценивания:

«5» (отлично) – за глубокое и полное освоение учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; владение научно-понятийным аппаратом; за умение практически применять теоретические знания, 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) – за полное освоение учебного материала, владение научно-понятийным аппаратом, ориентацию в изученном материале, осознанное применение теоретических знаний на практике, за грамотное изложение ответа (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – за понимание основных положений учебного материала, но изложение его неполно, непоследовательно, допущение неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; неумение доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – за разрозненные, бессистемные знания учебного материала, допущение ошибок в определении базовых понятий, искажении их смысла; неумение практически применять теоретические знания.

Перечень вопросов к дифференцированному зачету по учебному предмету «Физическая культура»

1. Раскрыть сущность физической культуры как общественного явления.
2. Цель и задачи физической культуры.
3. Компоненты физической культуры.
4. Раскрыть понятия: физическое воспитание, физическое развитие, физическая подготовка, физическое совершенство, спорт.
5. Современное состояние физической культуры и спорта в нашей стране
6. Роль физической культуры в становлении и укреплении здоровья и подготовке индивида к современным условиям жизни.
7. Организма человека как единая саморазвивающаяся и саморегулирующаяся биологическая система.
8. Функциональные системы организма.
9. Природные и социально-экологические факторы, влияющие на организм.
10. Утомление и восстановление при умственной и физической деятельности.
11. Гипокинезия и гиподинамия, их неблагоприятные воздействия на организм.

12. Средства физической культуры в совершенствовании организма, обеспечении его устойчивости к физической и умственной деятельности.
13. Изменения, происходящие в костной системе под влиянием физических нагрузок.
14. Изменения, происходящие в сердечно-сосудистой системе под влиянием физических нагрузок
15. Изменения, происходящие в дыхательной системе под влиянием физических нагрузок.
16. Изменения, происходящие в мышечной системе под влиянием физических нагрузок.
17. Строение и механизм сокращения скелетной мускулатуры.
18. Энергообеспечение мышечного сокращения.
19. Понятие здоровья. Функциональный подход в определении здоровья. Факторы, влияющие на состояние здоровья.
20. Понятие здорового образа жизни и его составляющих.
21. Режим труда и отдыха как составляющая ЗОЖ.
22. Режим и организация сна как составляющая ЗОЖ.
23. Режим питания как составляющая ЗОЖ.
24. Организация двигательной активности как составляющая ЗОЖ.
25. Профилактика и отказ от вредных привычек как составляющая ЗОЖ.
26. Изменения, происходящие в организме во время интеллектуальной деятельности, физиологическая стоимость умственного труда.
27. Средства физической культуры в регулировании умственной работоспособности.
28. Средства физической культуры.
29. Принципы физического воспитания.
30. Методы физического воспитания.
31. Основы формирования двигательных умений и навыков (этапы обучения).
32. Закономерности и принципы воспитания физических качеств.
33. Методика обучения двигательному действию и основные задачи на разных этапах становления двигательного действия.
34. Как определить уровень физической подготовленности?
35. Раскройте основы методики самомассажа.
36. Раскройте методику корригирующей гимнастики для глаз.
37. Каковы задачи подготовительной, основной и заключительной частей физкультурно-кондиционных занятий?
38. Перечислите и охарактеризуйте способы оценки и исправления осанки.
39. Значение, оценка и коррекция типа телосложения.
40. Назовите и раскройте методы количественной и качественной оценки показателей здоровья.
41. Что такое функциональное состояние организма? Назовите и раскройте методы его определения.
42. Раскройте структуру учебно-тренировочного занятия.
43. Назовите и раскройте методы регулирования психоэмоционального состояния.
44. Методика составления комплексов упражнений в зависимости от условий труда в различных формах производственной гимнастики и определение их места в течение рабочего дня.
45. Методика воспитание силы.
46. Методика воспитание быстроты.
47. Методика воспитание выносливости.
48. Методика воспитание гибкости.
49. Методика воспитание ловкости.
50. Понятие об общей физической подготовке (ОФП).
51. Зоны интенсивности нагрузок по частоте сердечных сокращений (ЧСС).
52. Самоконтроль за эффективностью самостоятельных занятий.
53. Основные методы самоконтроля, объективные и субъективные показатели.
54. Значение и оценка состояния дыхательной системы.

55. Значение и оценка состояния сердечно-сосудистой системы.
56. Значение и оценка физической подготовленности.
57. Значение и оценка физического развития.
58. Методика составления комплексов гимнастики (производственной и гигиенической) и определение их места в течение дня.
59. Физическая культура с целью активного отдыха и регулирования психоэмоционального состояния личности.
60. Бег как средство физической культуры.
61. Ходьба как средство физической культуры.
62. Ходьба на лыжах как средство физической культуры. Подбор, подготовка и установка лыжного инвентаря.
63. Спортивные игры как средство физической культуры. Основные технические приемы и правила игры (по выбору студента).
64. Плавание (или другое средство физкультурно-кондиционной тренировки) как средство физической культуры.

3 МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Вид задания	5	4	3
Прыжки в длину с места - юноши - девушки	215 165	210 145	200 140
Метания гранаты 700 гр. (м) - юноши - девушки 500 гр.	18.00	15.00	12.00
Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (кол-во раз) – юноши	12	9	7
Подтягивание на перекладине (кол-во раз) - юноши - девушки (лежа, высота перекладины 100 см.)	9 16	7 12	6 8
Челночный бег 3*10 м/с - юноши - девушки	8.6	8.9	9.3
Прыжки через скакалку за 1 мин. (кол-во раз) - юноши - девушки	120 130	110 120	100 110
Поднимание и опускание туловища из положения лежа, колени закреплены, руки за головой (кол-во раз) - юноши - девушки	45 33	40 28	35 23
Поднимание ног до перекладины	7	5	3
Бег 100 м/сек - юноши - девушки	14.5 17.0	15.0 17.5	15.5 18.5
Бег 1000 м/сек - юноши	3.40	4.15	4.25
Бег 3000 м/сек - юноши	15.20	15.30	16.00
Бег 500 м/сек - девушки	2.00	2.15	2.20
Бег 2000 м/сек - девушки	11.30	12.00	12.30
Сгибание и разгибание рук в упоре на полу - юноши - девушки	9	7	6
Приседание - юноши - девушки	60 50	55 45	50 40

Тема: волейбол

10 передач волейбольного мяча без обивки	с первой попытки	2-3 ошибки	менее 5 передач не выполнены

Передача мяча в парах через сетку	50 передач с соблюдением всех критерий	40 передач, 2 ошибки	30 передач
Передача мяча сверху над собой (10 раз)	10 передач без ошибки	10 передач, 2 ошибки	10 передач, 3 ошибки
Комбинирование передачи одна сверху над собой, одна снизу	10 передач без ошибки	10 передач, 2 ошибки	10 передач, 3 ошибки
Прием мяча снизу с подачи	точный прием без ошибки	мяч принят и остался в игре	из 5 подач 4 приема
Верхняя подача в зону	из 5 попыток - 5 без ошибок	из 5 попыток - 3 без ошибок	из 5 попыток - 2 без ошибок

Тема: баскетбол

Передача мяча партнеру на расстоянии 3 метра	18 передач без ошибок	16 передач без ошибок	14 передач без ошибок
Бросок в кольцо, в движении 10 раз	7 попаданий	6 попаданий	5 попаданий
Штрафной бросок 10 раз	5 попаданий	4 попадания	3 попадания

Тема: гандбол

Передачи в парах одной рукой	18 передач без ошибок	16 передач без ошибок	14 передач без ошибок
Бросок в движении, ворота 10 раз	7 попаданий	6 попаданий	5 попаданий
Штрафной бросок 10 раз	7 попаданий	6 попаданий	5 попаданий

Приложение 3.11 к ОП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУП.13 Основы безопасности и защиты Родины

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар, кондитер

форма обучения: очно

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
общеобразовательного цикла
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрирован в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898;

Рабочая программа учебной дисциплины ОУП.13 Основы безопасности и защиты Родины для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Саламов А.Н., преподаватель ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 4 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	4
2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ	8
3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	16
4. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	18

1. Паспорт фонда оценочных средств дисциплины ОУП 13 Основы безопасности и защиты Родины.

1.1 Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу дисциплины ОУП 13 Основы безопасности и защиты Родины.
ФОС включают контрольные измерительные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

2.1. Результаты освоения дисциплины
Освоение содержания учебной дисциплины «ОУП 13 Основы безопасности и защиты Родины» обеспечивает формирование у студентов следующих компетенций:
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 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.
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

1.3. Оценка освоения учебной дисциплины. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по ОУП 13 Основы безопасности и защиты Родины, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины

Таблица 1

Наименование Разделов, тем	Наименование контрольно-оценочного средства	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность	Устный опрос, выполнение практических	Дифференцированный зачет
Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в		

предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	работ, тестирование	
Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности		
Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах		
Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту		
Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования		
Тема 4.1. Безопасность дорожного движения		
Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта		
Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера		
Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкции		
Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде		
6.2. Природные чрезвычайные ситуации		
Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания		
Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики		
Тема 7.3.Психическое здоровье и психологическое благополучие		
Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения		
Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия		
Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей		
Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде		
Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде		
Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде		
Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества		
Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта		
Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму		
Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны		
Тема 11.2. Виды, назначение и характеристики современного оружия		
Тема 11.3 Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты		
Тема 11.4. Беспилотные системы и радиосвязь		
Раздел 1. Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия		
Раздел 2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве		

Раздел 3. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих		

1.4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины Таблица 2

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
− 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. − Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научнотехнического прогресса в условиях современного боя. 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. − 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. − Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им − Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики; сформированность представлений о	«Отлично» - содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - 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» - содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	- устный опрос; - практические работы; - тестирование.

здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого - социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само - и взаимопомощи; − Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно - медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием. − Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него. − 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. − 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. − 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. − 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. − Сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации. − 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; − 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		

2. Оценочные средства для текущего контроля

2.1. Задания для проведения входного контроля

Входной контроль знаний обучающиеся проходят в форме тестирования.

Вариант тестирования:

1. Какие из перечисленных структур являются рабочими органами как государственных, так и местных комиссий по чрезвычайным ситуациям?

а) специально создаваемые штабы;

б) органы управления (комитеты, управления, отделы) по делам ЧС;

в) эвакуационные комиссии.

2. Под пожаром понимают:

а) контролируемый процесс горения, сопровождающийся уничтожением материальных

ценностей и создающий опасность для жизни людей;
б) процесс горения, возникающий в условиях самовоспламенения;
в) неконтролируемый процесс горения, сопровождающийся уничтожением материальных ценностей и создающий опасность для жизни людей;
г) неконтролируемый процесс горения, сопровождающийся уничтожением материальных ценностей, но не представляющий опасность для жизни людей.
3. Для возникновения пожара (процесса горения) необходимо:
а) горючее вещество, кислород (окислитель);
б) горючее вещество, кислород (окислитель), источник воспламенения;
в) кислород (окислитель), источник воспламенения, имеющий высокую температуру и запас тепла.
4. Почему в частных домах с печным отопление нельзя закрывать печную заслонку раньше, чем прогорит все топливо?
а) недогоревшее топливо задымит весь дом;
б) в дом станет поступать угарный газ;
в) чтобы не уходило тепло.
5. Как называется гибкий трубопровод для тушения пожара?
а) пожарная кишка; б) пожарный шланг; в) пожарный рукав.
6. При обнаружении запаха газа в квартире необходимо:
а) проверить с использованием источника воспламенения (зажигалка, спички) откуда происходит утечка газа; перекрыть краны к приборам и на приборах; вызвать аварийную службу;
б) оповестить о случившимся соседей, осторожно пройти на кухню, включить свет и убедиться в утечке газа; вызвать аварийную службу;
в) немедленно прекратить пользование газовыми приборами, перекрыть краны к приборам и на приборы, открыть окна или форточки для проветривания помещения; вызвать аварийную службу.
7. Какие бытовые электроприборы являются приборами повышенной пожароопасности?
а) стиральная машина, кофемолка, пылесос, компьютер;
б) телевизор, фен, холодильник, микроволновая печь;
в) утюг, электрическая плита, электрообогреватель, электрический кипятильник.
8. Участник дорожного движения – это
а) лицо, принимающее непосредственное участие в процессе движения в качестве водителя транспортного средства;
б) лицо, принимающее непосредственное участие в процессе движения в качестве водителя, пешехода, пассажира транспортного средства;
в) лицо, принимающее непосредственное участие в процессе движения в качестве водителя или пассажира транспортного средства.
9. Причиной переутомления является:
а) неправильная организация режимов труда и отдыха;
б) чрезмерное употребление пищи;
в) негативные факторы природной среды;
г) чрезмерные учебные нагрузки.
10. К ликвидации последствий радиоактивного заражения относится:
а) дегазация б) дезактивация в) детоксикация г) дезинфекция
11. Определите все правильные ответы. Какие из перечисленных функций не являются

основными функциями системы обеспечения пожарной безопасности?
а) создание пожарной охраны и организация ее деятельности;
б) осуществление государственного пожарного надзора и другой контрольных функций по обеспечению пожарной безопасности;
в) организация своевременного оповещения и информирования населения о чрезвычайных ситуациях в местах массового пребывания людей;
г) проведение противопожарной пропаганды и обучение населения мерам пожарной безопасности;
д) содействие деятельности добровольных пожарных, привлечение населения к обеспечению пожарной безопасности;
е) реализация прав и обязанностей населения в области защиты от чрезвычайных ситуаций, а так же лиц, непосредственно участвующих в их ликвидации.
12. В государственную противопожарную службу входят:
а) противопожарная служба субъектов РФ;
б) поисково-спасательная служба МЧС России;
в) общественные объединения, участвующие в мероприятиях в области защиты населения и территории от ЧС;
г) федеральная противопожарная служба.
13. Определите, какие из перечисленных подсистем не входят в структуру единой государственной системы предупреждения и ликвидации ЧС
а) территориальная; б) федеральная;
в) межгосударственная; г) функциональная.
14. К силам гражданской обороны относятся:
а) воинские формирования, специально предназначенные для решения задач в области гражданской обороны, организационно объединенные войска гражданской обороны;
б) формирование российской службы медицины и катастроф;
в) аварийно-спасательные формирования и газоспасательные службы;
г) военизированные горноспасательные части угольной, горнорудной и химической промышленности.
15. Приметами хоженой тропы могут быть:
а) наличие следов птиц и зверей;
б) сломанные ветки, следы от транспорта;
в) высокая трава, растущие грибы, ягоды;
г) примятая трава, следы деятельности человека (фантики от конфет, бумага, бутылки, остатки пищи и т.д.).
16. Последствиями аварий на химически опасных объектах могут быть:
а) изменение энергетического баланса региона (территории), на которой произошла химическая авария;
б) изменение структуры земной поверхности региона, на которой произошла химическая авария;
в) заражение окружающей среды опасными ядовитыми веществами;
г) массовое поражение людей, животных, растений.
17. Поражающие действия волны порыва при гидродинамических авариях проявляются:
а) в понижении температуры окружающей среды;
б) поражающим и травмирующим действием;
в) в понижении концентрации кислорода в воздухе;

г) в непосредственном динамическом воздействии на тело человека.
18. Не относятся к гидрологическим опасным явлениям:
а) наводнения; б) ледостав; в) половодье; г) засуха; д) землетрясения.
19. Поражающими факторами ядерного взрыва являются:
а) болезнетворные микроорганизмы; б) ударная волна;
в) химическое заражение; г) световое излучение.
20. Алкоголь, растворяясь в крови, оказывает разрушительное воздействие на все органы. Из перечисленных ответов выберете те, которые характеризуют отрицательное влияние на органы человека
а) нарушается защитная функция печени;
б) развитие сахарного диабета;
в) наблюдается увеличение мочевого пузыря;
г) нарушается деятельность мозжечка;
д) усиливаются защитные функция организма.

Ответы: 1 Б 8 Б 15 Б, Г 2 В 9 А 16 В, Г 3 Б 10 Б 17 Б, Г 4 Б 11 В, Е 18 Г, Д 5 В 12 А ,Г 19 Б, Г 6 ВВ 13 Б, В 20 А, Г 7 В 14 А, В

Критерии оценки:
«2» - менее 25% правильных ответов.
«3» - от 25% до 50% правильных ответов.
«4» - от 50% до 75% правильных ответов.
«5» - от 75% и более правильных ответов.

Тематика сообщений (докладов, рефератов)
• Эволюция среды обитания, переход к техносфере.
• Взаимодействие человека и среды обитания.
• Стратегия устойчивого развития как условие выживания человечества.
• Основные пути формирования культуры безопасности жизнедеятельности в современном обществе.
• Здоровый образ жизни - основа укрепления и сохранения личного здоровья.
• Факторы, способствующие укреплению здоровья.
• Организация студенческого труда, отдыха и эффективной самостоятельной работы.
• Роль физической культуры в сохранении здоровья.
• Пути сохранения репродуктивного здоровья общества.
• Алкоголь и его влияние на здоровье человека.
• Табакокурение и его влияние на здоровье.
• Наркотики и их пагубное воздействие на организм.
• Компьютерные игры и их влияние на организм человека.
• Особенности трудовой деятельности женщин и подростков.
• Терроризм как основная социальная опасность современности.
• Космические опасности: мифы и реальность.
• Современные средства поражения и их поражающие факторы.
• Оповещение и информирование населения об опасности.
• Инженерная защита в системе обеспечения безопасности населения.
• Правовые и организационные основы обеспечения безопасности жизнедеятельности.

• МЧС России - федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций.
• Структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды и рода войск.
• Основные виды вооружения и военной техники в Российской Федерации.
• Военная служба как особый вид федеральной государственной службы.
• Организация и порядок призыва граждан на военную службу в Российской Федерации.
• Боевые традиции Вооруженных Сил Российской Федерации.
• Символы воинской чести.
• Патриотизм и верность воинскому долгу.
• Дни воинской славы России.
• Города-герои Российской Федерации.
• Города воинской славы Российской Федерации.
• Профилактика инфекционных заболеваний.
• Первая помощь при острой сердечной недостаточности.
• СПИД - чума XXI века.
• Оказание первой помощи при бытовых травмах.
• Духовность и здоровье семьи.
• Здоровье родителей - здоровье ребенка.
• Политика государства по поддержке семьи.

Рекомендации по выполнению доклада, реферата:
Новизна текста: а) актуальность темы исследования; б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы; в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) самостоятельность оценок и суждений; д) стилевое единство текста.
Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме; б) соответствие содержания теме и плану; в) полнота и глубина знаний по теме; г) обоснованность способов и методов работы с материалом; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).
Обоснованность выбора источников: а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет и т.д.). Соблюдение требований к оформлению: а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) соблюдение требований к объёму работы.

2.2. Вопросы для текущего контроля знаний

1 вариант

1. Находясь в лесу зимой, вы, кажется, отморозили руку. Будете ли вы
   1) Растирать ее снегом; 2) Согреваться около костра;
   3) Согревать ее собственным телом 4) Ничего не делать
   2. «Стихийные бедствия - это…». Выберите ответ:
   1) явление природы, проявляющееся как могущественная разрушительная сила;
   2) большое несчастье, выпавшее на долю многих людей на земле, которое описано в исторических и современных эпосах;
   3) катастрофические природные явления и процессы, которые могут вызвать человеческие

жертвы и наносить материальный ущерб;
4) аварии техногенного характера
3. Как называется недостаток движения?
1) гиперактивность. 2) гиподинамия. 3) гидроцефалия. 4) энцефалит.
4. В жаркий знойный день, совершая движение в пустыне, вы почувствовали, что язык начинает распухать из-за недостатка воды. Следует ли вам
1) Сбросить одежду и продолжать движение, неся ее в руках;
2) Сбросить верхнюю одежду, устроить из нее тень и укрыться в ней до вечера;
3) Не раздеваться, плотно застегнуться, найти любую тень и дождаться вечера.
4) Найти тень и укрыться
5. Состояние организма, которое характеризуется оптимальным уровнем физического, духовного и социального благополучия и практическим отсутствием болезней и физических дефектов называется …
1) Здоровьем. 2) Иммунитетом. 3) Силой организма 4) Физическим здоровьем

2 вариант

1. Нормальный пульс у взрослых /ударов в минуту/.
1) 80-120 2) 60-80 3) 40-60 4) 30-40
2. Что нужно СРАЗУ ЖЕ сделать при отравлении?
1) Принять слабительное лекарство.
2) Выпить 5 - 6 стаканов воды.
3) Положить грелку на живот.
4) Обратиться в больницу
3. Средний возраст приобщения к употреблению наркотиков в России составляет
1) 10-12 лет 2) 15-17 лет 3) 18-20 лет
4. Вам необходимо переправиться вброд через реку с быстрым течением. Каким из предложенных способов вы будете переходить ее в выбранном вами месте:
1) Вниз по течению; 2) Против течения;
3) Под углом 45градусов к нему 4) Вверх по течению
5. Вы укрылись в оборудованной снежной пещере. При каком пламени свечи следует беспокоиться:
1) при желтом; 2) голубом; 3) красном. 4)сине-фиолетовом

3 вариант
1. Назовите основу жизни человека и человеческого общества, которая обеспечивает ему все виды благополучия (один вариант ответа)
1) Труд. 2) Правильное питание 3) Коллективный отдых 4) Спорт
2. Основные способы борьбы с наркоманией
1) Борьба с наркоманией на личностном уровне, профилактика
2) Социальный, медицинский, информационный
3) Экономический, медицинский
3. Что нужно СРАЗУ ЖЕ сделать, если присосался клещ и вы далеко от населенного пункта?
1) Оторвать насекомое пальцами и прижечь ранку йодом.
2) Раздавить присосавшееся насекомое.
3) Смазать насекомое йодом.
4) Обратиться в больницу

4. С каким белком или углеводом человеческого организма соединяется угарный газ? (Из-за этого соединения получается кислородное голодание).
1) Фруктоза 2) Гемоглобин 3) Гликоген
5. В чем заключается принцип Мюнхаузена? Выберите ответ:
1) Безвыходных ситуаций не бывает.
2) Такого принципа не существует;
3) Есть тупиковые ситуации;
4) Все делается легко.

Ответы:

1 вариант: 1 – 3, 2 – 3, 3 - 2, 4 – 3, 5 – 1.
2 вариант: 1 – 2, 2 – 2, 3 - 2, 4 – 3, 5 – 3.
3 вариант: 1 – 1 , 2 – 2 , 3 - 3 , 4 – 2, 5 – 1.

4 вариант

1. Исследования специалистов показали, что здоровье человека примерно на 50 % зависит от:
   А. образа жизни Б. наследственности
   В. медицины Г. экологических факторов.
   2. Какие инфекции передаются воздушно-капельным путем?
   А. дыхательных путей
   Б. кишечные инфекции В. кровяные инфекции
   3. Возбудители каких инфекций передаются через укусы насекомых и животных
   А. инфекции наружных покровов
   Б. кишечные инфекции
   В. кровяные инфекции.
   4. К органам иммунной системы человека относятся
   А. легкие, сердце, кровь, головной мозг
   Б. почки, легкие, поджелудочная железа
   В. печень, селезенка, костный мозг, лимфатическая система.
   5. Что такое «инкубационный период»?
   А. время от момента начала заболевания до выздоровления
   Б. время от момента внедрения микроорганизма до проявления болезни В. время от начала заболевания до момента развитых признаков болезни.

5 вариант

1. ВИЧ-инфекция передается следующим образом
А. через пищу, предметы домашнего обихода, кровососущих насекомых
Б. при половом контакте с инфицированным, через недостаточно простерилизованные медицинские инструменты, при переливании крови
В. при поцелуях, объятиях, рукопожатиях, при пользовании общественными туалетом, душем, бассейном.
2. Кровотечения – это
А. быстрое выделение крови их органов
Б. истечение крови из кровеносных сосудов при нарушении их целостности
В. выход крови наружу их поврежденных органов.

3. Кровотечение бывает
А. венозное, артериальное, капиллярное, парэнхиматозное, смешанное
Б. венозное, артериальное, легочное, носовое
В. внутреннее, поверхностное, глубокое, смешанное.
4. Каково максимальное время наложения жгута зимой
А. не более 120 мин Б. не более 30 мин В. не более 90 мин.
5. Какую информацию необходимо указать в записке, прикрепленной к жгуту
А. Ф.И.О. и вид ранения
Б. дату и точное время наложения жгута
В. Ф.И.О. и время наложения жгута.

6 вариант

1. Порядок действий по определению признаков клинической смерти следующий
А. убедиться в отсутствии сознания, реакции зрачков на свет, дыхания и пульса на сонной артерии
Б. определить наличие реагирования зрачков глаз на свет и отсутствие сознания
В. убедиться в полной дыхательной активности и наличии у пострадавшего травм.
2. Из следующих мероприятий укажите последовательность оказания ПМП при остановке сердца
А. нанести перекардиальный удар
Б. вызвать скорую помощь или направить пострадавшего в больницу
В. расстегнуть одежду
Г. приступить к непрямому массажу сердца
Д. уложить пострадавшего на твердую поверхность
Е. провести ИВЛ.
3. Комплекс сердечно-легочной реанимации немедленно выполняется при
А. отсутствии пульса на сонной артерии и реакции зрачков на свет
Б. наличии пульса на запястье и реакции зрачков на свет
В. потере сознания с сохранением сердечной деятельности
Г. остановке дыхания и наличии пульса на сонной артерии.
4. Признаками пищевого отравления являются
А. рвота Б. диарея В. высокая температура Г. боль в животе. Что лишнее?
5. Определите порядок действий при промывании желудка
А. дать выпить пострадавшему не менее двух стаканов холодной воды
Б. дать выпить пострадавшему не менее двух стаканов кипяченой воды или слабого раствора пищевой соды
В. надавливая на область живота вызвать рвоту
Г. раздражая корень языка, вызвать рвоту

Ответы:

4 вариант: 1А; 2А; 3В; 4В; 5Б
5 вариант: 1Б; 2Б; 3А; 4А; 5Б
6 вариант: 1Б; 2А; 3Д,В,А,Г,Е,Б; 4А; 5В

Критерии оценки устных ответов:

Оценка «отлично»: - глубокое и прочное усвоение материала темы или раздела; - полные, последовательные, грамотные, логически излагаемые аргументированные ответы; - демонстрация обучающимся знаний в объеме пройденной программы и дополнительно рекомендованной литературы; - воспроизведение учебного материала с требуемой степенью точности.

Оценка «хорошо»: - наличие несущественных ошибок, не достаточно аргументированные ответы на вопросы; - демонстрация обучающимся знаний в объеме пройденной программы; - четкое изложение учебного материала.

Оценка «удовлетворительно»: - наличие несущественных ошибок в ответе, отсутствие аргументации, но достаточно грамотное и логичное изложение; - демонстрация обучающимся недостаточно полных знаний по пройденной программе, отсутствие аргументации; - не структурированное, не грамотное и не логичное изложение учебного материала при ответе.

Оценка «неудовлетворительно»: - незнание материала темы или раздела; - серьезные ошибки при ответе.

3. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Дифференцированный зачет проводится в форме письменного тестирования. На выполнение работы студенту отводится 90 минут.

Тестирование

1. Как вести себя, если произошло ЧС техногенного характера?
а) Найдите безопасное место и спрячьтесь.
б) Срочно спасать имущество и ценные вещи.
с) Звонить в скорую и МЧС.
д) Распахнуть окна и двери, обеспечить хорошую вентиляцию помещения, запастись водой.
2. Опасное для жизни состояние, которое возникает при воздействии на тело человека повышенной температуры, в условиях повышенной влажности, обезвоживания и нарушения процесса терморегуляции организма – это:
а) термический ожог; б) солнечный удар; с) тепловой удар; д) обморок.
3. Как информируют людей о ЧС?
а) Обзванивают по телефону.
б) Рассылка бумажных писем.
с) Сигнал «Внимание всем!» с использованием сетей проводного, радио и телевизионного вещания.
д) Дежурные по району должны обойти квартиры и оповестить население.
4. Какие есть виды защитных сооружений ГО?
а) Убежище, противорадиолокационные постройки, простейшие укрытия.
б) Водонапорные башни.
с) Чердаки, амбары.
д) Подвалы.
5. Какие средства индивидуальной защиты подходят, чтобы прикрыть органы дыхания?
а) Респиратор и марлевый комбинезон.
б) Сапоги на высокой подошве.
с) Фильтрующие противогазы, ватно-марлевые повязки.

д) Каска.
6. Впишите недостающее слово. _____ — это характеристика качества благополучия состояния объектов и условий их жизнедеятельности. Ответ запишите с маленькой буквы.
7. Впишите недостающее слово. _____ _____ — это помощь, немедленно оказанная пострадавшему или внезапно заболевшему. Ответ запишите с маленькой буквы.
8. Впишите недостающее слово. _____ - это полное или частично нарушение анатомической целостности кости, сопровождающееся повреждением окружающих кость мягких тканей и нарушений функции поврежденного сегмента. Ответ запишите с маленькой буквы.
9. Впишите недостающее слово. _____ — это активная деятельность человека, направленная на сохранение жизни, здоровья, работоспособности в экстремальных условиях. Ответ запишите с маленькой буквы.
10. Какое слово пропущено в предложение. При артериальном кровотечении необходимо наложить _____ выше раны и давящую повязку на неё. Ответ запишите с маленькой буквы в именительном падеже единственного числа.
11. Впишите недостающее слово. Ватно-марлевая _____ — это простейшее средство защиты органов дыхания в случае отсутствия противогаза. Ответ запишите с маленькой буквы.
12. Впишите недостающее слово. __ _____ – биологическая защитная реакция с повышением температуры. Ответ запишите с маленькой буквы.
13. Впишите недостающие слова. _____ _____ представляет собой заболевание, при котором гормон инсулин неэффективен или вырабатывается в недостаточных количествах. Ответ запишите с маленькой буквы.
14. Впишите недостающее слово. _____ — это химическое вещество, вызывающее отравление. Ответ запишите с маленькой буквы.
15. Впишите недостающее слово. _____ — это сердечно-сосудистое заболевание, которое поражает артерии мозга. Ответ запишите с маленькой буквы.
16. Какое слово пропущено в предложение. При переломе конечности на неё необходимо наложить _____. Ответ запишите с маленькой буквы в именительном падеже единственного числа.
17. Впишите недостающее слово. _____ — защитная реакция организма на резкое увеличение общей внешней нагрузки, мобилизующая энергетические возможности всех систем для успешной адаптации к воздействию раздражителя. Ответ запишите с маленькой буквы.
18. Впишите недостающие слово. 16 _____ _____ — это соответствие социального статуса человека характеру выполняемого им труда, удовлетворённость отношениями в социальной группе, комфорт межличностного взаимодействия. Ответ запишите с маленькой буквы.
19. Впишите недостающее слово. _____ взрыв происходит в результате лавинообразного распада ядер тяжелых элементов на более легкие. Ответ запишите с маленькой буквы.
20. Впишите недостающее слово. _____ кровотечение — это вид кровотечения характеризующееся быстрым пульсирующим излиянием крови алого цвета. Ответ запишите с маленькой буквы.

Ключ к тесту для оценивания компетенций. 1. а; 2 б; 3. с ; 4. а; 5. с; 6. Безопасность. 7. первая помощь. 8. Перелом. 9. выживание 10. Жгут. 11. Повязка. 12. Лихорадка. 13. сахарный

диабет. 14. Яд. 15. Инсульт. 17 16. Шина. 17. Стресс. 18. социальная совместимость. 19. Атомный. 20. Артериальное.

Критерии оценивания. Каждое задание оценивается в 1 балл.
Максимальное количество баллов 20:
– От 8 до 12 баллов - оценка «удовлетворительно»;
- От 13 до 16 баллов - оценка «хорошо»
- От 17 до 20 баллов - оценка «отлично»

4. Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В ходе текущего контроля успеваемости осуществляется индивидуальное общение преподавателя с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося преподаватель в ходе текущего контроля успеваемости дублирует объяснение нового материала с учетом особенностей восприятия и усвоения обучающимся содержания материала дисциплины.

При проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

– для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (далее - индивидуальные особенности);

– проведение мероприятий по текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

– присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

– предоставление обучающимся при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (при наличии в штате образовательной организации такого специалиста или на основании договора с организациями системы социальной защиты по предоставлению таких услуг в случае необходимости);

– предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем);

– по желанию обучающегося устный ответ при контроле знаний может проводиться в письменной форме или наоборот, письменный ответ заменен устным.

Приложение 6.8 к ОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер,
утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

Фонд оценочных средств по учебному предмету

ОУП.08 Математика

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар, кондитер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО

На заседании МК

общеобразовательного цикла

Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы ОУП.08 Математика для профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Харонова Л.Б., преподаватель общеобразовательного цикла «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 4 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Результаты обучения, регламентированные ФГОС СОО с учетом ФГОС СПО 4
2. Фонд оценочных средств для входного контроля.....7
3. Фонд оценочных средств для текущего контроля 10
4. Фонд оценочных средств для рубежного контроля (по итогам 3.1 – 3.3) 24
5. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (экзамен)……26

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, РЕГЛАМЕНТИРОВАННЫЕ ФГОС СОО С УЧЕТОМ ФГОС СПО

Предметные результаты на базовом уровне отражают:

ПР 01. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

ПР 02. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;

ПР 03. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;

ПР 04. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;

ПР 05. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;

ПР 06. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;

ПР 07. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и

явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;

ПР 08. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;

ПР 09. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;

ПР 10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;

ПР 11. Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;

ПР 12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;

ПР 13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;

ПР 14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и

общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.

ОК 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.

2. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ

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

Входной контроль состоит их 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*

Образовательные результаты, подлежащие проверке (элементы):

ДРб 1, ДРб 5, ДРб 6, ДРб 9, ДРб 12, ДРб 14.

ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06.

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:

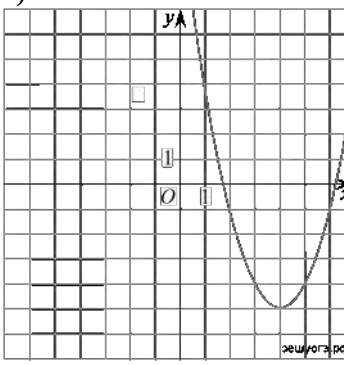
А) S=a*b; Б) S=(a*b)/2; В) S=2a*b; Г) S=(a*b)/3.

3. (1 балл) Какое из следующих чисел заключено между числами $\frac{10}{17}$ и $\frac{5}{8}$?

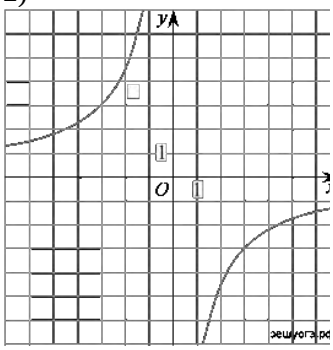
А) 0,4; Б) 0,5; В) 0,6; Г) 0,7

4. (1 балл) Даны графики функций. Какая формула соответствует графику 3):

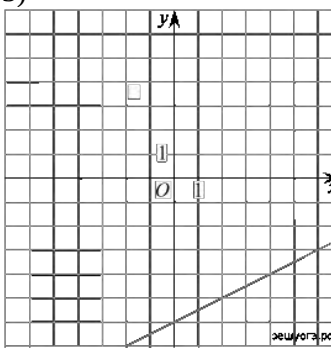
1)



2)



3)



А) $y=\frac{1}{2}x-6$; Б) $y=x^2-8x+11$; В) $y=-\frac{9}{x}$; Г) y=x+5.

При выполнении заданий 5-8 запишите ход решения и полученный ответ.

5. (2 балла) Вычислите: $\frac{1}{2}+\frac{11}{5}$.

6. (2 балла) Решите уравнение $x^2-7x+10=0$. Если уравнение имеет более одного корня, в ответ запишите меньший из корней.

7. (2 балла) Для ремонта требуется 57 рулонов обоев. Какое наименьшее количество пачек обойного клея нужно для такого ремонта, если 1 пачка клея рассчитана на 5 рулонов?

8. (2 балла) Высота BH параллелограмма ABCD делит его сторону AD на отрезки $AH=2$ 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	12	816	8

3. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Текущий контроль проводятся 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 их 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*

3.1 Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве

Образовательные результаты, подлежащие проверке (элементы):

ДРб 1, ДРб 9, ДРб 11, ДРб 12, ДРб 13, ДРб 14.

ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 07.

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 *xy*, 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 а принадлежит плоскости β; Б) точка а принадлежит прямой β; В) прямая а принадлежит плоскости β; Г) прямая а 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 а(1,2,-3), с(3,6,-6), в(2,4,-6) коллинеарные?

А) а, в; Б) с, в; В) а, с; Г) коллинеарных векторов нет.

4. (1 балл) Даны точки А(2,0,5), В(2,4,-2) С(-2,6,3). Серединой какого отрезка является точка М(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=6,8см, BB_1=7,4см.

6. (2 балла) Прямые АС, АВ и АД попарно перпендикулярны. Найдите отрезок СД, если АВ=5 см, ВС=13 см, АД=9 см.

7. (2 балла) (2 балла) Даны векторы а(-6,0,8) , в(-3,2,-6). Найдите скалярное произведение векторов.

8. (2 балла) Начертить куб $АВСДА_1В_1С_1Д_1$. Построить точку $К \in АВ$, точку $М \in ДД_1С$, отрезок $РЕ \in A_1B_1C_1$.

9. (2 балла) При каких значениях *n* векторы $\vec{а}$ *(4,n,2),* $\vec{в}$*(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	-

3.2 Основы тригонометрии. Тригонометрические функции

Образовательные результаты, подлежащие проверке (элементы):

ДРб 1, ДРб 3, ДРб 5, ДРб 14.

ОК 01, ОК 02, ОК 03.

Теоретические вопросы:

1. Чему равен угол в один радиан?
2. В каких четвертях тригонометрического круга функция y=sinx принимает положительные значения?
3. В каких четвертях тригонометрического круга функция y= cosx принимает отрицательные значения?
4. Продолжите определение: «Синус острого угла – это…».
5. Продолжите определение: «Косинус острого угла – это…».
6. Продолжите определение: «Тангенс острого угла – это…».
7. Сформулируйте основное тригонометрическое тождество.
8. Чему равно произведение tgx*ctgx?
9. Чему равен sin(2x)? Сформулируйте правило вычисления.
10. Чему равен cos(2x)? Сформулируйте правило вычисления.
11. Перечислите тригонометрические функции, укажите их периоды.
12. Чему равен период функции y=cos(4x)?
13. ему равен период функции y=cos(x/4)?
14. Определите область значения функции y=3cos(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 △ABC $\cos C=\frac{AB}{AC}$. Какая из сторон является гипотенузой △ABC?

А) АВ; Б) АС; В) ВС; Г) СВ.

2. (1 балл) Углом какой четверти является угол α=410°?

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=tg x; Г) y=ctg x.

4. (1 балл) Период функции y=sinx?

А) π/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 $4\arccos\frac{\sqrt{2}}{2}-4\arcsin\left(-\frac{\sqrt{2}}{2}\right)$

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 sinx

Эталоны ответов:

Номер задания	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Ответ	Б	А	В	Б	1	2π	7	π/3	π/2+2πn, n∈ Z	

3.3 Производная и первообразная функции

Образовательные результаты, подлежащие проверке (элементы):

ДРб 1, ДРб 4, ДРб 6, ДРб 14.

ОК 01, ОК 03, ОК 06.

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) $(\frac{u}{v})' = \frac{u'v-uv'}{v^2}$; 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 первоообразных для $f(x)=\sin x$?

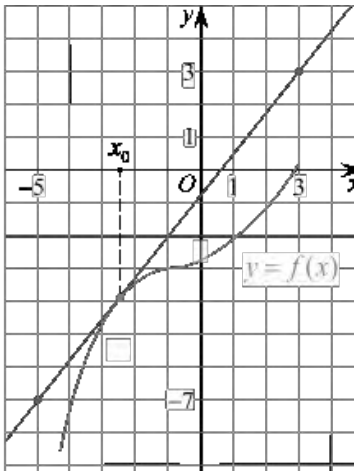
А) $F(x)=\cos x+C$; Б) $F(x)=-\cos x+C$; В) $F(x)=\operatorname{tg} x+C$; Г) $F(x)=-\operatorname{tg} x+C$.

Вторая часть

При выполнении заданий 5-10 запишите ход решения и полученный ответ.

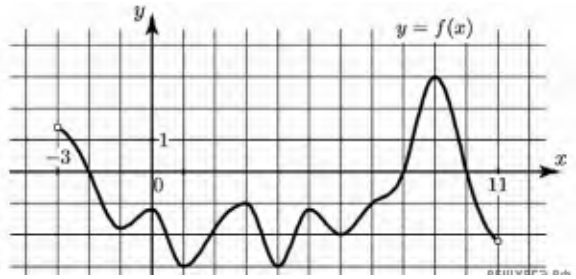
5. (2 балла) Материальная точка движется прямолинейно по закону $x(t) = \frac{1}{4}t^2 + t - 10$ (где x — расстояние от точки отсчета в метрах, t — время в секундах, измеренное с начала движения). В какой момент времени (в секундах) ее скорость была равна 5 м/с?

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.

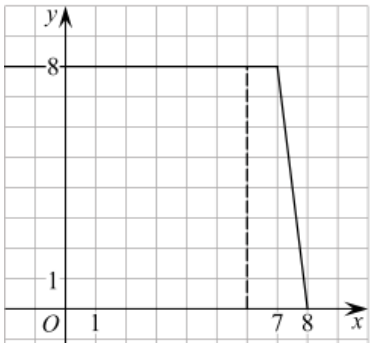


7. (2 балла) Решите неравенство: $x^2-16 < 0$

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) Фирме «Дизайн+» выделяют участок земли площадью 100 м^2. Предлагают четыре участка разных размеров: 25x4; 20x5; 12,5x8; 10x10. Какой участок одобрит директор фирмы «Дизайн+»», учитывая, что необходимо будет поставить забор по периметру?

Эталоны ответов:

Номер задания	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Ответ	Г	В	А	Б	8	1,25	(-4; 4)	-3	12	10x10

3.4 Многогранники и тела вращения

Образовательные результаты, подлежащие проверке (элементы):

ДРб 1, ДРб 6, ДРб 9, ДРб 10, ДРб 11, ДРб 12, ДРб 14.

ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 7.

Теоретические вопросы:

1. Продолжите определение: «Многогранник – это…».
2. Продолжите определение: «Призма – это…».
3. Продолжите определение: «Прямоугольный параллелепипед – это…».
4. Продолжите определение: «Куб – это…».
5. Продолжите определение: «Пирамида – это…».
6. Сформулируйте свойство о противолежащих гранях параллелепипеда.
7. Сформулируйте свойство о диагоналях параллелепипеда.
8. Сформулируйте свойство о диагонали и линейных размерах прямоугольного параллелепипеда.
9. Какая призма называется прямой?
10. Какая призма называется правильной?
11. Раскройте понятие «правильная пирамида».
12. Что такое апофема правильной пирамиды?
13. В чем отличие полной поверхности призмы от полной поверхности пирамиды?
14. 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) $S = Sбок + 2\ S_{осн}$.; Б) $Sбок = P_{осн}*H$; В) $S = Ббок + S\ S_{осн}$; Г) $Sбок = 2P_{осн}*H$.

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

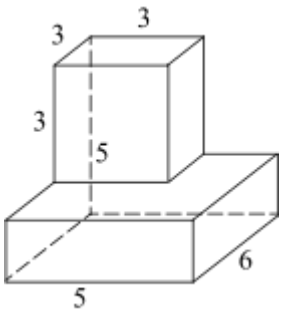
При выполнении заданий 5-10 запишите ход решения и полученный ответ.

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.

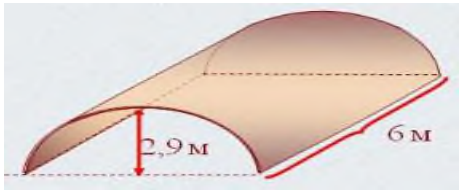
7. (2 балла) Прямоугольник со сторонами 8 см и 3 см вращается вокруг большей стороны. Найдите объем, площади боковой и полной поверхностей полученного тела.

8. (2 балла) Найдите объём многогранника, изображённого на рисунке (все двугранные углы прямые).



9. (2 балла) Клиенту необходимо, чтобы в комнате обязательно присутствовали объемные элементы декора цилиндрической формы. Построить из бумаги модель цилиндра. Размеры для построения выбрать самостоятельно, с учетом того, что соотношение радиуса к высоте должно быть 1:2.

10. (2 балла) Рассчитать количество 2-х килограммовых банок краски нужно купить для окрашивания цилиндрического свода подвала. Расход краски 100 г на 1 м^2. Считать π=3.



Эталоны ответов:

Номер задания	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Ответ	Б	А	А	А	27	17	72 π; 48 π; 64 π	87	-	3

3.5 Степенная, показательная и логарифмическая функции

Образовательные результаты, подлежащие проверке (элементы):

ДРб 1, ДРб 2, ДРб 3, ДРб 4, ДРб 6, ДРб 14.

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06.

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

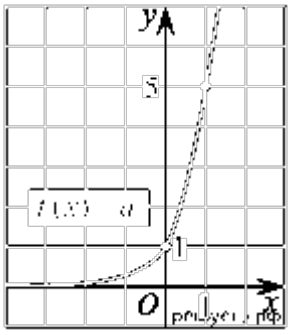
Первая часть

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) (-∞; -1,5), (7; +∞).; В) (-1,5; 7); Г) (-∞; -7), (1,5; +∞).

Вторая часть

При выполнении заданий 5-10 запишите ход решения и полученный ответ.

5. (2 балла) Найдите значение выражения $4^8 \cdot 11^{10} : 44^8$.

6. (2 балла) Сколько целых решений имеет неравенство $1<7^{x-1}\leq 49$?

7. (2 балла) Найдите корень уравнения $\log_5(4+x)=2.$

8. (2 балла)) Расстояние от наблюдателя, находящегося на небольшой высоте h километров над землёй, до наблюдаемой им линии горизонта вычисляется по формуле $l=\sqrt{2Rh}$, где R=6400 км — радиус Земли. С какой высоты горизонт виден на расстоянии 48 километров? Ответ выразите в километрах.

9. (2 балла) В ходе распада радиоактивного изотопа его масса уменьшается по закону $m(t)=m_0\cdot 2^{-t/T}$, где m_0 — начальная масса изотопа, t — время, прошедшее от начального момента, T — период полураспада. В начальный момент времени масса изотопа 184 мг. Период его полураспада составляет 7 мин. Найдите, через сколько минут масса изотопа будет равна 23 мг.

10. (2 балла) Найдите значение выражения $\log_6 108+\log_6 2$

Эталоны ответов:

Номер задания	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Ответ	Б	А	А	Г	121	2	21	0,18	21	3

3.6 Элементы теории вероятностей и математической статистики

Образовательные результаты, подлежащие проверке (элементы):

ДРб 7, ДРб 8, ДРб 14.

ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05.

Теоретические вопросы:

1. Продолжите определение: «Случайное событие – это…». Приведите пример.
2. Приведите пример достоверного события.
3. Приведите пример невозможного события.
4. Продолжите определение: «Вероятность случайного события – это…».
5. Сформулируйте правило нахождения сложения вероятностей.
6. Сформулируйте правило умножения вероятностей.
7. Как найти среднее арифметическое числового ряда?
8. Как найти медиану числового ряда?
9. Как вычисляется размах числового ряда?
10. Для чего нужны диаграммы, графики? Перечислите виды диаграмм.
11. Приведите примеры проявления закона больших чисел в природных явлениях.
12. Приведите примеры проявления закона больших чисел в общественных явлениях.

13. Что изучает статистика?

14. Продолжите определение: «Сочетание – это…».

15. Продолжите определение: «Размещение – это…».

16. 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 дизайнерского агентства находятся 8 посетителей женского пола и 2 мужского. Определить вероятность того, что первым к консультанту обратится мужчина.

6. (2 балла) На конференцию приехали 2 ученых из Германии, 3 из Сербии и 7 из Швейцарии. Каждый из них делает на конференции один доклад. Порядок докладов определяется жеребьёвкой. Найдите вероятность того, что пятым окажется доклад ученого из Сербии.

7. (2 балла) Маша, Тимур, Диана, Костя и Антон бросили жребий — кому достанется проект по оформлению свадебного зала. Найдите вероятность того, что проект точно не будет выполнять Антон.

8. (2 балла) В ящике три красных и три синих фломастера. Фломастеры вытаскивают по очереди в случайном порядке. Какова вероятность того, что первый раз синий фломастер появится третьим по счету?

9. (2 балла) Дан ряд чисел: 175; 172; 179; 171; 174; 170; 172; 169. Найдите моду ряда и среднее арифметическое ряда.

10. (2 балла) При анализе ценовых предпочтений клиентов дизайнерского агентства получены данные, представленные в таблице: доля клиентов, приобретающих дизайнерские услуги одинакового назначения, но различной цены. Найти моду случайной величины. X – цены продаваемых услуг.

x_i	3500	4500	5500	6500	7500	8500
p_i	1/20	3/20	3/20	8/20	4/20	1/20

Эталоны ответов:

Номер задания	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Ответ	Б	В	А	А	0,2	0,25	0,8	0,15	172; 172,75	6500

4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ РУБЕЖНОГО КОНТРОЛЯ (ПО ИТОГАМ 3.1 – 3.3)

Образовательные результаты, подлежащие проверке (элементы):

ДРб 1, ДРб 3, ДРб 4, ДРб 5, ДРб 6, ДРб 9, ДРб 11, ДРб 12, ДРб 13, ДРб 14.

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06.

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).

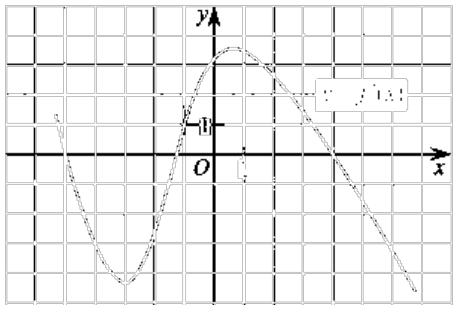
2. (1 балл) Прямые АВ и СД параллельные. Какое расположение имеют прямые АС и ВД?

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=tg x; Г) y= 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 A_1, B_1 и M_1. Найдите длину отрезка MM_1, если отрезок АВ не пересекает плоскость и если AA_1=6 см, BB_1=4 см.

6. (2 балла) Даны точки А(6,7,8) , В(8,2,6). Найдите длину вектора АВ.

7. (2 балла) Найдите $\operatorname{tg}\left(\alpha+\frac{\pi}{2}\right)$, если $\operatorname{tg}\alpha=0,5.$

8. (2 балла) Материальная точка движется прямолинейно по закону $x(t)=t^2-13t+23$ (где x — расстояние от точки отсчета в метрах, t — время в секундах, измеренное с начала движения). В какой момент времени (в секундах) ее скорость была равна 3 м/с?

9. (2 балла) Дана функция $f(x)= 3x^2+1$. Чему равна $F(1)$?

10. (2 балла) Решите уравнение $\cos x=1$. В ответ запишите наименьший неотрицательный корень.

Эталоны ответов:

Номер задания	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Ответ	А	Г	Б	Б	5	$\sqrt{33}$	-2	8	2	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ЭКЗАМЕН)

На выполнение письменной экзаменационной работы по математике дается 4 астрономических часа (240 минут).

Экзаменационная работа состоит их 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 получаете 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)

Образовательные результаты, подлежащие проверке (элементы):

ДРб 1, ДРб 2, ДРб 3, ДРб 4, ДРб 5, ДРб 6, ДРб 7, ДРб 8, ДРб 9, ДРб 10, ДРб 11, ДРб 12, ДРб 13, ДРб 14.

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07.

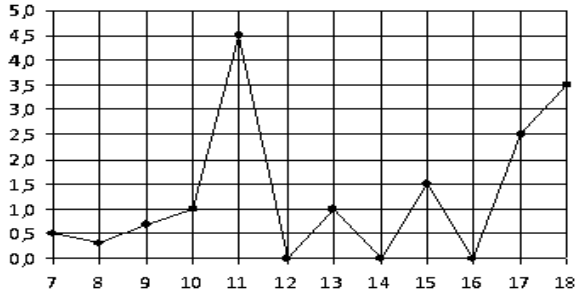
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ЗАДАНИЯ ПО МАТЕМАТИКЕ

Обязательная часть

При выполнении заданий 1-12 запишите ход решения и полученный ответ.

1. *(1 балл)* Вычислите: $2\sin(\pi/6)+2\cos(\pi/3)$

2. *(1 балл)* На рисунке жирными точками показано суточное количество осадков, выпадавших в Элисте с 7 по 18 декабря 2001 года. По горизонтали указываются числа месяца, по вертикали — количество осадков, выпавших в соответствующий день, в миллиметрах. Для наглядности жирные точки на рисунке соединены линией. Определите по рисунку, сколько дней выпадало более 2 миллиметров осадков?



3. *(1 балл)* Стоимость услуг частного дизайнера возросла на 10%. Определить, сколько стоили услуги дизайнера до подорожания, если после клиент заплатил 55000руб?

4. *(1 балл)* На тарелке 16 пирожков: 7 с рыбой, 5 с вареньем и 4 с вишней. Юля наугад выбирает один пирожок. Найдите вероятность того, что он окажется с вишней.

5. *(1 балл)* Найдите значение выражения $\log_2 2 + \log_2 32$

6. *(1 балл)* Найдите корень уравнения $\sqrt{7-6x}=7$.

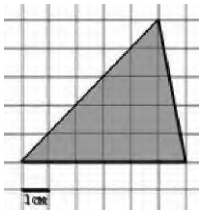
7. *(1 балл)* Решите неравенство $2^{x+5} > 64$. В ответ запишите наименьшее положительное число.

8. *(1 балл)* Найдите корень уравнения $\frac{x+2}{3x-2}=\frac{1}{4}$

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) Найти скорость тела через 1с после начала движения.

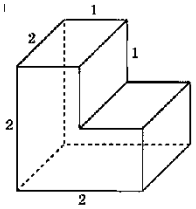
Дополнительная часть

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)* Заказ на 126 открыток первый дизайнер выполняет на 5 часов быстрее, чем второй. Сколько открыток за час изготавливает первый дизайнер, если известно, что он за час может приготовить на 5 открыток больше второго?

Эталоны ответов:

Номер задания	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**
Ответ	2	3	50 тыс	0,25	6	-7	1	-10	7	3500	15	11	9	5	6	13

Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту ФОС

Дополнения и изменения к комплекту ФОС на _____ учебный год по предмету _____

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании ПЦК колледжа _____

«_____» _____ 20_____г. (протокол № _____).

Председатель ПЦК _____ /_____/

Приложение 6.9 к ОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер,
утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

Фонд оценочных средств по учебному предмету

ОУП. 09 Информатика

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар, кондитер

Грозный – 2025

РАССМОТРЕНО
на заседании МК
общеобразовательного цикла
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы учебного предмета ОУП. 09 Информатика по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчик: Ибрагимов А. Л., преподаватель «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАН
на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
Протокол № 4 от 29.04.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ 4

2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ 7

3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ 56

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств по учебному предмету ОУП. 09 Информатика является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 54.01.20 Графический дизайнер и предназначен для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы.

Фонд оценочных средств позволяет оценить достижение запланированных результатов по учебному предмету ОУП. 09 Информатика.

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

1.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета

В результате освоения учебного предмета ОУП. 09 Информатика обеспечивается достижение студентами следующих результатов:

Результаты освоения учебного предмета, подлежащие проверке

Код	Предметные результаты
ПР 1	владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе, понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы», «системный эффект», «информационная система», «система управления», владение методами поиска информации в сети Интернет, умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет, умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;
ПР 2	понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров, тенденций развития компьютерных технологий, владение навыками работы с операционными системами, основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;
ПР 3	наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире, об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;
ПР 4	понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных, соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения, понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и материалов, размещённых в сети Интернет;
ПР 5	понимание основных принципов дискретизации различных видов информации, умение определять информационный объём текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;
ПР 6	умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды);
ПР 7	владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления, выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики, определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;
ПР 8	умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки,

	определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных, модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);
ПР 9	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 обобщённых характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения, среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию), сортировку элементов массива;
ПР 10	умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов, умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы к базам данных (в том числе запросы с вычисляемыми полями), 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);
ПР 11	умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования, оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу, представлять результаты моделирования в наглядном виде;
ПР 12	умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных цифровых технологий, понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов, понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях, наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах

Проверка и оценка результатов выполнения заданий

№	Тип (вид) задания	Критерии оценки
1	Тестирование	**«5»** - 100 – 90% правильных ответов **«4»** - 89 - 80% правильных ответов **«3»** - 79 – 70% правильных ответов **«2»** - 69% и менее правильных ответов
2	Устные ответы	«**Отлично»**, если обучающийся: − полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником; − изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя терминологию; − отвечал самостоятельно без наводящих вопросов преподавателя. **«Хорошо»,** если он удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но 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. **«Удовлетворительно»** ставится в следующих случаях:
3	Письменные ответы	

		− неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения программного материала; − имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя. **«Неудовлетворительно»** ставится в следующих случаях: − не раскрыто основное содержание учебного материала; − обнаружено незнание или непонимание учеником большей или наиболее важной части учебного материала; − допущены ошибки в определении понятий, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.
4	Практические задания	**«Отлично»** выставляется, если обучающийся обстоятельно, с достаточной полнотой излагает программный материал, дает правильные формулировки, точные определения ключевых понятий, обнаруживает полное понимание материала и может обосновать свой ответ, правильно отвечает на дополнительные вопросы. **«Хорошо»** выставляется, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «отлично», но допускает единичные ошибки, которые сам же исправляет после замечаний преподавателя. **«Удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся демонстрирует знание и понимание основных положений программного материала, но при этом допускает неточности в формулировке правил или определений, излагает материал недостаточно связно и последовательно. **«Неудовлетворительно»** выставляется, если обучающийся не выполнил работу.
5	Самостоятельная работа	Самостоятельная работа состоит из подготовки рефератов, тестов, кроссвордов, творческих проектов, оформления документов: **«5»** - полностью выполненное задание, тема раскрыта; **«4»** - небольшие недочеты в раскрытии темы и ее понимании; **«3»** - не полностью выполненное задание и допущены ошибки; **«2»** - полностью отсутствует задание

2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Тест по теме «Информация. Свойства информации»

1. Какое из нижеприведенных утверждений ближе всего раскрывает смысл понятия «информация, используемая в бытовом общении»:

а) последовательность знаков некоторого алфавита;
б) сообщение, передаваемое в форме знаков или сигналов;
в) сообщение, уменьшающее неопределенность;
г) сведения об окружающем мире и протекающих в нем процессах, воспринимаемые человеком непосредственно или с помощью специальных устройств (термометр, барометр и пр.);
д) сведения, содержащиеся в научных теориях.

2. Информацию, не зависящую от личного мнения или суждения, можно назвать:

а) достоверной; *в) объективной;* д) понятной.
б) актуальной; г) полезной;

3. Информацию, отражающую истинное положение дел, называют:

а) понятной; в) объективной; д) полезной.
б) достоверной; г) полной;

4. Информацию, существенную и важную в настоящий момент, называют:

а) полезной; в) достоверной; д) полной.
б) актуальной; г) объективной;

5. Информацию, с помощью которой можно решить поставленную задачу, называют:

а) понятной; в) достоверной; д) полной.
б) актуальной; *г) полезной;*

6. Информацию, достаточную для решения поставленной задачи, называют:

а) полезной; *в) полной;* д) понятной.
б) актуальной; г) достоверной;

7. Информацию, изложенную на доступном для получателя языке, называют:

а) полной; в) актуальной; *д) понятной.*
б) полезной; г) достоверной;

8. Утром вы собираетесь в школу. По радио передали прогноз погоды на предстоящий день (а именно, какова будет температура воздуха, направление ветра, какие ожидаются осадки). Охарактеризуйте полученную вами информацию:

а) объективная, полезная, неактуальная, полная
б) полезная, понятная, достоверная, субъективная
в) достоверная, полная, непонятная
г) понятная, полезная, актуальная

9. Друг рассказал вам, как он провел прошлый день. Переданная в этом случае информация по ее общественному значению является:

а) слуховой,
б) понятной,
в) личной,
г) специальной.

10. Известно, что наибольший объем информации человек получает при помощи:

а) органов слуха; в) органов осязания; д) вкусовых рецепторов.
б) органов зрения; г) органов обоняния;

Тест по теме «Виды информации»

1. По *способу восприятия* информации человеком различают следующие виды информации:

а) текстовую, числовую, графическую, табличную и пр.;
б) научную, социальную, политическую, экономическую, религиозную и пр.;
в) обыденную, производственную, техническую, управленческую;
г) визуальную, звуковую, тактильную, обонятельную, вкусовую;
д) математическую, биологическую, медицинскую, психологическую и пр.

2. Наибольшее количество информации человек получает при помощи:

а) осязания и зрения,
б) обоняния и слуха,
в) слуха и зрения,
г) зрения и вкуса.

3. Друг рассказал вам, как он провел прошлый день. Переданная в этом случае информация по ее общественному значению является:

а) слуховой,
б) понятной,
в) личной,
г) специальной.

4. Информация, представленная в вашем учебнике информатики, является в основном:

а) текстовой и графической,
б) графической и слуховой,
в) электромагнитной и зрительной,
г) цифровой и музыкальной.

5. Визуальной называют информацию, которая воспринимается человеком посредством:

а) органов зрения;
б) органами осязания (кожей);
в) органом обоняния;
г) органами слуха;
д) органами восприятия вкуса.

6. К визуальной можно отнести информацию, которую получает человек воспринимая:

а) запах духов;
б) графические изображения;
в) раскаты грома;
г) вкус яблока;
д) ощущение холода.

7. Аудиоинформацией называют информацию, которая воспринимается посредством:

а) органов зрения;
б) органами осязания (кожей);
в) органом обоняния;
г) органами слуха;
д) органами восприятия вкуса.

8. К аудиоинформации можно отнести информацию, которая передается посредством:

а) переноса вещества;
б) электромагнитных волн;
в) световых волн;
г) звуковых волн;
д) знаковых моделей.

9. Тактильную информацию человек получает посредством:

а) специальных приборов;
б) термометра;
в) барометра;
г) органов осязания;
д) органов слуха.

10. По форме представления информацию можно условно разделить на следующие виды:

а) социальную, политическую, экономическую, техническую, религиозную и пр.;
б) текстовую, числовую, символьную, графическую, табличную и пр.;
в) обыденную, научную, производственную, управленческую;
г) визуальную, звуковую, тактильную, обонятельную, вкусовую;
д) математическую, биологическую, медицинскую, психологическую и пр.

11. Примером текстовой информации может служить:

а) таблица умножения на обложке школьной тетради;
б) иллюстрация в книге;
в) правило в учебнике родного языка;
г) фотография;
д) музыкальное произведение.

12. Примером политической информации может служить:

а) правило в учебнике родного языка;
б) параграф в учебнике литературы;
в) статья о деятельности какой-либо партии в газете;
г) задание по истории в дневнике;
д) музыкальное произведение.

13. Что из ниже перечисленного можно отнести к средствам хранения звуковой (аудио) информации:

а) учебник по истории;
б) вывеска с названием магазина;
в) журнал;
г) кассета с классической музыкой;
д) газета.

14. Что из ниже перечисленного можно отнести к средствам передачи звуковой (аудио) информации:

а) книга;
б) радио;
в) журнал;
г) плакат;
д) газета.

15. Примером хранения числовой информации может служить:

а) разговор по телефону;
б) иллюстрация в книге;
в) таблица значений тригонометрических функций;
г) текст песни;
д) графическое изображение на экране компьютера.

Тест по теме «Представление информации. Измерение информации»

1. Язык глухонемых относится к … языкам:

а) естественным;
б) формальным.

2. Девочка заменила каждую букву своего имени ее номером в алфавите. Получилось 1612191151. Как зовут девочку?

а) Алёна;
б) Елена;
в) Наташа;
г) Тамара;
д) Оксана.

3. 1 Мбайт равен:

а) 2^{10} Кбайта;
б) 1024 байта;
в) 1024 Гбайта;
г) 10^6 бит;
д) 10^6 байт.

4. Алфавитом называется:

а) любая последовательность символов;
б) конечный набор знаков;
в) набор однозначно определенных знаков (символов), из которых формируется сообщение;
г) набор букв.

5. Сколько символов находится в алфавите азбуки Морзе:

а) два;
б) три;
в) один;
г) столько, сколько букв в русском алфавите

6. Укажите, что принято за единицу измерения объема информации:

а) байт;
б) бит;
в) Тбит;
г) Кбайт.

7. В каком случае представлен правильный порядок возрастания единиц измерения объема информации:

а) бит, байт, гигабайт, килобайт;
б) байт, мегабайт, килобит, гигабайт;
в) бит, байт, килобит, мегабит, мегабайт, гигабайт;
г) байт, килобит, килобайт, бит.

8. Вы спросили, знает ли учитель сколько бит информации содержит молекула ДНК. Он ответил: «Нет». Сколько информации содержит ответ учителя:

а) 1 бит; в) 10^2 бит; *д) 3 байта*.
б) 3 бита; г) 1024 бит;

9. За единицу измерения информации в теории кодирования принят:

а) 1 бод; б) 1 бар; в) *1 бит*;
г) 1 час; д) 1024 байта.

10.В теории кодирования бит — это:

а) восьмиразрядный двоичный код для кодирования одного символа;
б) информационный объем любого сообщения;
в) символ латинского алфавита;
г) двоичный знак двоичного алфавита {0,1};
д) 8 байтов.

Тест по теме «Информационная деятельность человека»

1. Кто или что является источником и приемником информации в следующей ситуации: Андрей собирается переходить перекресток, регулируемый светофором?

а) Андрей – источник, светофор – приемник;
б) Андрей – приемник, светофор – источник;
в) иной ответ.

2. Кто или что является источником и приемником информации в следующей ситуации: Аня слушает прогноз погоды по радио?

а) Аня – источник, радио – приемник;
б) Аня – приемник, радио – источник;
в) иной ответ.

3. Перевод текста с английского языка на русский можно назвать:

а) процессом передачи информации;
б) процессом поиска информации;
в) процессом обработки информации;
г) процессом хранения информации;
д) не является ни одним из выше перечисленных процессов.

4. Какое из высказываний ЛОЖНО:

а) дискета может являться носителем графической информации;
б) бумага может являться носителем графической информации;
в) грампластинка может являться носителем графической информации;
г) холст может являться носителем графической информации;
д) видеопленка может являться носителем графической информации.

5. Записная книжка обычно используется с целью:

а) обработки информации;
б) хранения информации;
в) передачи информации;
г) хранения, обработки и передачи информации;
д) защиты информации от несанкционированного использования.

6. Под носителем информации обычно понимают:

а) линию связи;
б) параметр информационного процесса;
в) устройство хранения данных в персональном компьютере;
г) компьютер;
д) материальную субстанцию, которую можно использовать для записи, хранения и (или) передачи информации.

8. Какое из утверждений ЛОЖНО:
а) хранение информации можно осуществлять без компьютера;
б) хранение информации можно осуществлять без печатной продукции (книг, газет, фоторепродукций и пр.);
в) хранение информации можно осуществить в библиотеке, видеотеке, архиве и пр.;
г) хранение информации можно осуществить без материального носителя информации;
д) хранение информации можно осуществить в памяти компьютера.

9. Какое из утверждений заведомо ЛОЖНО:
а) видеозапись школьного праздника осуществляется с целью обработки информации;
б) видеозапись школьного праздника осуществляется с целью передачи информации;
в) видеозапись школьного праздника осуществляется с целью хранения информации;
г) видеозапись школьного праздника осуществляется с целью засекречивания информации;
д) видеозапись школьного праздника осуществляется с целью обмена информацией.

10. На метеостанции измерение параметров окружающей среды (температуры воздуха, атмосферного давления, скорости ветра и т. п.) представляет собой:
а) процесс хранения информации;
б) процесс передачи информации;
в) процесс защиты информации;
г) процесс получения (сбора) информации;
д) процесс использования информации.

11. Под поиском информации понимают:
а) получение информации по электронной почте;
б) передачу информации на большие расстояния с помощью компьютерных систем;
в) получение нужной информации посредством наблюдения за реальной действительностью, использование каталогов, архивов, справочных систем, компьютерных сетей, баз данных и баз знаний и т.д.;
г) чтение художественной литературы;
д) сортировку информации.

12. Какое из утверждений ЛОЖНО:
а) примером передачи информации может служить получение письма от друга;
б) примером передачи информации может служить восприятие читателем мысли автора при чтении текста;
в) примером передачи информации может служить точность и достоверность информации
г) примером передачи информации может служить сигнал светофора
д) примером передачи информации может служить разговор двух абонентов по телефону

13. Событие: «По телефону разговаривают два приятеля». В каком пункте указано верное сочетание источника информации, приемника информации и канала связи.

	Источник информации	*Приемник информации*	*Канал связи*
а)	Человек слушающий	Человек говорящий	Телефонная сеть
б)	Человек слушающий	Человек говорящий	Совокупность технических устройств, обеспечивающих связь (провод, телефон, телефонная станция и проч.);

в)	*Человек говорящий*	*Человек слушающий*	*Совокупность технических устройств, обеспечивающих связь (провод, телефон, телефонная станция и проч.);*
г)	Человек говорящий	Человек слушающий	Телефонный провод
д)	Человек слушающий	Человек говорящий	Телефонная станция

Тест по теме «Информационная картина мира»

1.Термин «развитие информационных процессов» означает:

а) уменьшение конфликта между ограниченными возможностями человека по восприятию и переработке информации и объемом информации, циркулирующей в социуме;

б) увеличение влияния средств массовой информации на деятельность человека;

в) увеличение информационных ресурсов страны;

г) увеличение доли информационной деятельности в общем объеме различных видов деятельности человека;

д) уменьшение объема процедур контроля над процессами общественного производства распределения материальных благ.

2. Среди негативных последствий развития современных информационных и коммуникационных технологий указывают:

а) реализацию гуманистических принципов управления обществом и государством;

б) формирование единого информационного пространства;

в) вторжение информационных технологий в частную жизнь людей, доступность личной информации для общества и государства;

г) организацию свободного доступа каждого человека к информационным ресурсам человеческой цивилизации;

д) решение экологических проблем.

3. Понятие «информационная культура» определяется как:

а) совокупность способностей, знаний, умений и навыков, связанных с умением программировать на языках высокого уровня;

б) совокупность способностей, знаний, умений и навыков, связанных со знанием основных понятий и терминов информатики;

в) совокупность навыков использования прикладного программного обеспечения для решения информационных потребностей;

г) совокупность способностей, знаний, умений и навыков, связанных с пониманием закономерностей информационных процессов в природе, обществе и технике, с современными информационными и коммуникационными технологиями, со способностью и умением использовать средства информационных и коммуникационных технологий при решении задач своей практической деятельности;

д) совокупность способностей, знаний, умений и навыков, связанных со знаниями основных видов программного обеспечения и пользовательскими навыками.

4. Какая из последовательностей отражает истинную хронологию:

а) почта, телеграф, телефон, телевидение, радио, компьютерные сети;

б) почта, радио, телеграф, телефон, телевидение, компьютерные сети;

в) почта, телевидение, радио, телеграф, телефон, компьютерные сети;

г) почта, телефон, телеграф, телевидение, радио, компьютерные сети;

д) почта, телеграф, телефон, радио, телевидение, компьютерные сети.

5. Канал обратной связи в замкнутой информационной системе предназначен:

а) для осуществления объектом управления управляющих воздействий;

б) для кодирования информации, поступающей в аппаратно-программную часть;

в) для получения информации об окружающей среде;

г) для передачи в аппаратно-программную часть реакции потребителя на полученную им информацию;
д) для организации взаимодействия потребителя информации с окружающей средой.

6. В разомкнутой информационной системе:
а) отсутствуют каналы обратной связи, получаемая потребителем информация используется произвольно;
б) информация, полученная от потребителя, поступает по каналу обратной связи в аппаратно-программную часть, где происходит её обработка совместно с данными, поступившими ранее из других источников;
в) наличие в информационной системе информационного взаимодействия не только в отношении «источник информации — потребитель информации «, но и в отношении «потребитель информации – источник информации»;
г) изменение воздействий со стороны источника входной информации на потребителя информации;
д) отсутствие изменений в состоянии или поведении объекта управления при наличии управляющих воздействий со стороны объекта управления.

7. Использование информации с целью шантажа есть:
а) процесс передачи информации;
б) процесс поиска информации;
в) уголовно наказуемый процесс использования информации;
г) процесс обработки информации;
д) процесс кодирования информации.

8. Открытые или скрытые целенаправленные информационные воздействия социальных структур (систем) друг на друга с целью получения определенного выигрыша в материальной, военной, политической, идеологической сферах называют:
а) компьютерным преступлением;
б) информатизацией;
в) информационным подходом;
г) информационной войной;
д) информационной преступностью.

9. Понятие «разомкнутая информационная система» подразумевает:
а) наличие в информационной системе нескольких каналов обратной связи;
б) отсутствие в информационной системе информации о реакции потребителя на полученную им информацию;
в) наличие в информационной системе информационного взаимодействия не только в отношении “источник информации — потребитель информации ”, но и в отношении «потребитель информации – источник информации»;
г) изменение воздействий со стороны источника входной информации на потребителя информации;
д) отсутствие изменений в состоянии или поведении объекта управления при наличии управляющих воздействий со стороны объекта управления.

10. Информатика – это
а) наука об устройстве компьютера и способах его применения в различных областях человеческой деятельности;
б) область человеческой деятельности, связанная с процессами преобразования и использования информации с помощью компьютерных технологий;
в) дисциплина, которая призвана сформировать умение взаимодействовать с компьютером;
г) сфера человеческой деятельности, связанная с развитием компьютерной техники;
д) наука об общих свойствах и закономерностях информации.

11. Информационная технология представляет собой:
а) производство информации для её последующего анализа;
б) процесс, обеспечивающий передачу информации различными средствами;
в) процесс, использующий совокупность средств и методов обработки и передачи первичной информации для получения информации нового качества о состоянии объекта, процесса или явления;
г) совокупность определённых действий, направленных на создание информационного продукта;
д) процесс, состоящий из чётко регламентированных правил выполнения операций с данными, хранящимися в компьютере.

12. Замкнутая информационная система отличается от разомкнутой:

а) наличием потребителя информации;

б) отсутствием управляющих воздействий;

в) наличием одного или нескольких каналов обратной связи между потребителем информации и аппаратно-программной частью;

г) отсутствием каналов обратной связи;

д) отсутствием органов управления.

Часть II. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Тест по теме «Учимся работать на компьютере»

1. **Безопасное расстояние от экрана до глаз:**
   - *a) 50-70 см*
   - b) 40-50 см
   - c) 30-40 см
2. **Какая папка всегда есть на Рабочем столе?**
   - a) Игры
   - b) Моя музыка
   - *c) Мой компьютер*
3. **Как называют мир внутри компьютера?**
   - a) Визуальный
   - *b) Виртуальный*
   - c) Реальный
4. **Время непрерывной работы на компьютере:**
   - a) Не более 20 минут
   - *b) Не более 30 минут*
   - c) Не более 40 минут
5. **Основное устройство компьютера?**
   - a) Монитор
   - b) Клавиатура
   - *c) Системный блок*
6. **Какое устройство управляет работой компьютера?**
   - *a) Мышь*
   - b) Принтер
   - c) Дисковод
7. **Что лежит на Рабочем столе?**
   - a) Папки
   - *b) Ярлыки*
   - c) Линейки
8. **Как называют нижнюю строку на Рабочем столе?**
   - a) Панель управления
   - b) Строка состояния
   - *c) Панель задач*

Тест по теме «Устройство и принципы работы компьютера»

1. Компьютер — это:

а) устройство для работы с текстами;

б) электронное вычислительное устройство для обработки чисел;

в) устройство для хранения информации любого вида;

г) многофункциональное электронное устройство для работы с информацией;

д) устройство для обработки аналоговых сигналов.

2. Скорость работы компьютера зависит от:

а) тактовой частоты обработки информации в процессоре;
б) наличия или отсутствия подключенного принтера;
в) организации интерфейса операционной системы;
г) объема внешнего запоминающего устройства;
д) объема обрабатываемой информации.

3. Укажите наиболее полный перечень основных устройств персонального компьютера:

а) микропроцессор, сопроцессор, монитор;
б) центральный процессор, оперативная память, устройства ввода-вывода;
в) монитор, винчестер, принтер;
г) АЛУ, УУ, сопроцессор;
д) сканер, мышь монитор, принтер.

4. Назовите устройства, входящие в состав процессора:

а) оперативное запоминающее устройство, принтер;
б) арифметико-логическое устройство, устройство управления;
в) кэш-память, видеопамять;
г) сканер, ПЗУ;
д) дисплейный процессор, видеоадаптер.

5. Постоянное запоминающее устройство служит для:

а) хранения программ начальной загрузки компьютера и тестирования его узлов;
б) хранения программы пользователя во время работы;
в) записи особо ценных прикладных программ;
г) хранения постоянно используемых программ;
д) постоянного хранения особо ценных документов.

6. Во время исполнения прикладная программа хранится:

а) в видеопамяти; *в) в оперативной памяти;* д) в ПЗУ.
б) в процессоре; г) на жестком диске;

7. Для долговременного хранения информации служит:

а) оперативная память; *в) внешний носитель;* д) блок питания.
б) процессор; г) дисковод;

8. Процесс хранения информации на внешних носителях принципиально отличается от процесса хранения информации в оперативной памяти:

а) тем, что на внешних носителях информация может храниться после отключения питания компьютера;
б) объемом хранимой информации;
в) различной скоростью доступа к хранимой информации;
г) возможностью защиты информации;
д) способами доступа к хранимой информации.

9. При отключении компьютера информация:

а) исчезает из оперативной памяти;
б) исчезает из постоянного запоминающего устройства;
в) стирается на жестком диске;
г) стирается на магнитном диске;
д) стирается на компакт-диске.

10. Дисковод — это устройство для:

а) обработки команд исполняемой программы;
б) чтения/записи данных с внешнего носителя;
в) хранения команд исполняемой программы;
г) долговременного хранения информации;
д) вывода информации на бумагу.

11. Какое из устройств предназначено для ввода информации:

а) процессор; б) принтер; в) ПЗУ;

г) клавиатура; д) монитор.

12. Манипулятор «мышь» — это устройство:

а) модуляции и демодуляции;
б) считывания информации;
в) долговременного хранения информации;
г) управления объектами;
д) для подключения принтера к компьютеру.

13. Для подключения компьютера к телефонной сети используется:

а) модем; в) сканер; д) монитор.
б) факс; г) принтер;

Тест по теме «Архитектура компьютера»

1. Процессор это:

а. Устройство для вывода информации на бумагу
б. Устройство обработки информации
в. Устройство для чтения информации с магнитного диска

2. CD-ROM - это:

а. Устройство чтения информации с компакт-диска
б. Устройство для записи информации на магнитный диск
в. Устройство для долговременного хранения информации

3. Принтер - это:

а. Устройство для вывода информации на бумагу
б. Устройство для долговременного хранения информации
в. Устройство для записи информации на магнитный диск

4. Магнитный диск - это:

а. Устройство для вывода информации
б. Устройство для долговременного хранения информации
в. Устройство для записи информации на магнитный диск

5. Сканер - это:

а. Многосредный компьютер
б. Системная магистраль передачи данных
в. Устройство ввода изображения с листа в компьютер

6. Какое устройство компьютера моделирует мышление человека?

а. Оперативная память *б. Процессор* в. Монитор

7. Клавиатура - это:

а. Устройство обработки информации
б. Устройство для ввода информации
в. Устройство для хранения информации

8. Монитор - это:

а. Устройство обработки информации
б. Устройство для ввода информации
в. Устройство для вывода информации

9. Что служит для долговременного хранения информации?

а. Оперативная память *б. Внешняя память* в. Процессор

10. С помощью какого устройства можно вывести информацию?

а. Сканер б. Процессор *в. Дисковод*

11. Мышь - это:

а. Устройство обработки информации | б. Устройство для хранения информации | *в. Устройство ввода информации*

13. Память - это:

а. Устройство для записи информации на магнитный диск
б. Устройство для хранения информации
в. Устройство для обработки информации

Тест по теме «Архитектура и программное обеспечение компьютера»

1. Устройствами ввода информации являются:
а) принтер, б) дисплей, *в) клавиатура, г) мышь, д) световое перо, е) сканер,* ж) принтер, з) модем, и) микрофон, к) наушники

2. Устройствами вывода информации являются:
а) принтер, б) дисплей, в) клавиатура, г) мышь, д) световое перо, е) сканер, *ж) принтер,* з) модем, и) микрофон, *к) наушники*

3. Как называются устройства для подключения внешних устройств к шине:
а) драйвера, б) контроллеры, *в) слоты.*

5. Современную организацию ЭВМ предложил:
а) Норберт Винер, *б) Джон фон Нейман,* в) Чарльз Беббидж

6. Файл – это:
а) имя, данное программе или данным, используемым в компьютере;
б) именованная последовательность данных, размещенных на внешнем носителе
в) команда операционной системы, обеспечивающая работу с данными;
г) программа, помещенная в память и готовая к исполнению;
д) данные, размещенные в памяти и используемые какой-либо программой.

7. Компьютер может эксплуатироваться без:
а) процессора; б) внутренней памяти; *в) принтера;* г) дисковой памяти.

8. Любая информация в памяти компьютера состоит из ….. и ….
Вместо многоточия вставить соответствующие высказывания:
1) нулей; единиц
2) слов; предложений
3) символов; знаков
4) символов; слов
5) цифр; букв

10. «Программа, хранящаяся во внешней памяти, после вызова на выполнение попадает в ….. и обрабатывается ….».
Вместо многоточия вставить соответствующие высказывания:
1) устройство ввода; процессором
2) процессор; регистрами процессора
3) процессор; процессором
4) оперативная память; процессором
5) файл; процессором

11. В прикладное программное обеспечение входят:
1) языки программирования
2) операционные системы
3) диалоговая оболочка
4) совокупность всех программ, установленных на компьютере
5) текстовые редакторы

12. Файл tetris.com находится на диске C: в каталоге GAMES, который является подкаталогом каталога DAY. Выбрать полное имя файла:

1) C:\ tetris.com \ GAMES \ DAY
2) C:\ GAMES \ tetris.com
3) *C:\ DAY \ GAMES \ tetris.com*
4) C:\ GAMES \ DAY \ tetris.com
5) C:\ GAMES \ tetris.com

13. Панель задач служит для

1) переключения между запущенными приложениями
2) завершения работы Windows
3) обмена данными между приложениями
4) запуска программ DOS
5) просмотра каталогов

14. Информацию из оперативной памяти можно сохранить на внешнем запоминающем устройстве в виде:

1) блока
2) каталога
3) директории
4) программы
5) файла

Тест по теме «КОМПЬЮТЕРНЫЕ КОММУНИКАЦИИ»

1. **Комплекс аппаратных и программных средств, позволяющих компьютерам обмениваться данными:**
   1. интерфейс;
   2. магистраль;
   3. *компьютерная сеть;*
   4. адаптеры.

2. **Группа компьютеров, связанных каналами передачи информации и находящихся в пределах территории, ограниченной небольшими размерами: комнаты, здания, предприятия, называется:**
   1. глобальной компьютерной сетью;
   2. информационной системой с гиперсвязями;
   3. *локальной компьютерной сетью;*
   4. электронной почтой;
   5. региональной компьютерной сетью?

3. **Глобальная компьютерная сеть - это:**
   1. информационная система с гиперсвязями;
   2. множество компьютеров, связанных каналами передачи информации и находящихся в пределах одного помещения, здания;
   3. система обмена информацией на определенную тему;
   4. *совокупность локальных сетей и компьютеров, расположенных на больших расстояниях и соединенные в единую систему.*

4. **Обмен информацией между компьютерными сетями, в которых действуют разные стандарты представления информации (сетевые протоколы), осуществляется с использованием:**
   1. магистралей;
   2. хост-компьютеров;
   3. электронной почты;
   4. *шлюзов;*
   5. файл-серверов.

5. Конфигурация (топология) локальной компьютерной сети, в которой все рабочие станции соединены непосредственно с сервером, называется:

1. кольцевой;
2. *радиальной;*
3. шинной;
4. древовидной;
5. радиально-кольцевой.

6. Для хранения файлов, предназначенных для общего доступа пользователей сети, используется:

1. *файл-сервер;*
2. рабочая станция;
3. клиент-сервер;
4. коммутатор.

7. Сетевой протокол- это:

1. *набор соглашений о взаимодействиях в компьютерной сети;*
2. последовательная запись событий, происходящих в компьютерной сети;
3. правила интерпретации данных, передаваемых по сети;
4. правила установления связи между двумя компьютерами в сети;
5. согласование различных процессов во времени.

8. 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.

9. 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.

10. Компьютер, подключенный к Интернет, обязательно имеет:

1. *IP-адрес;*
2. web-страницу;
3. домашнюю web-страницу;
4. доменное имя;
5. URL-адрес.

11. 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.

12. 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.

13. 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.

14. Web-страницы имеют расширение:

1. **.htm;*
2. *.txt;
3. *.web;
4. *.exe;
5. *.www

15. HTML (HYPER TEXT MARKUP LANGUAGE) является:

1. *язык разметки web-страниц;*
2. системой программирования;
3. текстовым редактором;
4. системой управления базами данных;
5. экспертной системой.

16. Служба FTP в Интернете предназначена:

1. для создания, приема и передачи web-страниц;
2. для обеспечения функционирования электронной почты;
3. для обеспечения работы телеконференций;
4. *для приема и передачи файлов любого формата;*
5. для удаленного управления техническими системами.

17. Компьютер предоставляющий свои ресурсы в пользование другим компьютерам при совместной работе, называется:

1. адаптером;
2. коммутатором;
3. станцией;
4. *сервером;*
5. клиент-сервером.

18. Теоретически модем, передающий информацию со скорость 57600 бит/с, может передать 2 страницы текста (3600 байт) в течении:

1. 0.5 ч;
2. 0.5 мин;
3. *0.5 с;*
4. 3 мин 26 с.

Тест по теме «Компьютерные сети. Интернет»

1. Гипертекст — это:

а) способ организации текстовой информации, внутри которой установлены смысловые связи между ее различными фрагментами;
б) обычный, но очень большой по объему текст;
в) текст, буквы которого набраны шрифтом большого размера;
г) распределенная совокупность баз данных, содержащих тексты.

2. 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.

3. Множество компьютеров, связанных каналами передачи информации и находящихся в пределах одного помещения, здания, называется:

а) глобальной компьютерной сетью;
б) информационной системой с гиперсвязями;
в) локальной компьютерной сетью;
г) электронной почтой;
д) региональной компьютерной сетью.

4. Конфигурация (топология) локальной компьютерной сети, в которой все рабочие станции соединены с файл-сервером, называется:

а) кольцевой;
б) радиальной;
в) шинной;
г) древовидной;
д) радиально-кольцевой.

5. Какой из перечисленных способов подключения к Интернет обеспечивает 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.

6. Для хранения файлов, предназначенных для общего доступа пользователей сети, используется:

а) хост-компьютер;
б) файл-сервер;
в) рабочая станция;
г) клиент-сервер;
д) коммутатор.

7. Сетевой протокол — это:

а) набор соглашений о взаимодействиях в компьютерной сети;
б) последовательная запись событий, происходящих в компьютерной сети;
в) правила интерпретации данных, передаваемых по сети;
г) правила установления связи между двумя компьютерами в сети;
д) согласование различных процессов во времени.

8. Обмен информацией между компьютерными сетями, в которых действуют разные стандарты представления информации (сетевые протоколы), осуществляется с использованием:

а) хост-компьютеров;
б) электронной почты;
в) шлюзов;
г) модемов;
д) файл-серверов.

9. Компьютер, подключенный к Интернет, обязательно имеет:

а) IP — адрес;
б) WEB — страницу;
в) домашнюю WEB — страницу;
г) доменное имя;
д) URL — адрес.

10. Какой домен верхнего уровня в Internet имеет Россия:

а) us;
б) su;
в) ru;
г) ra;
д) ss.

11. Телеконференция — это:

а) обмен письмами в глобальных сетях;
б) информационная система в гиперсвязях;
в) система обмена информацией между абонентами компьютерной сети;
г) служба приема и передачи файлов любого формата;
д) процесс создания, приема и передачи WEB- страниц.

12. Электронная почта (e-mail) позволяет передавать:

а) сообщения и приложенные файлы;
б) исключительно текстовые сообщения;
в) исполняемые программы;
г) www-страницы;
д) исключительно базы данных.

13. WEB — страницы имеют расширение:

а) *.HTM;
б) *.THT;
в) *.WEB;
г) *.EXE;
д) *. WWW.

14. HTML (HYPER TEXT MARKUP LANGUAGE) является

а) средством создания WEB- страниц;
б) системой программирования;
в) графическим редактором;
г) системой управления базами данных;
д) экспертной системой.

15. Компьютер, предоставляющий свои ресурсы другим компьютерам при совместной работе, называется:

а) адаптером; в) станцией; д) клиент-сервером.
б) коммутатором; *г) сервером;*

16. Комплекс аппаратных и программных средств, позволяющих компьютерам обмениваться данными, — это:

а) интерфейс;
б) магистраль;
в) компьютерная сеть;
г) адаптеры.

Тест по теме «ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ»

1.Файл - это ...

a). единица измерения информации
b). программа или данные на диске, имеющие имя
c). программа в оперативной памяти
d). текст, распечатанный на принтере

2.Драйвер – это ...

a). устройство компьютера
b). программа, обеспечивающая работу устройства компьютера
c). вирус
d). антивирусная программа

3.В каком случае разные файлы могут иметь одинаковые имена?

a). если они имеют разный объем
b). если они созданы в различные дни
c). если они созданы в различное время суток
d). если они хранятся в разных каталогах

4.Какие программные продукты не являются инструментальными программами?

a). Редакторы.
b). Графические пакеты.
c). Компоновщики.
d). Драйверы.
e). Справочная служба (Help).

5.Операционная система:

а. система программ, которая обеспечивает совместную работу всех устройств компьютера по обработке информации
б. система математических операций для решения отдельных задач
в. система планового ремонта и технического обслуживания компьютерной техники

9. Программное обеспечение (ПО) – это:

а. совокупность программ, позволяющих организовать решение задач на компьютере
б. возможность обновления программ за счет бюджетных средств
в. список имеющихся в кабинете программ, заверен администрацией школы

10. Загрузка операционной системы – это:

а. запуск специальной программы, содержащей математические операции над числами
б. загрузка комплекса программ, которые управляют работой компьютера и организуют диалог пользователя с компьютером
в. вложение дискеты в дисковод

11. Прикладное программное обеспечение – это:

а. справочное приложение к программам
б. текстовый и графический редакторы, обучающие и тестирующие программы, игры
в. набор игровых программ

12. Прикладное программное обеспечение:

а. программы для обеспечения работы других программ

б. программы для решения конкретных задач обработки информации

в. программы, обеспечивающие качество работы печатающих устройств

13. Операционные системы:

а. DOS, Windows, Unix

б. Word, Excel, Power Point

в. (состав отделения больницы): зав. отделением, 2 хирурга, 4 мед. Сестры

14. Системное программное обеспечение:

а. программы для организации совместной работы устройств компьютера как единой системы

б. программы для организации удобной системы размещения программ на диске

в. набор программ для работы устройств системного блока компьютера

15. Сервисные (обслуживающие) программы:

а. программы сервисных организаций по бухгалтерскому учету

б. программы обслуживающих организаций по ведению делопроизводства

в. системные оболочки, утилиты, драйвера устройств, антивирусные и сетевые программы

Тест по теме «Файлы. Архивация файлов»

1. Файл — это:

а) именованный набор однотипных элементов данных, называемых записями;

б) объект, характеризующийся именем, значением и типом;

в) совокупность индексированных переменных;

г) совокупность фактов и правил;

2. Расширение имени файла, как правило, характеризует:

а) время создания файла;

б) объем файла;

в) место, занимаемое файлом на диске;

г) тип информации, содержащейся в файле;

д) место создания файла.

3. Текстовый редактор представляет собой программный продукт, входящий в состав:

а) системного программного обеспечения;

б) систем программирования;

в) прикладного программного обеспечения;

г) уникального программного обеспечения;

д) операционной системы.

4. Система управления базами данных представляет собой программный продукт, входящий в состав:

а) операционной системы;

б) системного программного обеспечения;

в) систем программирования;

г) уникального программного обеспечения;

д) прикладного программного обеспечения.

5. Операционные системы представляют собой программные продукты, входящие в состав:

а) прикладного программного обеспечения;

б) системного программного обеспечения;

в) системы управления базами данных;

г) систем программирования;

д) уникального программного обеспечения.

6. Операционная система — это:

а) совокупность основных устройств компьютера;
б) система программирования на языке низкого уровня;
в) набор программ, обеспечивающий работу всех аппаратных устройств компьютера и доступ пользователя к ним;
г) совокупность программ, используемых для операций с документами;
д) программа для уничтожения компьютерных вирусов.

7. В файле command.com находятся:

а) внутренние команды DOS;
б) команды считывания в память файлов загрузки DOS;
в) внешние команды DOS;
г) драйверы;
д) трансляторы.

8. Программы обслуживания устройств компьютера называются:

а) загрузчиками;
б) драйверами;
в) трансляторами;
г) интерпретаторами;
д) компиляторами.

9. Программой архиватором называют:

а) программу для уменьшения информационного объема (сжатия) файлов;
б) программу резервного копирования файлов;
в) интерпретатор;
г) транслятор;
д) систему управления базами данных.

10. Архивный файл представляет собой:

а) файл, которым долго не пользовались;
б) файл, защищенный от копирования;
в) файл, сжатый с помощью архиватора;
г) файл, защищенный от несанкционированного доступа;
д) файл, зараженный компьютерным вирусом.

11. Какое из названных действий можно произвести с архивным файлом:

а) переформатировать;
б) распаковать;
в) просмотреть;
г) запустить на выполнение;
д) отредактировать.

12. Степень сжатия файла зависит:

а) только от типа файла;
б) только от программы-архиватора;
в) от типа файла и программы-архиватора;
г) от производительности компьютера;
д) от объема оперативной памяти персонального компьютера, на котором производится архивация файла.

13. Непрерывным архивом называют:

а) совокупность нескольких файлов в одном архиве;
б) архивный файл большого объема;
в) архивный файл, содержащий файлы с одинаковыми расширениями;
г) файл, заархивированный в нескольких архивных файлах;
д) произвольный набор архивных файлов.

14. Архивный файл отличается от исходного тем, что:

а) доступ к нему занимает меньше времени;
б) он в большей степени удобен для редактирования;
в) он легче защищается от вирусов;
г) он легче защищается от несанкционированного доступа;
д) он занимает меньше места на диске.

Тест по теме «Компьютерные вирусы»

1. **Компьютерные вирусы:**

а) возникают в связи со сбоями в аппаратных средствах компьютера;
б) пишутся людьми специально для нанесения ущерба пользователям ПК;
в) зарождаются при работе неверно написанных программных продуктов;
г) являются следствием ошибок в операционной системе;
д) имеют биологическое происхождение.

2. **Отличительными особенностями компьютерного вируса являются:**

а) значительный объем программного кода;
б) необходимость запуска со стороны пользователя;
в) способность к повышению помехоустойчивости операционной системы;
г) маленький объем; способность к самостоятельному запуску и многократному копированию кода, к созданию помех корректной работе компьютера;
д) легкость распознавания.

3. **Загрузочные вирусы характеризуются тем, что:**

а) поражают загрузочные сектора дисков;
б) поражают программы в начале их работы;
в) запускаются при загрузке компьютера;
г) изменяют весь код заражаемого файла;
д) всегда меняют начало и длину файла.

4. **Файловый вирус:**

а) поражает загрузочные сектора дисков;
б) всегда изменяет код заражаемого файла;
в) всегда меняет длину файла;
г) всегда меняет начало файла;
д) всегда меняет начало и длину файла.

5. **Назначение антивирусных программ под названием детекторы:**

а) обнаружение и уничтожение вирусов;
б) контроль возможных путей распространения компьютерных вирусов;
в) обнаружение компьютерных вирусов;
г) «излечение» зараженных файлов;
д) уничтожение зараженных файлов.

6. **К антивирусным программам не относится:**

а) сторожа;
б) фаги;
в) ревизоры;
г) интерпретаторы;
д) вакцины.

7. **Может ли присутствовать компьютерный вирус на чистой дискете (на дискете отсутствуют файлы)?**

а)нет
б) да, в области данных
в) да, в области каталога
г)да, в загрузочном секторе дискеты

8. **Может ли произойти заражение компьютерными вирусами в процессе работы с электронной почтой?**

а)да, при чтении текста почтового сообщения
б) да, при открытии вложенных в сообщение файлов
в) да, в процессе работы с адресной книгой
г)не может произойти

9. Компьютерные вирусы - это ...
а)файлы, которые невозможно удалить
б) файлы, имеющие определенное расширение
в)программы, способные к саморазмножению (самокопированию)
г)программы, сохраняющиеся в оперативной памяти после выключения компьютера

ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

1.1. Тесты по теме «Освоение среды графического редактора»

Вариант 1

1. Минимальным объектом в графическом редакторе является:
А) Точка экрана (пиксель);
Б) Набор цветов;
В) Объект;
Г) Символ (знакоместо).

2. Графический редактор предназначен для:
А) Создания и редактирования текстового документа;
Б) Создания и редактирования отчетов;
В) Создания и редактирования рисунков;
0Г) Ничего из вышеперечисленного.

3. Инструментами в графическом редакторе являются:
А) Линия, круг, прямоугольник;
Б) Карандаш, кисть, ластик;
В) Выделение, копирование, вставка;
Г) Набор цветов.

4. Примитивами в графическом редакторе являются:
А) Линия, круг, прямоугольник;
Б) Карандаш, кисть, ластик;
В) Выделение, копирование, вставка;
Г) Набор цветов.

5. Палитрой в графическом редакторе является:
А) Линия, круг, прямоугольник;
Б) Карандаш, кисть, ластик;
В) Выделение, копирование, вставка;
Г) Набор цветов.

6. Графический редактор обычно используется для:
А) совершения вычислительных операций;
Б) написания сочинения;
В) сочинения музыкального произведения;
Г) рисования;
Д) хранения реляционных баз данных.

7. В режиме выбора рабочих цветов графического редактора осуществляется:
А) установка цвета фона;
Б) окрашивание фрагмента рисунка;
В) редактирование рисунка;
Г) выбор графических примитивов редактора;
Д) вычерчивание рисунка.

8. Графические примитивы в графическом редакторе представляют собой:
А) операции над файлами с изображениями, созданными в графическом редакторе;
Б) среду графического редактора;
В) режимы работы графического редактора;
Г) перечень режимов работы графического редактора.
Д) простейшие фигуры, рисуемые с помощью специальных инструментов графического редактора.

9. Видеоадаптер — это:
А) программа, распределяющая ресурсы видеопамяти;

Б) устройство, управляющее работой графического дисплея;
В) электронное, энергозависимое устройство для хранения информации о графическом изображении;
Г) дисплейный процессор;
Д) составная часть процессора.

10. Точечный элемент экрана дисплея называется:

А) вектор;
Б) пиксель;
В) точка;
Г) растр.

11. Цвет точки на экране цветного монитора формируется из сигнала:

1. *красного, зеленого, синего и яркости;*
2. красного, зеленого, синего;
3. желтого, зеленого, синего и красного;
4. желтого, синего, красного и белого;
5. желтого, синего, красного и яркости.

12. Растровый графический файл содержит черно-белое изображение (без градаций серого) размером 100 х 100 точек. Каков информационный объем этого файла:

1. *10000 бит;*
2. 10000 байт;
3. 10 Кбайт;
4. 1000 бит.

Вариант 2

1. Одной из основных функций графического редактора является:

1. ввод изображений;
2. хранение кода изображения;
3. *создание изображений;*
4. просмотр и вывод содержимого видеопамяти.

2. Элементарным объектом, используемым в растровом графическом редакторе, является:

1. *точка экрана (пиксель);*
2. прямоугольник;
3. круг;
4. палитра цветов;
5. символ.

3. Деформация изображения при изменении размера рисунка – один из недостатков:

1. векторной графики;
2. *растровой графики.*

4. Примитивами в графическом редакторе называют:

1. *простейшие фигуры, рисуемые с помощью специальных инструментов графического редактора;*
2. операции, выполняемые над файлами, содержащими изображения, созданные в графическом редакторе;
3. среду графического редактора;
4. режим работы графического редактора.

5. Кнопки панели инструментов, палитра, рабочее поле, меню образуют:

1. полный набор графических примитивов графического редактора;
2. *среду графического редактора;*
3. перечень режимов работы графического редактора;
4. набор команд, которыми можно воспользоваться при работе с графическим редактором.

6. Наименьшим элементом поверхности экрана, для которого могут быть заданы адрес, цвет и интенсивность, является:

1. точка;
2. зерно люминофора;
3. *пиксель;*

4. растр.

7. Сетка которую на экране образуют пиксели, называют:
1. видеопамять;
2. видеоадаптер;
3. *растр;*
4. дисплейный процессор.

8. Графика с представлением изображения в виде совокупностей точек называется:
1. фрактальной;
2. *растровой;*
3. векторной;
4. прямолинейной.

9. Пиксель на экране монитора представляет собой:
1. *минимальный участок изображения, которому независимым образом можно задать цвет;*
2. двоичный код графической информации;
3. электронный луч;
4. совокупность 16 зерен люминофора.

10. Видеоадаптер – это:
1. *устройство, управляющее работой монитора;*
2. программа, распределяющая ресурсы видеопамяти;
3. электронное энергозависимое устройство для хранения информации о графическом изображении;
4. процессор монитора.

11. Видеопамять – это:
1. *электронное устройство для хранения двоичного кода изображения, выводимого на экран;*
2. программа, распределяющая ресурсы ПК при обработке изображения;
3. устройство, управляющее работой монитора;
4. часть оперативного запоминающего устройства.

12. Для хранения 256-цветного изображения на кодирование одного пикселя выделяется:
1. 2 байта;
2. 4 байта;
3. 256 бит;
4. *1 байт.*

Вариант 3

1. Графика с представлением изображения в виде совокупностей точек называется:
а) фрактальной;
б) растровой;
в) точечной;
г) векторной;
д) прямолинейной.

2. Видеоадаптер — это:
а) программа, распределяющая ресурсы видеопамяти;
б) устройство, управляющее работой графического дисплея;
в) электронное, энергозависимое устройство для хранения информации о графическом изображении;
г) дисплейный процессор;
д) составная часть процессора.

3. Сетку из горизонтальных и вертикальных столбцов, которую на экране образуют пиксели, называют:
а) вектор;
б) видеоадаптер;
в) видеопамять;
г) растр;
д) дисплейный процессор.

4. Применение векторной графики по сравнению с растровой:
а) увеличивает объем памяти, необходимой для хранения изображения;
б) не влияет на объем памяти, необходимой для хранения изображения, и на трудоемкость редактирования изображения;

в) не меняет способы кодирования изображения;
г) усложняет редактирование рисунка;
д) сокращает объем памяти, необходимой для хранения изображения, и облегчает редактирование последнего.

5. Для вывода графической информации используется:
а) экран дисплея;
б) клавиатура;
в) мышь;
г) сканер;
д) джойстик.

6. Набор пиктограмм с изображением инструментов для рисования, палитра, рабочее поле, меню образуют:
а) среду графического редактора;
б) полный набор графических примитивов редактора;
в) перечень режимов работы графического редактора;
г) набор команд графического редактора;
д) рабочее поле графического редактора.

7. В процессе преобразования растрового графического файла количество цветов уменьшилось с 65536 до 256. Объем файла при этом уменьшился в:
а) 8 раз;
б) 4 раза;
в) 2 раза;
г) 16 раз;
д) 32 раза.

8. Метод кодирования цвета RBG, как правило, применяется при:
а) кодировании изображений, выводимых на экран цветного дисплея;
б) организации работы на печатающих устройствах;
в) сканировании изображений;
г) хранении информации в видеопамяти;
д) записи изображения на внешнее устройство.

9. Метод кодирования цвета CMYK, как правило, применяется при:
а) кодировке изображений, выводимых на экран цветного дисплея;
б) сканировании изображений;
в) хранении информации в видеопамяти;
г) записи изображения на внешнее устройство;
д) организации работы на печатающих устройствах.

10. Пиксель — это:
а) двоичный код графической информации
б) двоичный код одного символа в памяти компьютера;
в) минимальный участок изображения на экране дисплея, которому независимым образом можно задать цвет;
г) код одного алфавита естественного языка;
д) один символ в памяти компьютера.

11. Растровый графический файл содержит черно-белое изображение с16 градациями серого цвета размером 10 х 10 точек. Каков информационный объем этого файла:
1. 100 бит;
2. *400 байт;*
3. 800 бит;
4. 100 байт?

12. Для двоичного кодирования цветного рисунка (256 цветов) размером 10 х 10 точек требуется:
1. 100 бит;
2. *100 байт;*
3. 400 бит;
4. 800 байт.

Тест по теме «Освоение среды текстового процессора»

Вариант 1

1. Текстовый редактор - программа, предназначенная для

1. *создания, редактирования и форматирования текстовой информации;*
2. работы с изображениями в процессе создания игровых программ;
3. управление ресурсами ПК при создании документов;
4. автоматического перевода с символьных языков в машинные коды;

2. В ряду «символ» - ... – «строка» - «фрагмент текста» пропущено:

1. *«слово»;*
2. «абзац»;
3. «страница»;
4. «текст».

3. К числу основных функций текстового редактора относятся:

1. копирование, перемещение, уничтожение и сортировка фрагментов текста;
2. *создание, редактирование, сохранение и печать текстов;*
3. строгое соблюдение правописания;
4. автоматическая обработка информации, представленной в текстовых файлах.

4. Символ, вводимый с клавиатуры при наборе, отображается на экране дисплея в позиции, определяемой:

1. задаваемыми координатами;
2. *положением курсора;*
3. адресом;
4. положением предыдущей набранной букве.

5. Курсор - это

1. устройство ввода текстовой информации;
2. клавиша на клавиатуре;
3. наименьший элемент отображения на экране;
4. *метка на экране монитора, указывающая позицию, в которой будет отображен вводимый с клавиатуры.*

6. Сообщение о местоположении курсора, указывается

1. *в строке состояния текстового редактора;*
2. в меню текстового редактора;
3. в окне текстового редактора;
4. на панели задач.

7. При наборе текста одно слово от другого отделяется:

1. точкой;
2. *пробелом;*
3. запятой;
4. двоеточием.

8. С помощью компьютера текстовую информацию можно:

1. *хранить, получать и обрабатывать:*
2. только хранить;
3. только получать;
4. только обрабатывать.

9. Редактирование текста представляет собой:

1. *процесс внесения изменений в имеющийся текст;*
2. процедуру сохранения текста на диске в виде текстового файла;
3. процесс передачи текстовой информации по компьютерной сети;
4. процедуру считывания с внешнего запоминающего устройства ранее созданного текста.

10. Какая операция не применяется для редактирования текста:

1. *печать текста;*
2. удаление в тексте неверно набранного символа;
3. вставка пропущенного символа;
4. замена неверно набранного символа;

11. В текстовом редакторе набран текст:
В НЕМ ПРОСТО НАХОДЯТСЯ ПРОЦЕДУРЫ ОБРОБОТКИ ДАТЫ И ВРЕМЕНИ ДНЯ, АНАЛИЗА СОСТОЯНИЯ МАГНИТНЫХ ДИСКОВ, СРЕДСТВА РОБОТЫ СО СПРАВОЧНИКАМИ И ОТДЕЛЬНЫМИ ФАЙЛАМИ.
Команда «Найти и заменить все» для исправления всех ошибок может иметь вид:

1. найти Р заменить на РА;
2. найти РО заменить на РА;
3. *найти РОБ заменить на РАБ;*
4. найти БРОБ заменить на БРАБ;
5. найти БРОБО заменить на БРАБО;

12. Процедура автоматического форматирования текста предусматривает:

1. запись текста в буфер;
2. удаление текста;
3. отмену предыдущей операции, совершенной над текстом;
4. автоматическое расположение текста в соответствии с определенными правилами.

13. В текстовом редакторе при задании параметров страницы устанавливаются:

1. Гарнитура, размер, начертание;
2. Отступ, интервал;
3. Поля, ориентация;
4. *Стиль, шаблон.*

14. Копирование текстового фрагмента в текстовом редакторе предусматривает в первую очередь:

1. указание позиции, начиная с которой должен копироваться объект;
2. *выделение копируемого фрагмента;*
3. выбор соответствующего пункта меню;
4. открытие нового текстового окна.

15. Меню текстового редактора - это:

1. *часть его интерфейса, обеспечивающая переход к выполнению различных операций над текстом;*
2. подпрограмма, обеспечивающая управление ресурсами ПК при создании документа;
3. своеобразное "окно", через которое тест просматривается на экране;
4. информация о текущем состоянии текстового редактора.

16. Поиск слова в тексте по заданному образцу является процессом:

1. *обработки информации;*
2. хранения информации;
3. передачи информации;
4. уничтожение информации.

17. Текст, набранный в тестовом редакторе, храниться на внешнем запоминающем устройстве:

1. *в виде файла;*
2. таблицы кодировки;
3. каталога;
4. директории.

18. 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.

19. При открытии документа с диска пользователь должен указать:

1. размеры файла;
2. тип файла;
3. *имя файла;*
4. дату создания файла.

Тест по теме «Освоение среды текстового процессора»
Вариант 2

1. **MICROSOFT WORD – это…**

А) текстовый процессор
Б) Текстовый редактор
В) Программа, предназначенная для редактирования текстового документа.

2. Какого способа выравнивания нет в текстовом процессоре MS WORD
А) выравнивание по левому краю
Б) выравнивание по правому краю
В) выравнивание по высоте

3. Минимальным объектом, используемым в текстовом редакторе, является:
А) слово
Б) пиксель
В) абзац
Г) символ

4. Какие символы используются для печати римских цифр?
А) прописные латинские буквы
Б) прописные русские буквы
В) цифры

5. Основными элементами окна текстового процессора являются:
А) строка заголовка, строка меню, панель инструментов, панель форматирования, рабочее поле, полоса прокрутки
Б) строка заголовка, рабочее поле
В) панель инструментов, палитра, рабочее поле

6. Символ, вводимый с клавиатуры при наборе текста, отображается на экране дисплея в позиции, определяющейся:
а) вводимыми координатами;
б) адресом;
в) положением предыдущей набранной буквы;
г) положением курсора;
д) произвольно.

7. При наборе текста в текстовых редакторах одно слово от другого отделяется:
а) двоеточием;
б) пробелом;
в) точкой;
г) запятой;
д) апострофом.

8. Текстовый редактор, как правило, используется для:
а) создания чертежей;
б) сочинения музыкального произведения;
в) совершения вычислительных операций;
г) создания документов;
д) научных расчетов.

9. К устройствам вывода текстовой информации относится:
а) ПЗУ;
б) монитор;
в) сканер;
г) мышь;
д) клавиатура.

10. Что пропущено в ряду: “символ–…–строка–фрагмент”:
а) книга;
б) абзац;
в) слово;
г) текст;
д) страница.

11. Текстовый редактор — это:
а) программа, предназначенная для работы с текстовой информацией;
б) программа обработки изображений при создании мультимедийных игровых программ;
в) программа управления ресурсами персонального компьютера при создании документов;

г) программа автоматического перевода текста на символических языках в текст, записанный с использованием машинных кодов;
д) работник издательства, осуществляющий проверку и исправление ошибок в тексте при подготовке рукописи к печати.

12. Курсор — это:

а) отметка на экране дисплея, указывающая позицию, в которой будет отображен вводимый с клавиатуры символ;
б) клавиша на клавиатуре;
в) наименьший элемент изображения на экране;
г) устройство ввода текстовой информации;
д) пиксель.

13. К числу основных преимуществ работы с текстом в текстовом редакторе (в сравнении с пишущей машинкой) следует назвать возможность:

а) более быстрого набора текста;
б) уменьшения трудоемкости при работе с текстом;
в) многократного редактирования текста;
г) использования различных шрифтов при наборе текста;
д) уменьшения сложности при работе с текстом.

14. Для ввода текстовой информации используется:

а) модем;
б) джойстик;
в) мышь;
г) принтер;
д) клавиатура.

15. Продолжите логическую цепочку:
«Библиотека — каталог»; «Книга — оглавление»; «Текстовый редактор — ????»:

а) окно;
б) текст;
в) меню;
г) курсор;
д) рабочее поле.

16. Текстовый процессор представляет собой программный продукт, входящий в состав:

а) системного программного обеспечения;
б) систем программирования;
в) прикладного программного обеспечения;
г) уникального программного обеспечения;
д) операционной системы.

17. Чтобы сохранить текстовый документ в определенном формате, необходимо задать:

А) размер шрифта
Б) тип файла
В) параметры абзаца

18. Абзацем в текстовом процессоре является…

А) выделенный фрагмент документа
Б) строка символов
В) фрагмент текста, заканчивающийся нажатием клавиши ENTER

19. В текстовом процессоре выполнение операции Копирование становится возможным после:

А) сохранения файла
Б) установки курсора в определенное положение
В) выделения фрагмента текста

Тест по теме «РЕДАКТИРОВАНИЕ ТЕКСТОВОГО ДОКУМЕНТА»

1. Если при наборе текста все буквы отображаются заглавными, то это означает, что нажата клавиша

1. Num Lock
2. *Caps Lock*
3. Scroll Lock
4. Prt Sc
5. Pause

2. Если при наборе текста не отображаются цифры на дополнительной клавиатуре, то это означает, что не нажата клавиша

1. *Num Lock*
2. Caps Lock

3. Scroll Lock
4. Prt Sc
5. Pause

3. Если при редактировании текста в процессе вставки символов стираются символы справа от курсора, то это означает, что нажата клавиша

1. Caps Lock
2. Scroll Lock
3. Prt Sc
4. Pause
5. *Insert*

4. Для установки положительного отступа первой строки необходимо

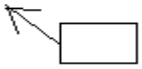
1. Сдвинуть вправо левый нижний бегунок и влево правый бегунок.
2. Сдвинуть вправо верхний левый бегунок
3. Сдвинуть левый нижний бегунок вправо и правый бегунок влево.
4. *Сдвинуть оба левых бегунка вправо и правый бегунок влево.*

5. Чтобы выровнять заголовок по центру, необходимо

1. Нажимать на клавишу «Пробел» до тех пор, пока текст не будет расположен по центру.
2. Нажимать на клавишу «ТАВ» до тех пор, пока текст не будет выровнен по центру.
3. *Нажать на кнопку на панели инструментов «По центру».*

6. Для установки линейки необходимо выбрать команду из опции горизонтального меню

1. Файл
2. Правка
3. *Вид*
4. Вставка
5. Формат
6. Сервис

7. Если мышка приняла вид  , то это означает, что выполняется следующее действие.

1. Копирование.
2. *Перемещение*.
3. Удаление.
4. Вставка

8. Чтобы отменить рамку таблицы необходимо выбрать команду из опции горизонтального меню

1. Файл
2. Правка
3. Вставка
4. *Формат*
5. Сервис

9. Для копирования текста выполнено следующее.

После выделения текста и выполнения команды ПРАВКА/КОПИРОВАТЬ на экране ничего не изменилось.

1. Компьютер завис.
2. Выполнены не те команды.
3. *Копирование выполнено не до конца.*
4. Плохо нажата кнопка мышки.

Тест по теме «Форматирование и редактирование текстового документа»
Вариант 1

1.При задании параметров страницы устанавливаются:

1) гарнитура, размер, начертание;
2) отступ, интервал;
3) *поля, ориентация;*
4) стиль, шаблон.

2. Чтобы сохранить текстовый файл (документ) в определенном формате, необходимо задать:

1) размер шрифта;
2) тип файла;
3) параметры абзаца;
4) размер страницы.

3. Для того чтобы вставить пустую строку, надо нажать клавишу:
1) Пробела;
2) Delete;
3) Insert;
4) Enter.

4. В процессе форматирования абзаца изменяется (изменяются):
1) размер шрифта;
2) параметры абзаца;
3) последовательность символов, слов, абзацев;
4) параметры страницы.

5. Выполнение операции копирования становится возможным после:
1) установки курсора в определенное положение;
2) сохранение файла;
3) распечатки файла;
4) выделение фрагмента текста.

6. Существует следующий способ расположения заголовков:
1) по центру;
2) с правой стороны;
3) в конце страницы;

7. Колонтитул - это:
1) текст заголовка;
2) справочная информация;
3) примечание;
4) закладка.

8. Изменить размер рисунка можно:
1) перетаскиванием рисунка;
2) выполнением команды **Вставка, рисунок.**
*3) выполнением команды **Формат, рисунок.***

9. Режим предварительного просмотра служит для:
1) увеличения текста;
2) просмотра документа перед печатью;
3) вывода текста на печать;
4) изменения размера шрифта для печати.

Тест по теме «Редактирование и форматирование текстового документа»
Вариант 2.

1. Расширением текстового файла является:
1) com;
2) exe;
3) xls;
4) doc.

2. Чтобы открыть текстовый файл(документ) в определенном формате, необходимо задать:
1) имя и тип файла;
2) размер шрифта;
3) параметры абзаца;
4) размер страницы.

3. Для того чтобы удалить пустую строку, надо нажать клавишу:

1) пробел;
2) *Delete;*
3) Insert;
4) Enter.

4. В процессе редактирования текста изменяется(изменяются) :

1) размер шрифта;
2) параметры страницы;
3) *последовательность символов, слов, абзацев;*
4) параметры страницы.

5. Основные параметры абзаца:

1) гарнитура, размер, начертание;
2) *отступ, интервал;*
3) поля, ориентация;
4) стиль, шаблон.

6. Чтобы подготовить Word к изменению параметров абзаца необходимо:

1) поставить курсор на конец абзаца;
2) установить курсор в середину абзаца;
3) *выделить абзац;*
4) выделить первое слово

7. Сверстать страницу – это:

1) закрыть страницу;
2) получить справочную информацию;
3) вывести страницу на печать;
4) *расположить в определенном порядке блоки текста и другие элементы оформления.*

8. Вставить рисунок можно:

1) перетаскиванием рисунка;
2) *выполнением команды* ***Вставка / Рисунок;***
3) выполнением команды **Формат / Рисунок.**

9. Для оформления буквицы необходимо:

1) *выделить символ;*
2) увеличить текст;

Тест по теме «Издательское дело в среде текстового процессора Microsoft Word»

1. Чтобы выровнять заголовок по центру, необходимо

А) Нажимать на клавишу «Пробел» до тех пор, пока текст не будет расположен по центру.
Б) Нажимать на клавишу «TAB» до тех пор, пока текст не будет выровнен по центру.
В) Нажать на кнопку на панели инструментов «По центру».

2. Форматирование абзаца – это …

А) изменение содержания текста;
Б) специальным образом выделенный непрерывный кусок текста;
В) изменение внешнего вида текста, но не его содержания.

3. Сдвиг части текста относительно общего края текста – это …

А) отступ; Б) выравнивание; В) редактирование.

4. Внесение изменений, исправлений и корректировки в текстовый документ:

А) форматирование;
Б) редактирование;
В) вставка.

5. Абзацы можно выравнивать:

А) по левому краю, по центру;
Б) по ширине и правому краю;
В) всё выше перечисленное.

6. Форматирование шрифта это…

А) процесс оформления символа
Б) процесс оформления страницы
В) изменение параметров введенных символов

7. В процессе редактирования текста изменяется:

А) размер шрифта
Б) параметры абзаца
В) последовательность символов, строк, абзацев

8. Как можно изменить размер рисунка?

А) с помощью мыши или диалогового окна
Б) только с помощью мыши
В) только с помощью диалогового окна

9. Какой из перечисленных ниже параметров не относится к параметрам абзаца:

А) ширина
Б) отступ в первой строке
В) кегль

10. Выберите вариант, который не является параметром страницы

А) размер и ориентация листа
Б) расстояние от колонтитулов до верхнего и нижнего краёв страницы
В) установка типа шрифта и его размера

11. Выберите номер с правильно набранным текстом

А) Часы бьют . Всех.
Б) Даже маленькая практика стоит большой теории.
В) Наблюдение Этторе.Соседняя очередь всегда движется быстрее.
Г) Закон Джонсона и Лэрда:
Зубная боль
обычно начинается в ночь на субботу.

12. К многоуровневым спискам можно отнести:

А) – перечень однотипных элементов
Б) – список с подпунктами
В) – список, имеющий не менее 10 элементов

13. Определите вид списка:

1. Естественнонаучные дисциплины
- Алгебра
- География
2. Гуманитарные дисциплины
- Литература
- Иностранный язык

А) – нумерованный
Б) – маркированный
В) - многоуровневый

А) – при составлении плана работы
Б) – при форматировании абзацев
В) – при редактировании текста

15. Укажите правильный вариант оформления колонтитулов:

А) Колонтитулы на каждой странице должны содержать одинаковую информацию;
Б) Колонтитулы, расположенные на чётных и нечётных страницах могут содержать разную информацию;
В) В случае односторонней печати колонтитулы на каждой странице располагаются в одном и том же месте;
Г) Нельзя на одной странице располагать одновременно верхний и нижний колонтитулы.

16. При макетировании страницы

А) устанавливается количество колонок;
Б) в определённом порядке задаётся расположение блоков текста, заголовков, иллюстраций и колонтитулов;
В) оформляется начало первой строки абзаца с помощью буквицы.

17. Титульный лист печатного издания должен обязательно содержать

А) цветную иллюстрацию
Б) краткую характеристику содержания работы
В) заголовок и сведения об авторе.

18. Укажите неверный вариант оформления заголовков и подзаголовков:

А) Подзаголовки пишут строчными буквами без подчеркивания
Б) Заголовки и подзаголовки в текстовых работах обычно располагаются центрованным способом;
В) Заголовки и подзаголовки в текстовых работах обычно располагаются флаговым способом;
Г) Заголовки и подзаголовки должны выделяться более крупным начертанием и желательно другим типом шрифта.

3. Освоение среды табличного процессора Microsoft Excel

Вариант 1

1. Электронная таблица - это:

А) прикладная программа, предназначенная для обработки структурированных в виде таблицы данных;
Б) прикладная программа для обработки кодовых таблиц;
В) устройство ПК, управляющее его ресурсами в процессе обработки данных в табличной форме;
Г) системная программа, управляющая ресурсами ПК при обработке таблиц.

2. Электронная таблица предназначена для:

А) обработки преимущественно числовых данных, структурированных с помощью таблиц;
Б) упорядоченного хранения и обработки значительных массивов данных;
В) визуализации структурных связей между данными, представленными в таблицах;
Г) редактирования графических представлений больших объемов информации.

3. Электронная таблица представляет собой:

А) совокупность нумерованных строк и поименованных буквами латинского алфавита столбцов;
Б) совокупность поименованных буквами латинского алфавита строк и нумерованных столбцов;
В) совокупность пронумерованных строк и столбцов;
Г) совокупность строк и столбцов, именуемых пользователем произвольным образом.

4. Строки электронной таблицы:

А) именуются пользователями произвольным образом;
Б) обозначаются буквами русского алфавита;
В) обозначаются буквами латинского алфавита;
Г) нумеруются.

5. В общем случае столбы электронной таблицы:

А) обозначаются буквами латинского алфавита;

Б) нумеруются;
В) обозначаются буквами русского алфавита;
Г) именуются пользователями произвольным образом;

6. Для пользователя ячейка электронной таблицы идентифицируются:

А) путем последовательного указания имени столбца и номера строки, на пересечении которых располагается ячейка;
Б) адресом машинного слова оперативной памяти, отведенного под ячейку;
В) специальным кодовым словом;
Г) именем, произвольно задаваемым пользователем.

7. Вычислительные формулы в ячейках электронной таблицы записываются:

А) в обычной математической записи;
Б) специальным образом с использование встроенных функций и по правилам, принятым
В) для записи выражений в языках программирования;
Г) по правилам, принятым исключительно для электронный таблиц;
Д) по правилам, принятым исключительно для баз данных.

8. Выражение 5(A2+C3):3(2B2-3D3) в электронной таблице имеет вид:

А) 5(A2+C3)/3(2B2-3D3) ;
Б) 5*(A2+C3)/3*(2*B2-3*D3) ;
В) 5(A2+C3)/(3*(2*B2-3*D3)) ;*
Г) 5(A2+C3)/(3(2B2-3D3)) .

9. Выберите верную запись формулы для электронной таблицы:

А) C3+4*D4
Б) C3=C1+2*C2
В) A5B5+23
*Г) =A2*A3-A4*

10. При перемещении или копировании в электронной таблице абсолютные ссылки:

А) не изменяются;
Б) преобразуются вне зависимости от нового положения формулы;
В) преобразуются в зависимости от нового положения формулы;
Г) преобразуются в зависимости от длины формулы;
Д) преобразуются в зависимости от правил указанных в формуле.

11. При перемещении или копировании в электронной таблице относительные ссылки:

А) преобразуются вне зависимости от нового положения формулы;
Б) преобразуются в зависимости от длины формулы;
В) не изменяются;
Г) преобразуются в зависимости от нового положения формулы.

12. Диапазон - это:

А) совокупность клеток, образующих в таблице область прямоугольной формы;
Б) все ячейки одной строки;
В) все ячейки одного столбца;
Г) множество допустимых значений.

13. Активная ячейка - это ячейка:

А) для записи команд;
Б) содержащая формулу, включающую в себя имя ячейки, в которой выполняется ввод данных;
В) формула в которой содержатся ссылки на содержимое зависимой ячейки;
Г) в которой выполняется ввод команд.

14. Какая формула будет получена при копировании в ячейку C3, формулы из ячейки C2:

А) =A1*A2+B2;
Б) =$A$1*$A$2+$B$2;
В) =$A$1*A3+B3;
Г) =$A$2*A3+B3;
Д) =$B$2*A3+B4?

Вариант 2

1.Укажите правильный адрес ячейки:

А) A12C *Б) B1256* В) 123C Г) B1A

2. В электронных таблицах выделена группа ячеек A1:B3. Сколько ячеек входит в этот диапазон?

А) 6 Б) 5 В) 4 Г) 3

3.Результатом вычислений в ячейке C1 будет:

	A	B	C
1	5	=A1*2	=A1+B1

А) 5 Б) 10 *В) 15* Г) 20

4.В ЭТ нельзя удалить:

А) столбец Б) строку *В) имя ячейки* Г) содержимое ячейки

5.Основным элементом ЭТ является:

А) ячейка Б) строка В) столбец Г) таблица

6.Укажите неправильную формулу:

А) A2+B4 Б) =A1/C453 В) =C245*M67 Г) =O89-K89

7.При перемещении или копировании в ЭТ абсолютные ссылки:

А) не изменяются;
Б) преобразуются вне зависимости от нового положения формулы;
В) преобразуются в зависимости от нового положения формулы;
Г) преобразуются в зависимости от длины формулы.

8. Диапазон – это:

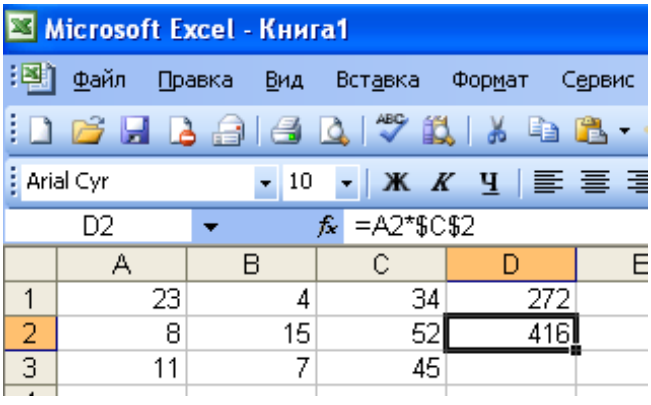
А) все ячейки одной строки;
Б) совокупность клеток, образующих в таблице область прямоугольной формы;
В) все ячейки одного столбца;
Г) множество допустимых значений.

9. Электронная таблица – это:

А) прикладная программа для обработки кодовых таблиц;
Б) устройство персонального компьютера, управляющее его ресурсами;
В) прикладная программа, предназначенная для обработки структурированных в виде таблицы данных;
Г) системная программа, управляющая ресурсами персонального компьютера при обработке таблиц.

10. Какая формула будет получена при копировании в ячейку D3, формулы из ячейки D2:

А) =A2*$C$2;
Б) =$A$2*C2;
*В) =A3*$C$2;*
Г) = A2*C3.



11. Электронная таблица представляет собой:

а) совокупность нумерованных строк и поименованных с использованием букв латинского алфавита столбцов;
б) совокупность поименованных с использованием букв латинского алфавита строк и нумерованных столбцов;
в) совокупность пронумерованных строк и столбцов;
г) совокупность строк и столбцов, именуемых пользователем произвольным образом;
д) таблицу, набранную в текстовом редакторе.

12. Электронная таблица предназначена для:
а) упорядоченного хранения и обработки значительных массивов данных;
б) визуализации структурных связей между данными, представленными в таблицах;
в) редактирования графических представлений больших объемов информации;
г) обработки преимущественно числовых данных, структурированных с помощью таблиц, осуществляемой в процессе экономических, бухгалтерских, инженерных расчетов;
д) трансляции файлов по компьютерной сети.

13. Принципиальное отличие электронной таблицы от обычной заключается в возможности:
а) автоматического пересчета величин, определяемых формулами, при изменении исходных данных;
б) обработки данных в таблице;
в) наглядного представления связей между данными;
г) одновременной обработки данных различного типа;
д) копирования таблицы.

14. В электронной таблице в ячейке А1 записано число 10, в В1 — формула =А1/2, в С1 — формула =СУММ(А1:В1)*2. Чему равно значение С1:
а) 100; б) 150; в) 10; *г) 30;* д) 75.

Вариант 3

1.Укажите правильный адрес ячейки:
А) 12А Б) В89К В) В12С *Г) О456*

2. В электронных таблицах выделена группа ячеек А1:С2. Сколько ячеек входит в этот диапазон?
А) 6 Б) 5 В) 4 Г) 3

3.Результатом вычислений в ячейке С1 будет:

	А	**В**	**С**
1	5	=А1*3	=А1+В1

А) 5 Б) 10 В) 15 *Г) 20*

4.В ЭТ формула не может включать в себя:
А) числа Б) имена ячеек *В) текст* Г) знаки арифметических операций

5.В ЭТ имя ячейки образуется:
А) из имени столбца Б) из имени строки *В) из имени столбца и строки* Г) произвольно

6.Укажите неправильную формулу:
А) =О45*В2 Б) =К15*В1 В) =12А-В4 *Г) А123+О1*

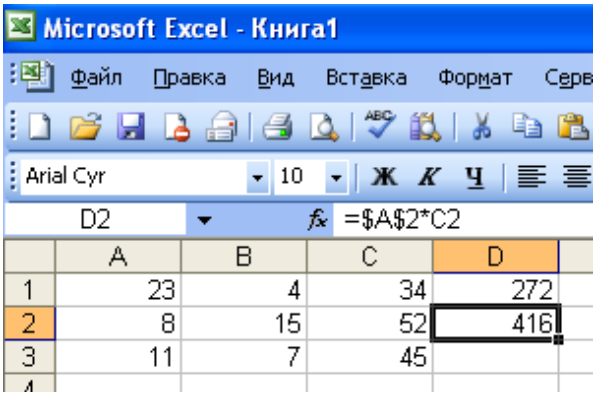
7.При перемещении или копировании в ЭТ относительные ссылки:
А) не изменяются;
Б) преобразуются вне зависимости от нового положения формулы;
В) преобразуются в зависимости от нового положения формулы;

Г) преобразуются в зависимости от длины формулы.

8. Активная ячейка – это ячейка:
А) для записи команд;
Б) содержащая формулу, включающую в себя имя ячейки, в которой выполняется ввод данных;
В) формула в которой содержит ссылки на содержимое зависимой ячейки;
Г) в которой выполняется ввод данных.

9. Электронная таблица предназначена для:
А) обработки преимущественно числовых данных, структурированных с помощью таблиц;
Б) упорядоченного хранения и обработки значительных массивов данных;
В) визуализации структурных связей между данными, представленными в таблицах;
Г) редактирования графических представлений больших объемов информации.

10. Какая формула будет получена при копировании в ячейку D3, формулы из ячейки D2:
А) =A2*C2;
*Б) =$A$2*C3;*
В) =$A$2*$C$3;
Г) = A2*C3.



11. Вычислительные формулы в ячейках электронной таблицы записываются:
а) в обычной математической записи;
б) по правилам, принятым в языках логического программирования;
в) специальным образом с использованием встроенных функций и по правилам, принятым для записи выражений в императивных языках программирования;
г) по правилам, принятым исключительно для баз данных;
д) произвольным образом.

12. В электронной таблице в ячейке A1 записано число 5, в B1 — формула =A1*2, в C1 — формула =A1+B1. Чему равно значение C1:
а) 10; *б) 15*; в) 20; г) 25; д) 45.

13. Среди приведенных формул отыщите формулу для электронной таблицы:
*а) =A3*B8+12;*
б) A1=A3*B8+12;
в) A3*B8+12;
г) A3B8+12;
д) A1=A3B8+12.

14. Клетка электронной таблицы идентифицируется:
а) адресом машинного слова оперативной памяти, отведенного под ячейку;
б) специальным кодовым словом;
в) путем последовательного указания имени столбца и номера строки, на пересечении которых располагается ячейка;
г) именем, произвольно задаваемым пользователем;
д) путем последовательного указания номера строки и имени столбца, на пересечении которых располагается ячейка.

Тест по теме «Графики и диаграммы в среде табличного процессора»

1. **Деловая графика представляет собой:**

а) график совещания;
б) графические иллюстрации;
в) совокупность графиков функций;
г) совокупность программных средств, позволяющих представить в графическом виде закономерности изменения числовых данных.

2. Диаграмма — это:

а) форма графического представления числовых значений, которая позволяет облегчить интерпретацию числовых данных;
б) график;
в) красиво оформленная таблица;
г) карта местности.

3. Какой тип диаграммы, как правило, используется для построения обычных графиков функций:

а) гистограмма;
б) линейчатая диаграмма;
в) точечная диаграмма;
г) круговая диаграмма.

4. Линейчатая диаграмма — это:

а) диаграмма, в которой отдельные значения представлены полосами различной длины, расположенными горизонтально вдоль оси X;
б) диаграмма, отдельные значения которой представлены точками в декартовой системе координат;
в) диаграмма, в которой отдельные значения представлены вертикальными столбиками различной высоты;
г) диаграмма, представленная в виде круга разбитого на секторы, и в которой допускается только один ряд данных.

5. Гистограмма — это:

а) диаграмма, в которой отдельные значения представлены вертикальными столбцами различной высоты;
б) диаграмма, для представления отдельных значений которой используются параллелепипеды, размещенные вдоль оси X;
в) диаграмма, в которой используется система координат с тремя координатными осями, что позволяет получить эффект пространственного представления рядов данных.;
г) диаграмма, в которой отдельные значения представлены полосами различной длины, расположенными горизонтально вдоль оси X.

6. Круговая диаграмма — это:

а) диаграмма, представленная в виде круга разбитого на секторы, и в которой допускается только один ряд данных;
б) диаграмма, отдельные значения которой представлены точками в декартовой системе координат;
в) диаграмма, в которой отдельные ряды данных представлены в виде закрашенных разными цветами областей;
г) диаграмма, в которой используется система координат с тремя координатными осями, что позволяет получить эффект пространственного представления рядов данных.

7. Диаграмма, отдельные значения которой представлены точками в декартовой системе координат, называется:

а) линейчатой;
б) точечной;
в) круговой;
г) гистограммой.

8. Гистограмма наиболее пригодна для:

а) для отображения распределений;
б) сравнения различных членов группы;
в) для отображения динамики изменения данных;
г) для отображения удельных соотношений различных признаков.

4. Освоение системы управления базами данных Access

Тест по теме «Базы данных»

1. База данных - это:

1. *совокупность данных, организованных по определенным правилам;*
2. совокупность программ для хранения и обработки больших массивов информации;
3. интерфейс, поддерживающий наполнение и манипулирование данными;
4. определенная совокупность информации.

2. Наиболее распространенными в практике являются:

1. распределенные базы данных;
2. иерархические базы данных;
3. сетевые базы данных;
4. *реляционные базы данных.*

3. Наиболее точным аналогом реляционной базы данных может служить:

1. неупорядоченное множество данных;
2. вектор;
3. генеалогическое дерево;
4. *двумерная таблица.*

4. Таблицы в базах данных предназначены:

1. *для хранения данных базы;*
2. для отбора и обработки данных базы;
3. для ввода данных базы и их просмотра;
4. для автоматического выполнения группы команд;
5. для выполнения сложных программных действий.

5. Что из перечисленного не является объектом Access:

1. модули;
2. таблицы;
3. макросы;
4. *ключи;*
5. формы;
6. отчеты;
7. запросы?

6. Для чего предназначены запросы:

1. для хранения данных базы;
2. *для отбора и обработки данных базы;*
3. для ввода данных базы и их просмотра;
4. для автоматического выполнения группы команд;
5. для выполнения сложных программных действий;
6. для вывода обработанных данных базы на принтер?

7. Для чего предназначены формы:

1. для хранения данных базы;
2. для отбора и обработки данных базы;
3. *для ввода данных базы и их просмотра;*
4. для автоматического выполнения группы команд;
5. для выполнения сложных программных действий?

8. Для чего предназначены модули:

1. для хранения данных базы;
2. для отбора и обработки данных базы;
3. для ввода данных базы и их просмотра;
4. для автоматического выполнения группы команд;
5. *для выполнения сложных программных действий?*

9. Для чего предназначены макросы:

1. для хранения данных базы;
2. для отбора и обработки данных базы;
3. для ввода данных базы и их просмотра;
4. *для автоматического выполнения группы команд;*
5. для выполнения сложных программных действий?

10. В каком режиме работает с базой данных пользователь:

1. в проектировочном;
2. в любительском;
3. в заданном;
4. *в эксплутационном?*

11. В каком диалоговом окне создают связи между полями таблиц базы данных:

1. таблица связей;
2. схема связей;
3. *схема данных;*
4. таблица данных?

12. Почему при закрытии таблицы программа Access не предлагает выполнить сохранение внесенных данных:

1. недоработка программы;
2. *потому что данные сохраняются сразу после ввода в таблицу;*
3. потому что данные сохраняются только после закрытия всей базы данных?

13. Без каких объектов не может существовать база данных:

1. без модулей;
2. без отчетов;
3. *без таблиц;*
4. без форм;
5. без макросов;
6. без запросов?

14. В каких элементах таблицы хранятся данные базы:

1. в полях;
2. в строках;
3. в столбцах;
4. в записях;
5. *в ячейках?*

15. Содержит ли какую-либо информацию таблица, в которой нет ни одной записи?

1. пустая таблица не содержит ни какой информации;
2. *пустая таблица содержит информацию о структуре базы данных;*
3. пустая таблица содержит информацию о будущих записях;
4. таблица без записей существовать не может.

16. Содержит ли какую-либо информацию таблица, в которой нет полей?

1. содержит информацию о структуре базы данных;
2. не содержит ни какой информации;
3. *таблица без полей существовать не может;*
4. содержит информацию о будущих записях.

17. В чем состоит особенность поля «счетчик»?

1. служит для ввода числовых данных;
2. служит для ввода действительных чисел;
3. данные хранятся не в поле, а в другом месте, а в поле хранится только указатель на то, где расположен текст;
4. имеет ограниченный размер;
5. *имеет свойство автоматического наращивания.*

18. В чем состоит особенность поля MEMO?

1. служит для ввода числовых данных;
2. служит для ввода действительных чисел;
3. *данные хранятся не в поле, а в другом месте, а в поле хранится только указатель на то, где расположен текст;*
4. имеет ограниченный размер;
5. имеет свойство автоматического наращивания.

19. Какое поле можно считать уникальным?

1. *поле, значения в котором не могут повторятся;*
2. поле, которое носит уникальное имя;
3. поле, значение которого имеют свойство наращивания.

20. Ключами поиска в системах управления базами данных (СУБД) называются:

1. диапазон записей файла БД, в котором осуществляется поиск;
2. логические выражения, определяющие условия поиска;
3. *поля, по значению которых осуществляется поиск;*
4. номера записей, удовлетворяющих условиям поиска;
5. номер первой по порядку записи, удовлетворяющей условиям поиска?

Тест по теме СУБД

1. Из приведенных определений выберите определение:

1. Что такое база данных?
2. *Что такое СУБД?*

1. Программа, с помощью которой вводятся данные и производятся какие-либо действия над этими данными: просмотр, сортировка, поиск и т.д.

2. Файл, в котором хранятся в специальном формате данные.

2. Из предложенных определений моделей данных СУБД выберите определения, соответствующие:

1. Иерархической.
2. *Сетевой.*
3. Реляционной.

1. Модель данных строится по принципу взаимосвязанных таблиц.
2. Один тип объекта является главным, все нижележащие – подчиненными.
3. *Любой тип данных одновременно может быть главным и подчиненным.*

3. Какая из перечисленных СУБД входит в состав популярного пакета Microsoft Office?

1. Lotus Approach.
2. *Microsoft Access.*
3. Visual FoxPro.
4. Borland Paradox.
5. Borland dBase.

4. БД содержит информацию об учениках школы: фамилия, класс, балл за тест, балл за практическое задание, общее количество баллов. Какого типа должно быть поле ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ?

1. текстовое 2. логическое *3. числовое* 4. любого типа 5. дата

5 – 6 Реляционная БД задана таблицей:

	Ф.И.О.	**пол**	**возраст**	**клуб**	**спорт**
1	Панько Л.П.	жен	22	Спарта	футбол
2	Арбузов А.А.	муж	20	Динамо	лыжи
3	Жиганова П.Н.	жен	19	Ротор	Футбол
4	Иванов О.Г.	муж	21	Звезда	лыжи
5	Седова О.Л.	жен	18	Спарта	биатлон
6	Багаева С.И.	жен	23	Звезда	лыжи

5. Какие записи будут выбраны по условию:

(клуб = «Спарта» ИЛИ клуб = «Ротор») и НЕ (пол = «жен»)?

1. 3,5 2. 1,3,5 3. 2,3,4,5 4. 2,4 *5. таких записей нет*

6. Какие записи будут выбраны по условию:

спорт = «лыжи» ИЛИ пол = «жен» И возраст < 20

1. 2,3,4,5,6 2. 3,5,6 3. 1,3,5,6
4. таких записей нет 5. 2,3,5,6

7. БД содержит информацию о собаках из клуба собаководства: кличка, порода, дата рождения, пол, количество медалей. какого типа должны быть поля?

1. текстовое, текстовое, числовое, текстовое, числовое
2. текстовое, текстовое, дата, текстовое, числовое
3. *текстовое, текстовое, дата, логическое, числовое*
4. текстовое, текстовое, числовое, логическое, числовое
5. текстовое, текстовое, дата, логическое, текстовое

8 – 9 Реляционная БД задана таблицей:

	название	**категория**	**кинотеатр**	**начало сеанса**
1	Буратино	х/ф	Рубин	14
2	Кортик	х/ф	Искра	12
3	Вини-Пух	м/ф	Экран	9
4	Дюймовочка	м/ф	Россия	10
5	Буратино	х/ф	Искра	14
6	Ну, погоди!	м/ф	Экран	14
7	Два капитана	х/ф	Россия	16

Записи пронумерованы от 1 до 7 соответственно их порядку в таблице.

8. Выбрать главный ключ для таблицы (допуская, что в кинотеатре один зал)

1. название + категория
2. *кинотеатр + начало сеанса*
3. название + начало сеанса
4. кинотеатр
5. начало сеанса

9. В каком порядке будут идти записи, если их отсортировать по двум ключам: название + кинотеатр в порядке возрастания?

1. *1,5,3,4,7,2,6*
2. 5,1,3,7,4,2,6
3. 6,2,4,7,3,1,5
4. 6,2,7,4,3,1,5
5. 2,5,4,7,1,3,6

1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
1 – 2 2 – 1	1 – 2 2 – 3 3 – 1	2	3	5	1	3	2	1

Тест по теме «Базы данных. СУБД»

1. Примером фактографической базы данных (БД) является:

а) БД, содержащая сведения о кадровом составе учреждения;
б) БД, содержащая законодательные акты;
в) БД, содержащая приказы по учреждению;
г) БД, содержащая нормативные финансовые документы.

2. Примером документальной базы данных является:

а) БД, содержащая законодательные акты;
б) БД, содержащая сведения о кадровом составе учреждения;
в) БД, содержащая сведения о финансовом состоянии учреждения;
г) БД, содержащая сведения о проданных билетах.

3. Ключами поиска в СУБД называются:

а) диапазон записей файла БД, в котором осуществляется поиск;
б) логические выражения, определяющие условия поиска;
в) поля, по значению которых осуществляется поиск;
г) номера записей, удовлетворяющих условиям поиска;
д) номер первой по порядку записи, удовлетворяющей условиям поиска.

4. Сортировкой называют:

а) процесс поиска наибольшего и наименьшего элементов массива;
б) процесс частичного упорядочивания некоторого множества;
в) любой процесс перестановки элементов некоторого множества;

г) процесс линейного упорядочивания некоторого множества;
д) процесс выборки элементов множества, удовлетворяющих заданному условию.

5. База данных — это:
а) специальным образом организованная и хранящаяся на внешнем носителе совокупность взаимосвязанных данных о некотором объекте;
б) совокупность программ для хранения и обработки больших массивов информации;
в) интерфейс, поддерживающий наполнение и манипулирование данными;
г) определенная совокупность информации.

6. Примером иерархической базы данных является:
а) страница классного журнала;
б) каталог файлов, хранимых на диске;
в) расписание поездов;
г) электронная таблица.

7. В иерархической базе данных совокупность данных и связей между ними описывается:
а) таблицей;
б) сетевой схемой;
в) древовидной структурой;
г) совокупностью таблиц.

8. Сетевая база данных предполагает такую организацию данных, при которой:
а) связи между данными отражаются в виде таблицы;
б) связи между данными описываются в виде дерева;
в) помимо вертикальных иерархических связей (между данными) существуют и горизонтальные;
г) связи между данными отражаются в виде совокупности нескольких таблиц.

9. Наиболее распространенными в практике являются:
а) распределенные базы данных;
б) иерархические базы данных;
в) сетевые базы данных;
г) реляционные базы данных.

10. Наиболее точным аналогом реляционной базы данных может служить:
а) неупорядоченное множество данных;
б) вектор;
в) генеалогическое дерево;
г) двумерная таблица.

11. Поля реляционной базы данных:
а) именуются пользователем произвольно с определенными ограничениями;
б) автоматически нумеруются;
в) именуются по правилам, специфичным для каждой конкретной СУБД;
г) нумеруются по правилам, специфичным для каждой конкретной СУБД.

12. Структура файла реляционной базы данных (БД) полностью определяется:
а) перечнем названий полей и указанием числа записей БД;
б) перечнем названий полей с указанием их ширины и типов;
в) числом записей в БД;
г) содержанием записей, хранящихся в БД.

13. Структура файла реляционной базы данных (БД) меняется при:
а) удалении одного из полей;
б) удалении одной записи;
в) удалении нескольких записей;
г) удалении всех записей.

14. В записи файла реляционной базы данных (БД) может содержаться:
а) неоднородная информация (данные разных типов);
б) исключительно однородная информация (данные только одного типа);
в) только текстовая информация;
г) исключительно числовая информация.

15. В поле файла реляционной базы данных (БД) могут быть записаны:
а) только номера записей;
б) как числовые, так и текстовые данные одновременно;
в) данные только одного типа;
г) только время создания записей.

16. К какому типу данных относится значение выражения 0,7–3>2

а) числовой;
б) логический;
в) строковый;
г) целый.

17. Система управления базами данных — это:

а) программная система, поддерживающая наполнение и манипулирование данными в файлах баз данных;
б) набор программ, обеспечивающий работу всех аппаратных устройств компьютера и доступ пользователя к ним;
в) прикладная программа для обработки текстов и различных документов;
г) оболочка операционной системы, позволяющая более комфортно работать с файлами.

18. В число основных функций СУБД не входит:

а) определение того, какая именно информация (о чем) будет храниться в базе данных;
б) создание структуры файла базы данных;
в) первичный ввод, пополнение, редактирование данных;
г) поиск и сортировка данных.

19. Предположим, что некоторая база данных содержит поля ФАМИЛИЯ, ГОД РОЖДЕНИЯ, ДОХОД. При поиске по условию: ГОД РОЖДЕНИЯ>1958 AND ДОХОД<3500 будут найдены фамилии лиц:

а) имеющих доход менее 3500 и тех, кто родился в 1958 году и позже;
б) имеющих доход менее 3500 и старше тех, кто родился в 1958 году;
в) имеющих доход менее 3500 или тех, кто родился в 1958 году и позже;
г) имеющих доход менее 3500 и родившихся в 1959 году и позже.

20. Предположим, что некоторая база данных содержит поля ФАМИЛИЯ, ГОД РОЖДЕНИЯ, ДОХОД. Какая из перечисленных ниже записей этой БД будет найдена при поиске по условию ГОД РОЖДЕНИЯ>1958 OR ДОХОД<3500:

а) Петров, 1956, 3600;
б) Иванов, 1956, 2400;
в) Сидоров, 1957, 5300;
г) Козлов, 1952, 1200.

21. Предположим, что некоторая база данных описывается следующим перечнем записей:

1 Иванов, 1956, 2400;
2 Сидоров, 1957, 5300;
3 Петров, 1956, 3600;
4 Козлов, 1952, 1200;

Какие из записей поменяются местами при сортировке по возрастанию этой БД, если она будет осуществляться по первому полю:

а) 1 и 4;
б) 1 и 3;
в) 2 и 4;
г) 2 и 3.

22. Предположим, что некоторая база данных описывается следующим перечнем записей:

1 Иванов, 1956, 2400;
2 Сидоров, 1957, 5300;
3 Петров, 1956, 3600;
4 Козлов, 1952, 1200;

В каком порядке будут располагаться эти записи после сортировки по возрастанию, если она будет осуществляться по второму полю:

а) 4, 3, 1, 2;
б) 2, 1, 3, 4;
в) 1,2, 3, 4;
г) 2, 3, 1, 4.

Тест по теме «База данных. Основные функции»

1. **База данных – это?**
   1. набор данных, собранных на одной дискете;
   2. данные, предназначенные для работы программы;
   3. *совокупность взаимосвязанных данных, организованных по определенным правилам, предусматривающим общие принципы описания, хранения и обработки данных;*
   4. данные, пересылаемые по коммуникационным сетям.

2. **Иерархическая база данных – это?**
   1. БД, в которой информация организована в виде прямоугольных таблиц;
   2. *БД, в которой элементы в записи упорядочены, т.е. один элемент считается главным, остальные подчиненными;*
   3. БД, в которой записи расположены в произвольном порядке;
   4. БД, в которой существует возможность устанавливать дополнительно к вертикальным иерархическим связям горизонтальные связи.

3. **Реляционная база данных - это?**
   1. *БД, в которой информация организована в виде прямоугольных таблиц;*
   2. БД, в которой элементы в записи упорядочены, т.е. один элемент считается главным, остальные подчиненными;
   3. БД, в которой записи расположены в произвольном порядке;
   4. БД, в которой принята свободная связь между элементами разных уровней.

4. **Сетевая база данных – это?**
   1. БД, в которой информация организована в виде прямоугольных таблиц
   2. БД, в которой элементы в записи упорядочены, т.е. один элемент считается главным, остальные подчиненными;
   3. БД, в которой записи расположены в произвольном порядке;
   4. *БД, в которой принята свободная связь между элементами разных уровней.*

5. **Поле – это?**
   1. Строка таблицы;
   2. *Столбец таблицы;*
   3. Совокупность однотипных данных;
   4. Некоторый показатель, который характеризует числовым, текстовым или иным значением.

6. **Запись – это?**
   1. *Строка таблицы;*
   2. Столбец таблицы;
   3. Совокупность однотипных данных;
   4. Некоторый показатель, который характеризует числовым, текстовым или иным значением.

7. **Характеристики типов данных. Убери лишнее.**
   1. Текстовый;
   2. Поле МЕМО;
   3. Числовой;
   4. *Функциональный;*
   5. *Дата/число;*
   6. денежный;
   7. *словесный*;
   8. дата/время;
   9. *поле NEMO;*
   10. счетчик.

8. **Форма – это?**
   1. *Созданный пользователем графический интерфейс для ввода данных в базу;*
   2. Созданная таблица ввода данных в базу;
   3. Результат работы с базой данных;

4. Созданная пользователем таблица.

9. Мастер – это?

1. Программный модуль для вывода операций;
2. *Программный модуль для выполнения, каких либо операций;*
3. Режим, в котором осуществляется построение таблицы или формы;
4. Режим, в котором осуществляется вывод таблицы или формы.

10.Конструктор – это?

1. Программный модуль для вывода операций;
2. Программный модуль для выполнения, каких либо операций;
3. *Режим, в котором осуществляется построение таблицы или формы;*
4. Режим, в котором осуществляется вывод таблицы или формы.

11.Виды работ с базами данных. Убери лишнее.

1. *Создание баз данных;*
2. Поиск данных;
3. Сортировка данных;
4. *Заполнение базы данных;*
5. *Создание формы данных;*
6. Отбор данных.

12.Какая панель используется для создания кнопки в базе данных?

1. Инструментов;
2. Компонентов;
3. *Элементов;*
4. Состояния.

Тесты по теме «Создание табличной БД. Сортировка и отбор»
Вариант 1

Имеется табличная база данных «Шедевры живописи».

	Автор	Год	Название	Музей	Страна
1	Э. Мане	1863	Завтрак на траве	Орсе	Франция
2	А.Саврасов	1871	Грачи прилетели	Третьяковская галерея	Россия
3	И.Репин	1879	Царевна Софья	Третьяковская галерея	Россия
4	В.Васнецов	1881	Аленушка	Третьяковская галерея	Россия
5	П.Ренуар	1881	Девушка с веером	Эрмитаж	Россия
6	П.Пикассо	1937	Герника	Прадо	Испания
7	И.Репин	1870	Бурлаки на Волге	Русский музей	Россия
8	Э.Мане	1863	Олимпия	Орсе	Франция

1.Определите ключевое поле таблицы

а) автор б) название в) музей *г) автор + название*
д) автор + год

2. Сформулируйте условие отбора, позволяющее получить картины всех художников, написанные после 1870 года и хранящиеся в Эрмитаже

а) (Автор, год = 1870) И Музей = «Эрмитаж»
б) Год>1870 И Музей = «Эрмитаж»
в) Год <1870 И Музей = «Эрмитаж»
г) Музей = «Эрмитаж» ИЛИ Год>1870
д) Год>=1870 И Музей = «Эрмитаж» ИЛИ Страна = «Россия»

3. Записи отсортированы по некоторому полю в следующем порядке 4,7,6,2,5,1,8,3. Определите поле и порядок сортировки.

а) Автор (по возрастанию) *г) Название (по возрастанию)*
б) Страна (по убыванию) д) Год + название (по возрастанию)
в) Название (по убыванию)

4.Какие записи удовлетворяют условию отбора Страна = «Россия» И Год >=1879
а) 2,3,4,5,7 б) 2,3,4,5,6,7 *в) 3,4,5* г) 1,6,8 д) 4,5

5. Произведите сортировку по полю Музей + Название по возрастанию и запишите порядок записей. *(1, 8, 6, 7, 4, 2, 3, 5)*

Вариант 2

Имеется табличная база данных «Государства мира»

	Название	Площадь, тыс. км^2	Население, тыс. чел	Столица	Население столицы, тыс. чел
1	Болгария	110,9	8470	София	1100
2	Венгрия	93	10300	Будапешт	2000
3	Греция	132	10300	Афины	748
4	Испания	504	39100	Мадрид	3100
5	Люксембург	2,6	392	Люксембург	75
6	Хорватия	56,6	4800	Загреб	707
7	Словакия	4,9	5800	Братислава	441
8	Словения	20,3	1990	Любляна	323

1.Определите ключевое поле таблицы
а) Название б) Столица в) Площадь г) Население
д) Население + Площадь

2. Сформулировать условие отбора, позволяющее получить названия государств, в столицах которых проживает более 1 млн. человек или площадь которых больше 100 тыс. км^2.
а) Площадь< 100 ИЛИ Население столицы < 1000000
б) Площадь> 100 И Население столицы >1000000
в) Площадь> 100 ИЛИ Население столицы >1000000
г) Площадь> 100 ИЛИ Население столицы >1000
д) Население столицы > 1000 И Площадь< >100

3. Укажите порядок строк в таблице после сортировки их в порядке убывания по полю Население + Площадь
а) 5,7,8,6,2,1,3,4 б) 5,8,6,7,1,2,3,4 *в) 4,3,2,1,7,6,8,5* г) 5,8,7,6,3,1,2,4
д) 1,2,4,5,7,8,3,6

4.Какие записи удовлетворяют условию отбора (Площадь > 50 И Площадь <150) ИЛИ Площадь >1000
а) 1,2,3,4,5,6,7,8 б) 8,1 в)1,2 *г) таких нет* д) 8,1,2,3

5. Произведите сортировку по полю Столица по убыванию и запишите порядок записей.
(1, 4, 5, 8, 6, 2, 7, 3)

Вариант 3.

Имеется табличная база данных «Нобелевские лауреаты»

	Фамилия	Страна	Год присуждения	Область деятельности

1	Э. Резерфорд	Великобритания	1908	Физика
2	Ж.Алферов	Россия	2001	Физика
3	Л.Ландау	СССР	1962	Физика
4	И.Мечников	Россия	1908	Физиология
5	М.Шолохов	СССР	1965	Литература
6	В.Гейзенберг	Германия	1932	Физика
7	Н.Семенов	СССР	1956	Химия
8	Б.Шоу	Великобритания	1925	Литература

1.Определите ключевое поле таблицы
а) Фамилия б) Страна в) Год присуждения г) Область деятельности
д) Фамилия + область деятельности

2. Сформулировать условие отбора, позволяющее получить список учёных, работавших в СССР или в России и получивших премию в XX веке
а) Страна = Россия И Страна = СССР ИЛИ Год < 2000
б) Страна = Россия ИЛИ Страна = СССР И Год < 2000
в) Страна = Россия ИЛИ Страна = СССР ИЛИ Год< 2000
г) Страна <> Россия ИЛИ Страна = СССР И Год >2000
д) Страна <>Россия И Страна <> СССР И Год >2000

3. Запишите порядок строк в таблице после сортировки по возрастанию в поле Страна + Год
а) 1,8,6,4,2,7,3,5 б) 1,8,6,2,4,3,5,7 в) 1,4,8,6,7,5,3,2 г) 1,2,3,6,4,5,8,7
д) 5,6,7,1,2,3,4,8

4.Какие записи удовлетворяют условию отбора Год < 1930 ИЛИ Год > 1970
а) таких записей нет б) 4,8,1 *в) 1,8,4,2*
г) 7,8 д) 1,2
5. Произведите сортировку по полю Область деятельности по возрастанию и запишите порядок записей. *(5, 8, 1, 2, 3, 6, 4, 7)*

Вариант 4
Имеется табличная база данных «Питательная ценность продуктов»

	Наименование продукта	Белки	Жиры	Углеводы	Количество калорий
1	Хлеб ржаной	5,5	0,6	39,3	190,0
2	Говядина	16,0	4,3	0,5	105,0
3	Судак свежий	10,4	0,2	0	44,0
4	Картофель св.	1,0	0,1	13,9	63,0
5	Капуста св.	0,9	0,1	3,5	20,0
6	Белые грибы	33,0	13,6	26,3	224,2
7	Рыжики сол.	21,85	3,75	47,75	183,7

1.Определите ключевое поле таблицы
а) Наименование продукта б) Белки в) Жиры
г) Белки, Жиры, Углеводы д) Количество калорий

2. Сформулировать условие отбора, позволяющее получить наименование продуктов, калорийность которых менее 100, не содержащих углеводов
а) Количество калорий > 100 И Углеводы = 0
б) Количество калорий >=100 ИЛИ Углеводы = 0
в) Количество калорий <100 И Углеводы = 0
г) Количество калорий <100 ИЛИ Углеводы >0
д) Количество калорий <100 ИЛИ Углеводы = 0

3. Запишите порядок строк в таблице после сортировки по возрастанию в поле Количество калорий

а) 1,2,3,4,5,6 б) 5,4,1,3,2,7,6 в) 3,2,5,4,6,1,7
г) 4,5,3,1,7,2,6 *д) 5,3,4,2,7,1,6*

4.Какие записи удовлетворяют условию отбора Белки > 15 И Жиры <10 И Количество калорий >100?

а) таких нет
б) 2,6,7
в) 6,7
г) 2,7
д) 3,4,5

5. Произведите сортировку по полю Количество калорий + Жиры по возрастанию и запишите порядок записей *(5, 3, 4, 2, 7, 1, 6)*

Вариант 5

Имеется табличная база данных « Военная техника»

	Название	Вид	Страна	Скорость км/ч	Масса, т	Дальн. км
1	Апач	Вертолет	США	310	8,0	690
2	КА 50 «Черная акула»	Вертолет	СССР	390	10	460
3	Мираж 2000	Истребитель	Франция	2450	7,4	3900
4	F -4E Фантом	Истребитель	США	2300	13,7	4000
5	Хок	Штурмовик	Великобритания	1000	3,6	3150
6	Мираж 4А	бомбардировщик	Франция	2350	14,5	4000
7	Торнадо	Истребитель	ФРГ-Великобритания	2350	14,09	5000
8	К52 «Аллигатор»	Вертолет	Россия	350	10,04	520

1.Какого типа поле Название

а) числового в) смешанного
б) символьного г) логического

2.Сформулировать условие отбора, позволяющее получить список вертолетов, дальность которых > 500 км

а) Вид = «Вертолет» И Дальность <500
б) Вид = «Вертолет» И Дальность >500
в) Вид = «Вертолет» ИЛИ Дальность >500
г) Вид = «Истребитель» И Дальность >500
д) Вид = «Штурмовик» И Дальность >500

3. Запишите порядок строк в таблице после сортировки по возрастанию в поле Вид + Скорость

а) 1,2,8,3,4,7,5,6 б) 6,4,3,5,7,1,2,8 в) 3,4,7,1,2,8,5,6
г)6,1,8,2,4,7,3,5 д)2,3,7,1,2,4,6,5

4.Какие записи удовлетворяют условию отбора Масса >10 И Масса<15 И Скорость >1000

а) 4,6,8,7 б)3,4,6,7 в) таких нет *г) 4,6,7* д)2,4,7,8,6

5. Произведите сортировку по полю Страна по убыванию и запишите порядок записей *(7, 3, 6, 1, 4, 2, 8, 5)*

Вариант 6

Имеется база данных «Химические элементы»

	Название	Символ	Год открытия	Автор	Место открытия
1	Америций	Am	1945	Г. Сиборг	США
2	Дубний	Db	1970	Г.Н.Флёров	СССР
3	Германий	Ge	1886	К. Винклер	Германия
4	Полоний	Po	1898	Склодовская-Кюри	Франция
5	Рутений	Ru	1844	К.Клаус	Россия
6	Галлий	Ga	1875	Ф. Лекон де Буабодран	Франция
7	Водород	H	1766	Кавендиш	Англия
8	Радий	Ra	1998	Склодовская-Кюри	Франция

1.Определите ключевое поле таблицы
а) Место открытия б) Год открытия в) Символ
г) Название д) Автор

2. Сформулировать условие отбора, позволяющее получить сведения об элементах, открытых учеными из Франции или России в XX веке
а) Место открытия = Франция И Место открытия = Россия И Век = 20
б) Место открытия = Франция ИЛИ Место открытия = Россия
ИЛИ Год>1900
в) (Место открытия = Франция ИЛИ Место открытия = Россия)
И (Год > 1900 И Год <= 2000)
г) (Место открытия = Франция И Место открытия = Россия) ИЛИ
(Год > 1900 ИЛИ Год <= 2000)
д) (Место открытия = Франция И Место открытия = Россия) ИЛИ Век =20

3. Запишите порядок строк в таблице после сортировки по возрастанию в поле Год открытия + Автор
а) 7,5,6,3,4,8,1,2 б) 7,8,6,4,3,2,5,1 в)1,2,4,5,8,6,7,3
г) 1,7,6,3,2,4,8,5 д) 7,1,3,5,4,6,2,8

4.Какие записи удовлетворяют условию отбора Место открытия = Франция И Год >1700
а) таких нет б) 7,8 в) 4,5,6 *г) 4,6,8* д) 6,8

5. Произведите сортировку по полю Название по убыванию и запишите порядок записей.
(5, 8, 4, 2, 3, 6, 7, 1)

КЛЮЧИ К ТЕСТАМ

вопрос	ВАРИАНТЫ					
	1	2	3	4	5	6
1	Г	А	А	А	Б	Г
2	Б	Г	Б	В	Б	В
3	Г	В	А	Д	Г	А
4	В	Г	В	Г	Г	Г
5	1,8,6,7, 4,2,3,5	1,4,5,8, 6,2,7,3	5,8,1,2, 3,6,4,7	5,3,4,2, 7,1,6	7,3,6,1, 4,2,8,5	5,8,4,2, 3,6,7,1

3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Промежуточная аттестация по учебному предмету ОУП. 06 Информатика проводится в соответствии с учебным планом по специальности 46.02.01 Документационное обеспечение управления и архивоведение.

По учебному предмету ОУП. 06 Информатика учебным планом предусмотрен комплексный дифференцированный зачёт во 2 семестре.

Назначение дифференцированного зачета – оценка достижения планируемых результатов по предмету с целью установления готовности обучающего к дальнейшему освоению соответствующей основной профессиональной образовательной программы. Содержание дифференцированного зачета определяется в соответствии с рабочей программой учебному предмету ОУП. 06 Информатика.

Форма дифференцированного зачета – устный.

Критерии оценивания:

«5» (отлично) – за глубокое и полное освоение учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; владение научно-понятийным аппаратом; за умение практически применять теоретические знания, 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) – за полное освоение учебного материала, владение научно-понятийным аппаратом, ориентацию в изученном материале, осознанное применение теоретических знаний на практике, за грамотное изложение ответа (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – за понимание основных положений учебного материала, но изложение его неполно, непоследовательно, допущение неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; неумение доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – за разрозненные, бессистемные знания учебного материала, допущение ошибок в определении базовых понятий, искажении их смысла; неумение практически применять теоретические знания.

1. Вопросы к дифференцированному зачету

1. Дать определение архитектуре компьютеров.
2. Перечислить основные компоненты архитектуры ЭВМ.
3. Перечислить основные аппаратные компоненты компьютера.
4. Что такое архитектура «неймановских» компьютеров.
5. Что такое система счисления?
6. Какие различают системы счисления?
7. Что такое позиционные системы счисления?
8. Что такое непозиционные системы счисления?
9. Рассказать про представление числовой информации в ПК?
10. Рассказать про представление текстовой информации в ПК?
11. Рассказать про представление графической информации в ПК?

12. Рассказать про представление звуковой информации?
13. Что такое системный интерфейс?
14. Что такое микропроцессор?
15. Что такое память компьютера?
16. Что такое CMOS в память?
17. Что такое системный таймер?
18. Что такое клавиатура?
19. Какие различают типы клавиатур?
20. Что такое внешняя память?
21. Физическая организация дисковых устройств внешней памяти?
22. Логическая организация дисковых устройств внешней памяти?
23. Что такое система?
24. Что такое вычислительная система?
25. Что включает в себя архитектура информационно-вычислительных систем?
26. Классификация информационно-вычислительных систем?
27. Что такое компьютерная сеть?
28. Перечислить виды компьютерных сетей?
29. Что такое протокол сети?
30. Что такое TCP/IP протокол?
31. Что такое идентификатор сети и идентификатор узла?
32. Что такое URL?
33. Чем отличается региональная сеть от глобальной сети?
34. Что такое технология WWW?
35. Топология локальной сети?

Приложение 7 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. № 22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

для выпускников 2029 года
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
квалификация: повар, кондитер

Грозный -2025

РАССМОТРЕНО

На заседании МК Сферы услуг

Протокол № 9 от 28.04.2025 г.

Программа ГИА разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 г. регистрационный № 44898).

Организация - разработчик: ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

Разработчики: Сулейманова Б.К., заместитель директора по ПР,
Шакаева А.А, председатель методической комиссии,
Маутиева А.Н., Маутиева Р.Н., Яндарова Ф.Д., преподаватели профессиональных дисциплин ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Друзья Друзей"

Акт согласования от 21.05.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения……4

Область применения программы ГИА……..4

Структура, содержание и условия допуска к ГИА……..7

Организация и порядок проведения ГИА……...10

Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся……..13

Порядок апелляции и пересдачи ГИА……14

Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов……...16

Приложения:
- Приложение 1 Заявление о прохождении ГИА экстерном……18
- Приложение 2 Заявление о допуске к ГИА……19
- Приложение 3 Согласие на обработку персональных данных……..20
- Приложение 4 КОД……22

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с:

- Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,
- Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательным учреждении «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса», и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Программа ГИА разработана ведущими преподавателями МК Сферы услуг ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса» с участием специалистов работодателей. Согласовывается с работодателем и утверждается приказом директора Колледжа.

2. Область применения программы ГИА

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по профессии 43.01.09 Повар, кондитер присваивается квалификация: Повар <-> кондитер.

Программа ГИА является частью ОП по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной профессии.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	**Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД**
1	2

В соответствии с ФГОС	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям 16472 Пекарь, 16399 Официант	ПМ.06. Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям 16472 Пекарь, 16399 Официант

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	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
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации 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.
Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям 16472 Пекарь, 16399 Официант	ПК.6.1 Приготавливать тесто различными способами и разделывать его, в том числе с применением тестоприготовительного
	ПК.6.2 Проводить термическую обработку изделий из теста и отделку поверхностей готовых изделий
	ПК.6.3 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
	ПК.6.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

Выпускники, освоившие программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

3.1. Формы ГИА

3.1.1. ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена для выпускников, осваивающих ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.1.2. Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

3.1.3. Демонстрационный экзамен (далее - ДЭ) проводится по двум уровням (базовый и профильный) в зависимости от решения Колледжа и выбора выпускника.

- по решению Колледжа ДЭ проводится профильного уровня (протокол заседания Педагогического совета, приказ «О выборе уровня демонстрационного экзамена по образовательным программам, реализуемым в колледже, в рамках государственной итоговой аттестации в 2027/2028 уч.г.») на основании заявлений выпускников (Приложение 2) на основе требований к результатам освоения ОП СПО – ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, установленных ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

3.1.4. ДЭ профильного уровня проводится по решению Колледжа на основании заявлений выпускников, основывается на требованиях ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер, а также квалификационных требований, заявленных организациями-работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, и проводится в центре проведения демонстрационного экзамена на базе Колледжа.

ДЭ профильного уровня направлен на определение уровня освоения и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в реальных или смоделированных производственных условиях. Особенностью ДЭ профильного уровня является требование о включении в экзаменационную комиссию представителя организации-работодателя.

В КОД для проведения ДЭ профильного уровня (при наличии заявки от предприятий) федеральный оператор вправе вносить изменения в части технологической карты / листа задания и требований к материально-техническому оснащению, но не более, чем в объемах, предусмотренных вариативной частью ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приложение 4).

3.1.5. На проведение ГИА учебным планом профессии 43.01.09 Повар, кондитер отведено 36 часа (1 неделя):

№	Аттестационные испытания	Объем времени итоговых аттестационных испытаний
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**	**36 часов (1 неделя)**
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	36 часов (1 неделя)

3.2. Подготовка проведения ГИА

3.2.1. В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками имеющих государственную аккредитацию ОП СПО – ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее – ГЭК), создаваемыми Колледжем по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

ГЭК формируется из числа педагогических работников Колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

- педагогических работников;

- представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности - 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; приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям 16472 Пекарь, 16399 Официант, к которой готовятся выпускники.

3.2.2. При проведении ДЭ в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии 43.01.09 Повар, кондитер, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее – экспертная группа).

3.2.3 Состав ГЭК утверждается приказом директора Колледжа и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят

- председатель ГЭК,

- заместитель председателя ГЭК

- члены ГЭК.

3.2.4. ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению Колледжа Министерством образования и науки Чеченской Республики.

Председателем ГЭК Колледжа утверждается лицо, не работающее в Колледже, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности - 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; приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям 16472 Пекарь, 16399 Официант, к которой готовятся выпускники;

- представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности - 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; приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,

закусок разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям 16472 Пекарь, 16399 Официант, к которой готовятся выпускники.

3.2.5. Директор Колледжа является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в Колледже нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей директора Колледжа или педагогических работников.

3.2.6. ГЭК формируется по следующему алгоритму в срок до 31 декабря включительно текущего календарного года:

- с 1 октября по 25 ноября текущего календарного года направляются приглашения на должность экспертов ГЭК (кандидатуры на должность экспертов ГЭК должны иметь сертификат (удостоверение) эксперта демонстрационного экзамена). Приглашение на должность эксперта ГЭ оформляется в свободной форме на бланке Колледжа и подписывается директором Колледжа;
- в срок до 10 декабря текущего года подается представление для утверждения кандидатуры председателя ГЭК в Министерство образования и науки Чеченской Республики;
- до 20 декабря директор Колледжа издает приказ о создании ГЭК и утверждении состава экспертной группы.

3.2.7. Экспертная группа создается по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, по которой проводится ДЭ.

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.

3.2.8. К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план. Приказ о допуске к ГИА издается в последний день последней промежуточной аттестации.

3.2.9. ДЭ профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), разрабатываемых организацией, определяемой Министерством просвещения Российской Федерации из числа подведомственных ему организаций (далее – оператор).

3.2.10. 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;
- инструкции по технике безопасности;
- образцы заданий.

Задание ДЭ включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

3.2.11. Комплекты оценочной документации для проведения ДЭ профильного уровня разрабатываются Оператором с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ.

Колледж использует для проведения ДЭ разработанные комплекты оценочной документации с официального сайта Оператора в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

3.2.12. ГИА выпускников не может быть заменена на оценку уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

3.2.13. Программа ГИА утверждается Колледжем после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников (под подпись) не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

4.1. ДЭ проводится с использованием комплектов оценочной документации, включенных Колледжем в Программу ГИА.

4.2. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.

Колледж обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

4.3. ДЭ проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

ЦПДЭ располагается на территории Колледжа. Выпускники проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп, определяемых приказом директора Колледжа.

4.4. Место расположения ЦПДЭ, дата и время начала проведения ДЭ, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения ДЭ, технические перерывы в проведении ДЭ определяются планом проведения ДЭ, утверждаемым ГЭК совместно с Колледжем не позднее, чем за двадцать календарных дней до даты проведения ДЭ. Колледж знакомит с планом проведения ДЭ выпускников, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения ДЭ.

4.5. Колледж составляет и утверждает с участием ГЭК план проведения ДЭ.

4.5.1. Не позднее, чем за двадцать календарных дней до даты проведения ДЭ, утверждается Колледжем и ГЭК:

- место расположения ЦПДЭ;
- дата и время начала проведения ДЭ;
- расписание сдачи ДЭ в составе экзаменационных групп;
- планируемая продолжительность проведения ДЭ;
- технические перерывы в проведении ДЭ.

4.5.2. Не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения ДЭ, осуществляется ознакомление с планом и регламентом проведения ДЭ выпускников, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ.

4.6. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с комплектом оценочной документации.

4.7. ЦПДЭ может быть дополнительно обследован оператором на предмет соответствия условиям, установленным комплектом оценочной документации, в том числе в части наличия расходных материалов.

4.8. Колледжем, не позднее чем за один месяц до даты проведения ДЭ назначается технический эксперт, ответственный за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

4.9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого Колледжем, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, 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.

4.10. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

4.11. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства (инструкция, протокол ознакомления).

4.12. В день проведения ДЭ в ЦПДЭ присутствуют:

а) директор Колледжа;

б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;

в) члены экспертной группы;

г) главный эксперт;

д) представители организаций-партнеров (по согласованию с Колледжем);

е) выпускники;

ж) технический эксперт;

з) представитель Колледжа, ответственный за сопровождение выпускников к ЦПДЭ (при необходимости);

и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее – тьютор (ассистент);

к) организаторы, назначенные Колледжем из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению ДЭ.

В случае отсутствия в день проведения ДЭ в ЦПДЭ лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении ДЭ принимается главным экспертом, о чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

4.13. В день проведения ДЭ в ЦПДЭ могут присутствовать:

а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);

б) представители оператора (по согласованию с Колледжем);

в) медицинские работники (по решению Колледжа);

г) представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с Колледжем).

Указанные в настоящем пункте лица присутствуют в ЦПДЭ в день проведения ДЭ на основании документов, удостоверяющих личность.

4.14. Лица, указанные в пунктах 4.12 и 4.13 Программы ГИА, обязаны:

- соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;

- пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;

- не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

4.15. Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения ДЭ и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (далее – Порядка).

4.16. Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий ДЭ самостоятельно.

4.17. Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению ДЭ, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению ДЭ, и выпускникам, удалять из ЦПДЭ лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение ДЭ при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе ДЭ.

Главный эксперт обязан находиться в ЦПДЭ до окончания ДЭ, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению ДЭ, выпускниками требований Порядка.

В случае удаления выпускника с ДЭ сведения об удалении, времени удаления, причинах заносятся главным экспертом в протокол ДЭ.

4.18. При привлечении медицинского работника, Колледж обязан организовать помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

4.19. Технический эксперт вправе:

- наблюдать за ходом проведения ДЭ;

- давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению ДЭ, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению ДЭ, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению ДЭ, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в ЦПДЭ с уведомлением главного эксперта.

4.20. Представитель Колледжа располагается в изолированном от ЦПДЭ помещении.

4.21. Колледж обязан не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

4.22. Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием ЦПДЭ, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания ДЭ;

- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования ЦПДЭ;

- получить копию задания ДЭ на бумажном носителе;

Выпускники обязаны:

- во время проведения ДЭ не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

- во время проведения ДЭ использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

- во время проведения ДЭ не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в ЦПДЭ, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием ДЭ.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения ДЭ за пределами ЦПДЭ.

4.23. Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

4.24. В соответствии с планом проведения ДЭ главный эксперт ознакамливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий ДЭ.

4.25. После ознакомления с заданиями ДЭ выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

4.26. После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению ДЭ, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале ДЭ.

Время начала ДЭ фиксируется в протоколе проведения ДЭ, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала ДЭ выпускники приступают к выполнению заданий ДЭ.

4.27. ДЭ проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению ДЭ, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

4.28. ЦПДЭ могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения ДЭ.

4.29. Видеоматериалы о проведении ДЭ в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в Колледже не менее одного года с момента завершения ДЭ.

4.30. Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания ДЭ подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения ДЭ.

4.31. В случае удаления из ЦПДЭ выпускника, лица, привлеченного к проведению ДЭ, или присутствующего в ЦПДЭ, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из ЦПДЭ, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

4.32. Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания ДЭ каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

4.33. После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий ДЭ.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

4.34. Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

4.35. Результаты выполнения выпускниками заданий ДЭ подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания ДЭ.

4.36. По решению ГЭК результаты ДЭ, проведённого при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме ДЭ.

4.37. За прохождение ГИА с выпускников плата не взимается.

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся

5.1. Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» – и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

5.2. Процедура оценивания результатов выполнения заданий ДЭ осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Оценка ГИА	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

5.3. 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 составе архивных документов.

Протоколы ГЭК составляются отдельно в день проведения аттестационных испытаний.

После получения протокола проведения демонстрационного экзамена ГЭК оформляет протоколом перевод баллов ДЭ в оценки в соответствии со шкалой перевода.

5.4. Статус победителя, призера финала чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» и финала чемпионата высоких технологий по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер засчитывается в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной ОП СПО – ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

5.5. В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

5.6. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

5.7. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве Колледжа. В

протоколе заседания ГЭК фиксируются профессия, форма обучения, группа, форма государственной итоговой аттестации, постановление ГЭК о присвоении квалификации, особые мнения членов ГЭК (при наличии).

5.8. Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине для прохождения одного из аттестационных испытаний, предусмотренных формой ГИА (далее – выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА, в том числе не пройденное аттестационное испытание (при его наличии) без отчисления из Колледжа.

Уважительной причиной являются:

- отсутствие по болезни, подтвержденное документом медицинской организации;
- призыв в армию, подтвержденный повесткой от военкомата;
- иные причины, признанные уважительными при индивидуальном рассмотрении директором Колледжа на основании письменного заявления выпускника.

5.9. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее – выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине) и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены Колледжем для повторного участия в ГИА не более двух раз.

5.10. Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные Колледжем сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

5.11. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из Колледжа и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

5.12. Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в Колледже на период времени, установленный Колледжем самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

6.1. По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее – апелляция)

6.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию Колледжа.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из ЦПДЭ.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

6.3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

6.4. Состав апелляционной комиссии утверждается Колледжем одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из:

- председателя апелляционной комиссии;
- не менее пяти членов апелляционной комиссии;
- секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников Колледжа, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК.

Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности - индивидуальный пошив швейных изделий, подготовка изделий к примеркам, ремонт и обновление изделий, к которой готовятся выпускники;
- представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности - индивидуальный пошив швейных изделий, подготовка изделий к

примеркам, ремонт и обновление изделий, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

6.5. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

6.6. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА

6.7. При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные Колледжем без отчисления такого выпускника из Колледжа в срок не более четырёх месяцев после подачи апелляции.

6.8. В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении ДЭ, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию:

- протокол заседания ГЭК,
- протокол проведения демонстрационного экзамена,
- письменные ответы выпускника (при их наличии),
- результаты работ выпускника, подавшего апелляцию,
- видеозаписи хода проведения ДЭ (при наличии).

6.9. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение:

- об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо
- об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

6.10. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

6.11. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

6.12. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

7. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов

7.1. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности)

7.2. При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

- присутствие в аудитории, ЦПДЭ тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

В Колледже для проведения ГИА оборудованы пандус, расширенные дверные проёмы на 1 этаже, аудитория располагается на 1 этаже.

7.3. Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее – ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее – справка).

7.4. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала ГИА (до 22 марта) подают в образовательную организацию

письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды – оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

Приложения:
- Приложение 1 Заявление о прохождении ГИА экстерном
- Приложение 2 Заявление о допуске к ГИА
- Приложение 3 Согласие на обработку персональных данных
- Приложение 4 КОД – 2028

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Директору ГБПОУ ГКДМПИС
М.Р. Хасбулатовой
ФИО лица, претендующего
на зачисление экстерном
проживающего по адресу:
индекс, регион, город,
улица, дом
телефон:

Заявление

Прошу зачислить меня в ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса» экстерном для прохождения государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена с *указать дату* на время прохождения государственной итоговой аттестации и зачесть результаты обучения по отдельным учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) и практикам, освоенным (пройденным) мною ранее.

Я окончил(а) в *указать год окончания* году *указать название образовательной организации (полное)* по не имеющей государственной аккредитации образовательной программе *указать код и название образовательной программы*.

Я ознакомлен(а) с информацией о необходимости указания в заявлении о зачислении в качестве экстерна достоверных сведений и предоставления подлинных документов.

подпись Фамилия Имя Отчество

Приложение:

1. копия документа, удостоверяющего личность;
2. копия аттестата об основном общем/среднем общем образовании;
3. копия документа установленного образца о среднем профессиональном образовании с приложением/справки об обучении.

С лицензией на осуществление образовательной деятельности, свидетельством о государственной аккредитации, Правилами внутреннего распорядка, Уставом ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса», образовательной программой 43.01.09 Повар, кондитер, Положением о порядке прохождения экстерном промежуточной и государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса» ознакомлен (а).

Дата подпись Фамилия Имя Отчество

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Директору ГБПОУ ГКДМПИС
М.Р. Хасбулатовой
выпускника *указать курс* курса
профессии 43.01.09 Повар, кондитер
ФИО выпускника

Заявление

Прошу допустить меня к сдаче государственной итоговой аттестации по программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в виде демонстрационного экзамена профильного уровня в 2027-2028 учебном году.

С правилами проведения демонстрационного экзамена ознакомлен(а).

Согласие на обработку персональных данных прилагаю.

Выпускник И.О. Фамилия

Приложение 3

Наименование регионального оператора
Адрес регионального оператора

Согласие
на обработку персональных данных

Я,_____,
(фамилия, имя, отчество (при наличии) полностью)
проживающий по адресу:_____
_____
Паспорт серии _____номер _____, выданный _____ (дата)
Органом_____

Действуя свободно, своей волей и в своем интересе, настоящим даю согласие

_____
*наименование регионального оператора (адрес регионального оператора) *
и _____
*наименование федерального оператора (адрес федерального оператора) *

на обработку моих персональных данных, а именно совершение действий, предусмотренных пунктом 3 статьи 3 Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» в целях достижения_____
_____
наименование регионального и федерального оператора

уставной цели и осуществления им предмета уставной деятельности с участием субъекта персональных данных.

Я даю согласие на обработку следующих персональных данных: фамилия, имя, отчество, фотография, пол, возраст, год, месяц, дата рождения, место рождения, адрес субъекта персональных данных, номер мобильного телефона, адрес электронной почты, логин и первоначальный пароль доступа к личному кабинету в программах мониторинга, сбора и обработки данных информационных систем соревнований, социальное положение; результаты участия в демонстрационном экзамене. Специальные категории персональных данных, биометрические персональные данные либо иные категории персональных данных региональным и/или федеральным оператором не обрабатываются.

Я даю согласие на следующий перечень действий с моими персональными данными: обработка моих персональных данных (п. 3 ст. 3 Федерального закона от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных»), то есть на любые действия (операции) или совокупность действий (операций), совершаемых с использованием средств автоматизации или без использования таких средств с персональными данными, включая сбор, запись, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), извлечение, использование, передачу, включая распространение, предоставление, доступ, а также размещение моих персональных данных на интернет сайтах с доступом неограниченного круга лиц к моим персональным данным; обезличивание, блокирование, удаление, уничтожение персональных данных, а также на передачу моих персональных данных Министерству просвещения Российской Федерации для достижения указанных в настоящем Согласии целей обработки персональных данных и при условии соблюдения конфиденциальности передаваемых персональных данных и требований Федерального закона от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» при их обработке.

Я проинформирован, что обработка персональных данных – любое действие (операция) или совокупность действий (операций), совершаемых с использованием средств автоматизации или без использования таких средств с персональными данными, включая сбор, запись, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), извлечение, использование, передачу (распространение, предоставление, доступ), обезличивание, блокирование, удаление, уничтожение

персональных данных. Я ознакомлен с положениями Федерального закона от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных». Данные положения мне понятны.
Данное согласие дается мною бессрочно с правом его полного или частичного отзыва в письменном виде в свободной форме, предусматривающей сведения о том, что отзыв согласия на обработку моих персональных данных исходит лично от меня или моего представителя.
Настоящее Согласие вступает в действие с момента моего собственноручного подписания.

Дата Фамилия Имя Отчество выпускника

Приложение 4 КОД – 2028

Приложение 8 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

по проведению внеаудиторной самостоятельной работы,

по выполнению практических, лабораторных заданий,

составлению отчетов по практике для профессий СПО

Грозный - 2025

Методические рекомендации: по внеаудиторной самостоятельной работе, по выполнению практических, лабораторных работ, составлению отчета по практике составлены для профессий среднего профессионального образования (СПО).

Разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Разработчик: Умарова Луиза Салаудиновна, заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ ГКДМПИС

Рассмотрены МК Сферы услуг государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 9 от 04.04. 2025г.,

Одобрены учебно - методическим советом государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 04 от 28.04. 2025 г.,

Содержание

1. Методические рекомендации по внеаудиторной самостоятельной работе …… 4

2. Методические рекомендации по выполнению практических, лабораторных работ……12

3. Методические рекомендации по составлению отчета производственной практики……..14

1. Методические рекомендации по внеаудиторной самостоятельной работе

1. Введение

Самостоятельная работа обучающихся направлена на решение следующих задач:
- систематизация, закрепление, углубление и расширение полученных теоретических знаний, самостоятельное овладение новым учебным материалом;
- формирование умений учебно – профессиональной и профессиональной деятельности, профессиональных компетенций;
- формирование культуры умственного труда обучающихся;
- развитие общих компетенций, включающих в себя способность осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения учебно – профессиональных задач, профессионального и личностного развития; использовать информационно – коммуникационные технологии для совершенствования учебно - профессиональной деятельности;
- развитие познавательных способностей и активности обучающихся, их творческой инициативы, самостоятельности, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие проектных и исследовательских умений.

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется студентом без непосредственного участия преподавателя.

Объем самостоятельной работы определяется федеральным государственным стандартом среднего профессионального образования.

Самостоятельная работа обучающихся может быть организована в индивидуальной, групповой и фронтальной формах. Фронтальная самостоятельная работа предполагает общее для всех задание, общий инструктаж преподавателя по выполнению задания, использование общих приемов организации и руководства дальнейшими действиями обучающихся; целесообразна на этапе изучения новой темы, а также на начальном этапе формирования умений. Групповая самостоятельная работа используется для совместной проработки учебного материала, выполнения лабораторных и практических заданий, взаимной проверки письменных заданий, организации проектной, исследовательской деятельности. При организации индивидуальной самостоятельной работы возрастает роль обучаемого в определении содержания работы, выборе способа ее выполнения, возможность стимулирования активности обучающегося; появляется возможность сотрудничества обучаемого с преподавателем.

Содержание внеаудиторной самостоятельной работы определяется в соответствии с рекомендуемыми видами заданий согласно рабочих программ учебных дисциплин:
Для систематизации, закрепления, углубления и расширения знаний, самостоятельного овладения учебным материалом и формирования культуры умственного труда: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); составление плана и тезисов; графическое изображение структуры текста; конспектирование текста; выписки из текста; составление таблиц; работа со словарями и справочниками; ознакомление с нормативными документами; аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование и др.); подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции; подготовка рефератов, докладов; составление библиографии, тематических кроссвордов; учебно – исследовательская работа; использование компьютерной техники, Интернета и др.;
Для развития общих и профессиональных компетенций: ОК, ПК.
Для формирования умений и профессиональных компетенций: решение задач и упражнений; решение ситуационных профессиональных задач; подготовка к деловым играм; работа на тренажере и др.;
Для развития способности к саморазвитию, самосовершенствованию, самоактуализации:

выполнение творческих заданий, написание эссе, создание портфолио, выполнение выпускных квалификационных работ и др.

Виды заданий для внеаудиторной самостоятельной работы, их содержание и направленность могут иметь вариативный и дифференцированный характер, учитывать специфику профессии, изучаемой дисциплины, профессионального модуля, индивидуальные особенности обучающегося.

2. Виды внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

2.1 Подготовка рефератов

Порядок сдачи и защиты рефератов:

1. Реферат сдается на проверку преподавателю за 1-2 недели до зачетного занятия;

2. При оценке реферата преподаватель учитывает:

- соответствие содержания теме;

- грамотность и полноту использования источников;

- связность, логичность и грамотность составления;

- оформление в соответствии с требованиями ГОСТ.

3. Защита реферата студентом предусматривает доклад по реферату не более 5-7 минут и ответы на вопросы. На защите запрещено чтение текста реферата.

4. Общая оценка за реферат выставляется с учетом оценок за работу, доклад, умение вести дискуссию и ответы на вопросы.

Требования к оформлению реферата.

Титульный лист. Является первой страницей реферата и заполняется по строго определенным правилам. В верхнем поле указывается полное наименование учебного заведения. В среднем поле дается заглавие реферата, которое проводится без слова " тема " и в кавычки не заключается. Далее, ближе к левому краю титульного листа, указываются фамилия, инициалы студента, написавшего реферат, а также его курс и группа. Справа указываются фамилия и инициалы преподавателя - руководителя работы.

В нижнем поле указывается год написания реферата. После титульного листа помещают оглавление, в котором приводятся все заголовки работы и указываются страницы, с которых они начинаются. Оглавление оформляется автоматически. Сокращать их или давать в другой формулировке и последовательности нельзя. Все заголовки начинаются с прописной буквы без точки на конце.

Введение. Здесь обычно обосновывается актуальность выбранной темы, цель и содержание реферата, указывается объект /предмет/ рассмотрения, приводится характеристика источников для написания работы и краткий обзор имеющейся по данной теме литературы. Актуальность предполагает оценку своевременности и социальной значимости выбранной темы, обзор литературы по теме отражает знакомство автора реферата с имеющимися

источниками, умение их систематизировать, критически рассматривать, выделять существенное, определять главное.

Основная часть. Содержание глав этой части должно точно соответствовать теме работы и полностью ее раскрывать. Эти главы должны показать умение исследователя сжато, логично и аргументировано излагать материал, обобщать, анализировать, делать логические выводы.

Заключительная часть. Предполагает последовательное, логически стройное изложение обобщенных выводов по рассматриваемой теме.

Библиографический список использованной литературы составляет одну из частей работы, отражающей самостоятельную творческую работу автора, позволяет судить о степени фундаментальности данного реферата.

В работах используются следующие способы построения библиографических списков: по алфавиту фамилий, авторов или заглавий; по тематике; по видам изданий; по характеру содержания; списки смешанного построения.

Литература в списке указывается в алфавитном порядке /более распространенный вариант - фамилии авторов в алфавитном порядке/, после указания фамилии и инициалов автора указывается название литературного источника, место издания / пишется сокращенно, например, Москва - М., Санкт - Петербург - СПб ит.д. /, название издательства / например, Мир /, год издания / например, 1996 /, можно указать страницы / например, с. 54-67 /. Страницы можно указывать прямо в тексте, после указания номера, под которым литературный источник находится в списке литературы /например,7 / номер лит. источника/, с. 67- 89 /. Номер литературного источника указывается после каждого нового отрывка текста из другого литературного источника.

В приложении помещают вспомогательные или дополнительные материалы, которые загромождают текст основной части работы / таблицы, карты, графики, неопубликованные документы, переписка и т.д. /. Каждое приложение должно начинаться с нового листа / страницы / с указанием в правом верхнем углу слова " Приложение" и иметь тематический заголовок. При наличии в работе более одного приложения они нумеруются арабскими цифрами / без знака " № " /, например, " Приложение 1". Нумерация страниц, на которых даются приложения, должна быть сквозной и продолжать общую нумерацию страниц основного текста. Связь основного текста с приложениями осуществляется через ссылки, которые употребляются со словом " смотри " / оно обычно сокращается и заключается вместе с шифром в круглые скобки - (см. прил. 1) /.

2.2. Подготовка и презентация доклада

Доклад - это сообщение по заданной теме, с целью внести знания из дополнительной литературы, систематизировать материл, проиллюстрировать примерами, развивать навыки

самостоятельной работы с научной литературой, познавательный интерес к научному познанию.

Деятельность преподавателя:

- выдаёт темы докладов
- определяет место и сроки подготовки доклада;
- определяет объём доклада: 5-6 листов формата А4, включая титульный лист и содержание;
- указывает основную и дополнительную литературу;
-оценивает доклад и презентацию в контексте занятия.

Деятельность обучающегося:

- собирает и изучает литературу по теме;
- выделяет основные понятия;
- вводит в текст дополнительные данные, характеризующие объект изучения;
- оформляет доклад письменно и иллюстрирует компьютерной презентацией;
- сдаёт на контроль преподавателю и озвучивает в установленный срок.

Инструкция докладчикам и содокладчикам

Докладчики и содокладчики - основные действующие лица. Они во многом определяют содержание, стиль, активность данного занятия. Докладчики и содокладчики должны знать и уметь:

- сообщать новую информацию
- использовать технические средства
- знать и хорошо ориентироваться в теме всей презентации
- уметь дискутировать и быстро отвечать на вопросы
- четко выполнять установленный регламент: докладчик - 10 мин.; содокладчик -5 мин.

Необходимо помнить, что выступление состоит из трех частей: вступление, основная часть и заключение.

Вступление помогает обеспечить успех выступления по любой тематике. Вступление должно содержать:

- название презентации (доклада)
- сообщение основной идеи
- современную оценку предмета изложения
- краткое перечисление рассматриваемых вопросов
- живую интересную форму изложения
- акцентирование оригинальности подхода

Основная часть, в которой выступающий должен глубоко раскрыть суть затронутой темы, обычно строится по принципу отчета. Задача основной части - представить достаточно

данных для того, чтобы слушатели и заинтересовались темой и захотели ознакомиться с материалами. При этом логическая структура теоретического блока должны сопровождаться иллюстрациями разработанной компьютерной презентации.

Заключение - это ясное четкое обобщение и краткие выводы.

Оформление сообщения, доклада.

Объем сообщения обычно составляет 2-3 страницы формата А4

Сообщение, доклад оформляют стандартно:

Шаблонный машинописный текст имеет следующие параметры:

- шрифт Times New Roman;
- размер шрифта 14;
- межстрочный интервал 1,5;
- стандартные поля для редактора Word;
- выравнивание по ширине.

Ссылки на источники указываются по требованию преподавателя.

Список литературы:

Сначала указывается фамилия (в алфавитном порядке) и инициалы.

Пишется название источника (без кавычек).

Ставится тире и указывается место издания.

Через двоеточие указывается издательство (без кавычек).

После запятой пишется год издания.

Пример:

Петров А.В. Экономика в школе. – М.: Просвещение, 2001.

Сидоров Т.В. Экономика транспорта. – Спб.: Аврора, 2000.

Щукина И.Г. Люди и машины. – Саратов: Лицей, 2006.

Список Интернет-ресурсов

После названия ресурса указывается его полный адрес в виде гиперссылки, например:

в конце ссылки – дата просмотра веб-ресурса.

Пример:

[Скачайте файл, чтобы посмотреть ссылку

]n.ru/board.aspx?cat_no=6361(tmpl=Thread(BoardId=6364(ThreadId=9887(page=0 <12.09.2008>

2.3. Рекомендации по созданию презентаций

Электронная презентация – это электронный документ, представляющий собой набор слайдов, предназначенный для демонстрации в аудитории.

Целью любой презентации является визуальное представление замысла автора, максимально удобное для восприятия конкретной аудиторией и побуждающее ее на

позитивное взаимодействие с объектом и/или автором презентации. Электронная презентация должна показать то, что трудно объяснить на словах.

Задачи презентации:

1. привлечь внимание аудитории;
2. включать всю необходимую информацию, достаточную для восприятия аудиторией без пояснений;
3. предоставлять информацию аудитории максимально комфортно;
4. обратить внимание аудитории на наиболее существенные информационные разделы.

Электронная презентация, выполненная в среде Microsoft Power Point или ее аналогах – удобный способ преподнести. Основным преимуществом презентации является возможность демонстрации текста, графики (фотографий, рисунков, схем), анимации и видео в любом сочетании без необходимости переключения между различными приложениями – программой для просмотра изображений, видеопроигрывателем и т.д.

При подготовке презентации необходимо уделить определенное внимание **оформлению слайдов:**

1. Фон. Шрифт.

Лучший контраст – это чёрный текст (и вообще изображение) на белом фоне. Фон и текст (изображение) должны быть максимально контрастны. Следует избегать излишне ярких цветов. Выделение в тексте должно быть обусловлено необходимостью. Предпочтительнее выделение за счет толщины линий, размера шрифта, подчеркивания, формы точек (график). Оптимальный шрифт – семейство Arial. Текст должен быть хорошо читаемым с последнего ряда. Избегать делать большие текстовые вставки.

2. Таблицы. Графики.

Текст на графиках и в таблицах и подписи на осях должны хорошо читаться. Стараться избегать чрезмерно большого количества кривых на одном графике. Стараться избегать помещать «вставки» в графики и картинки. Каждая иллюстрация должна нести определенный смысл: упоминаться в докладе или нести разъяснительную информацию. График и фон должны быть контрастными и четкими. Стараться избегать использовать отсканированные или перефотографированные изображения, если есть возможность получить первоначальный вариант (теряется резкость изображения). Не пренебрегать использованием графических редакторов.

3. Видеоматериалы. Анимация.

Видеоматериалы (видеофайлы) лучше использовать в несжатом формате или в стандартном MPEG I. Использование других кодеров (DivX, Xvid, WMV и пр.) может привести к тому, что видео не будет корректно воспроизводиться на компьютере, на котором

проводится презентация. Использовать несжатое видео. Иметь копию видеофайла отдельным файлом, не включенным в презентацию. Необходимо минимизировать количество анимации. Использование эффектов анимации должно быть оправдано.

4. Прочие особенности оформления.

Слайды должны быть пронумерованы. Слайд должен иметь заголовок. Презентация должна иметь однородный по оформлению дизайн. Необходимо проверить орфографию и научную грамотность написанного текста.

Объём презентации ограничивается 12-15 слайдами.

2.4. Оформление терминологического словаря

Терминологический словарь по профессиональному модулю оформляется в общей тетради с количеством 96 листов.

В словаре на каждую отдельную букву алфавита отводится 2-3 листа. Оформление внешнего вида словаря выполняется по принципу телефонного справочника. Ведение словаря осуществляется в алфавитном порядке.

В словарь записываются определения, соответствующие темам профессионального модуля.

2.5. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы

2.6. Подготовка к контрольным работам, экзамену

1. Внимательно прочитайте материал по конспекту, составленному на учебном занятии.
2. Прочитайте тот же материал по учебнику, учебному пособию.
3. Постарайтесь разобраться с непонятным, в частности новыми терминами. Часто незнание терминологии мешает студентам воспринимать материал на теоретических и лабораторно-практических занятиях на должном уровне.
4. Ответьте на контрольные вопросы для самопроверки, имеющиеся в учебнике или предложенные в данных методических указаниях.
5. Кратко перескажите содержание изученного материала «своими словами».
6. Заучите «рабочие определения» основных понятий, законов.

Показатели оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы:

- обоснованность и правильность изложения ответа на вопрос преподавателя по проверяемой теме дисциплины или МДК;
- умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач или ответе на практико-ориентированные вопросы.

2.7. Самостоятельное изучение материала и конспектирование лекций по учебной и специальной технической литературе

1. При подготовке задания используйте рекомендуемые по данной теме учебники, техническую литературу, материалы электронных библиотек или другие Интернет-ресурсы.
2. Внимательно прочитайте материал, по которому требуется составить конспект.
3. Постарайтесь разобраться с непонятным, в частности новыми терминами и понятиями.
4. Кратко перескажите содержание изученного материала «своими словами».
5. Составьте план конспекта, акцентируя внимание на наиболее важные моменты текста.
6. В соответствии с планом выпишите по каждому пункту несколько основных предложений, характеризующих ведущую мысль описываемого пункта плана.

Показатели оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы:

- краткое изложение (при конспектировании) основных теоретических положений темы;
- логичность изложения материала конспекта;
- уровень понимания изученного материала.

2.8. Работа со справочной литературой

1. Внимательно прочитайте теоретический материал - конспект, составленный на учебном занятии. Если требуется, выпишите формулы из конспекта по изучаемой теме.
2. Обратите внимание, как выполнялось аналогичное задание на занятии с помощью преподавателя.
3. Выпишите ваш вариант задания, предложенного в данных методических указаниях, в соответствии с порядковым номером в учебном журнале.
4. Выполните предложенную задачу, используя выписанные формулы и конспект лекций.
5. В случае необходимости воспользуйтесь справочными данными.
6. Проанализируйте полученный результат (сопоставив известные теоретические положения в специальной литературе и конспекте лекций с полученным результатом). Например, после расшифровки марки или выбора марки стали для конструкции или инструмента сравните ваш результат с марочником стали или электронными справочниками, просмотрите рекомендуемую литературу по данной теме.
7. Выполнение задания должно сопровождаться необходимыми пояснениями (теоретическим обоснованием) при необходимости ссылками на справочную и специальную литературу. Расчётные формулы приводите на отдельной строке, выделяя из текста, с указанием размерности величин. Формулы записывайте сначала в общем виде (буквенное выражение), затем подставляйте числовые значения без указания размерностей, после чего приведите конечный результат расчётной величины.

Показатели оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы:

- грамотная запись условия задания и ее решения;
- грамотное использование формул (при необходимости);
- грамотное использование справочной литературы;
- точность и правильность результатов;
- обоснование выполнения задания.

4. Критерии оценки внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся

Качество выполнения внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся оценивается посредством текущего контроля самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль самостоятельной работы – это форма планомерного контроля качества и объема приобретаемых обучающимся компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится на практических и семинарских занятиях и во время консультаций преподавателя.

Максимальное количество баллов **«отлично»** обучающийся получает, если:
обстоятельно с достаточной полнотой излагает соответствующую тему;
дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов;
может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры;
правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного материала.

Оценку **«хорошо»** студент получает, если:
неполно, но правильно изложено задание;
при изложении были допущены 1-2 несущественные ошибки, которые он исправляет после замечания преподавателя;
дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов;
может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры;
правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного материала.

Оценку **«удовлетворительно»** студент получает, если:
неполно, но правильно изложено задание;
при изложении была допущена 1 существенная ошибка;
знает и понимает основные положения данной темы, но допускает неточности в формулировке понятий;
излагает выполнение задания недостаточно логично и последовательно;
затрудняется при ответах на вопросы преподавателя.

Оценка **«неудовлетворительно»** студент получает, если:
неполно изложено задание;
при изложении были допущены существенные ошибки, т.е. если оно не удовлетворяет требованиям, установленным преподавателем к данному виду работы.

2. Методические рекомендации

по выполнению практических и лабораторных работ

Приступая к выполнению практической работы, Вы должны внимательно прочитать цель и задачи занятия, ознакомиться с требованиями к уровню Вашей подготовки в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами, краткими теоретическими и учебно-методическими материалами по теме практической работы, ответить на вопросы для закрепления теоретического материала.

Наличие положительной оценки по практическим работам необходимо для получения зачета по МДК и допуска к квалификационному экзамену, поэтому в случае отсутствия на уроке по любой причине или получения неудовлетворительной оценки за практическую работу Вы должны найти время для ее выполнения или пересдачи.

Если в процессе подготовки к практическим работам или при решении задач у Вас возникают вопросы, разрешить которые самостоятельно не удается, необходимо обратиться к преподавателю для получения разъяснений.

Практическое занятие - это одна из форм учебной работы, которая ориентирована на закрепление изученного теоретического материала, его более глубокое усвоение и формирование умения применять теоретические знания в практических, прикладных целях. Особое внимание на практических занятиях уделяется выработке учебных или профессиональных навыков. Такие навыки формируются в процессе выполнения конкретных заданий-упражнений.

Этапы подготовки к практическому занятию:

- освежите в памяти теоретические сведения, полученные на лекциях и в процессе самостоятельной работы;

- подберите необходимую учебную и справочную литературу;

- определитесь в целях и специфических особенностях предстоящей работы.

Студенты предварительно повторяют теоретический материал и выполняют задачи и задания практических работ, которые сдают в конце занятия преподавателю. Преподаватель подводит итоги, анализирует допущенные ошибки и выставляет оценки.

Выполняя задания практических работ, студенты отвечают на вопросы, поставленные в задачах и работают с методическими указаниями по выполнению практической работы, в процессе преподаватель обращает внимание на правильность выполнения работ.

Практические работы необходимо выполнить в печатной на листах формата А4 или рукописной форме в тетрадях, особое внимание должно быть обращено на грамотность текста и его орфографию. Выполненные работы вкладывают в отдельный файл и оформляют в папку. При оформлении титульного листа отражают полное название учебного заведения и модуля, фамилию и имя студента (ки), номер группы, а также Ф. И.О. преподавателя.

Оформление отчетов по лабораторным и практическим работам и подготовка к их защите

1. Обратитесь к методическим указаниям по проведению лабораторных и практических работ и оформите работу, указав название, цель и краткий порядок проведения работы.
2. Повторите основные теоретические положения по теме лабораторной или практической работы, используя конспект лекций или методические указания.
3. Сформулируйте выводы по результатам работы, выполненной на учебном занятии.
4. Подготовьтесь к защите выполненной работы: повторите основные теоретические положения и ответьте на контрольные вопросы, представленные в методических указаниях по проведению лабораторных или практических работ.

Показатели оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы

- оформление лабораторных и практических работ в соответствии с требованиями, описанными в методических указаниях;
- качественное выполнение всех этапов работы;
- необходимый и достаточный уровень понимания цели и порядка выполнения работы;
- правильное оформление выводов работы;
- обоснованность и четкость изложения ответа на контрольные вопросы к работе.

3.Методические рекомендации по составлению отчета по практике

1. *До ухода на практику*
   1.1. Выяснить точно характер и время (даты начала и окончания) практики.
   1.2. Узнать наименование, адрес предприятия, на котором намечена практика.
   1.3. Выяснить, кто из колледжа назначен руководителем данной практики.
   1.4. Получить у руководителя практики программу. Дневник и индивидуальное задание, а также консультацию по всем вопросам организации и проведения практики (о порядке работы на практике, об основных рабочих местах, о наиболее рациональных методах работы, о технической литературе, с которой необходимо ознакомиться перед практикой и во время её прохождения, о составлении. дневника-отчета о практике)
2. *По прибытии на место практики*
   2.1. Явиться в отдел кадров предприятия по месту практики и оформить соответствующие документы.
   2.2. Пройти инструктаж по технике безопасности.
   2.3. Явиться к руководителю практики от предприятия, ознакомить его с программой практики, индивидуальным заданием и дневником, уточнить план задания в соответствии с условием работы на данном предприятии и договориться о порядке времени и месте консультации.
   2.4. Установить с руководителем конкретные рабочие места, составить календарный план практики и приступить к практике.
3. *Во время прохождения практики*
   3.1. Строго соблюдать существующие правила внутреннего распорядка предприятия

3.2. Бережно относиться к расходованию материалов, энергоресурсов, неуклонно руководствоваться установленным на предприятии порядком сбора и хранения материалов.
3.3. По всем местам работы вести ежегодную запись (дневник) о проделанной работе, давая его на подпись руководителю практики от предприятия не позже, чем на следующий день.
3.4. Помимо дневника студент обязан иметь рабочую тетрадь, в которую следует заносить все данные, полученные в процессе прохождения практики и необходимые в дальнейшем для составления отчета по практике.
3.5. Обязательно посещать консультации, проводимые руководителем практики в колледже.

4. *По окончании практики*

4.1. По окончании практики студент обязан предоставить дневник-отчет о выполнении им программы практики от предприятия и получить от него заключение по отчету, отзыв по работе студента на практике, заверенные подписями и печатями.
4.2. В трехдневный срок сдать заведующему практикой дневник-отчет и защитить его, получить зачет по практике.
4.3. Все полученные на практике инструменты, чертежи, литературу сдать по принадлежности.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ДИЗАЙНА, МОДЫ, ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»

ДНЕВНИК ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)

Специальность_____
_____
на базе _____
_____

Студентки группы _____
_____
_____
_____
Ф.И.О.

Руководитель практики_____

Студент
_____
Ф.И.О.
Группа №_____
Специальность _____
_____
Руководитель от организации_____
Организация прохождения практики: _____
_____
Сроки прохождения с _____ по _____

Грозный-20__

СОДЕРЖАНИЕ ВЫПОЛНЕННЫХ РАБОТ

Дата	***Вид работ и их содержание***	***Подпись руководителя***

Студент_____/_____/
Руководитель от организации _____/_____

САМОАНАЛИЗ
УЧЕБНОЙ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Я _____,

Студент _____ группы, в период с _____по_____20___г.

Проходил(а) производственную практику на базе _____

_____

В ходе практики я принимал (а) участие в

_____

Я успешно справился(ась) со следующими заданиями_____

_____

_____

_____

Мною были составлены/разработаны/подобраны и т.д.

_____

_____

_____

_____

Определенные трудности возникли при *(выполнении, составлении, подготовке, разработке, создании, и т.д.)*

_____

_____

_____

_____

Вывод:_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТА В ПЕРИОД ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

_____

Ф.И.О.

Студент(ка) по специальности _____

_____

код и наименование специальности

в период с «_____»_____20___г. по «_____»_____20___г.

проходил (а) производственную практику на базе _____

_____

За время прохождения практики _____

Ф.И.О.

продемонстрировал (а) умение

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Успешно справился (ась)со следующими видами работ:_____

_____

_____

_____

_____

_____

Характеристика дана для предъявления в ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Дата «_____»_____20_____г.

Подпись ответственно лица организации (базы практики)

_____/_____

М.П.

Справка
о кадровом обеспечении образовательной программы
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	Вид, уровень образования, профессия, специальность, направление подготовки, наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Характеристика педагогических и научных работников			
		Фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию	Уровень профессионального образования (специальность, квалификация, направление подготовки) по документу об образовании	Сведения о дополнительном профессиональном образовании за период реализации ООП, стажировки. Год, объем часов, наименование организации, выдавшей документ	Ученая степень, ученое (почетное) звание, категория
1	2	3	4	5	6
1	ОУП.01 Русский язык ОУП.02 Литература	Висаева Зарема Юсуповна, преподаватель	Высшее. ФГБОУ ВО ЧГУ, Русский язык и литература	АНО ДПО "Международный центр подготовки кадров", "Педагог профессионального обучения, среднего профессионального образования и дополнительного профессионального образования 252 ч, 2021 г.	высшая
2	ОУП.03 Родной язык (чеченский) ОУП.04 Родная литература (чеченская)	Вадаева Медна Алтимировна, преподаватель	Высшее. ФГБОУ ВО ЧГПУ, Чеченский язык и литература	-	первая
3	ОУП.05 Иностранный язык ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Умарова Залина Салаудиновна, преподаватель	Высшее. ФГБОУ ВО «Чеченский государственный педагогический институт», «Учитель английского и французского языков»	2021г. ГБУ ДПО "Институт развития образования Чеченской Республики", «Формирование функциональной грамотности на уроках английского языка», 72 ч.	высшая
4	ОУП.06 История ОУП. 07 Обществознание	Яндарбиева Петимат Хасановна, преподаватель	Высшее. Чеченский государственный университет, квалификация "Историк, преподаватель истории" по специальности "История"	19.01.2021г. ООО "Столичный учебный центр" «Научно-исследовательская деятельность: Организация работы студентов в соответствии с требованиями ФГОС» 72 часа	-
5	ОУП.10 Физика	Гажаева Табарик Сайдаминовна	Высшее. ФГБОУ ВО ЧИГПИ, Физика	-	первая
6	ОУП.14 Химия	Солтаева Мархa Асламбековна	Высшее. ФГБОУ ВО ЧИГПИ, Химия	АНО "Современный институт дополнительного профессионального образования", "Менеджмент в образовании",288 ч., 2021 г.	"Почетный работник среднего профессионального образования Российской Федерации"

7	ОУП.15 Биология ОУП.11 География ОП.11 Основы бережливого производства	Хариханова Евгения Сулеймановна	Высшее. ФГБОУ ВО ГГНИ им. ак. Миллионщикова, эколог-природопользователь	АНО ДПО "Международный центр подготовки кадров", "Педагог профессионального обучения, среднего профессионального образования и дополнительного профессионального образования,252 ч., 2017 г.	первая
8	ОУП.12 Физическая культура ОП.09 Физическая культура	Эрзанукаев Зураб Завадиевич	Высшее. ФГБОУ ВО ЧГПУ, физическая культура	-	-
9	ОУП.13 Основы безопасности и защиты Родины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	Саламов Адам Нажмудинович	Высшее. ФГБОУ ВО ЧГПУ	09.04.2018 г. АНО ДПО МЦПК «Педагог профессионального обучения, среднего профессионального образования и дополнительного профессионального образования»	-
10	ОУП.08 Математика	Мусаева Зура Ражабовна	Среднее профессиональное. Грозненский кооперативный техникум, таваровед-организатор	ФГБОУ ВО "Чеченский государственный педагогический университет", Информатика, 1006 ч., 2015 г.	
11	ОУП.09 Информатика	Ибрагимов Адлан Ломалиевич	Высшее. ФГБОУ ВО ГГНИ им. ак. Миллионщикова, 09.03.03 Прикладная информатика	АНО ДПО "Международный центр подготовки кадров" "Педагогическое образование. Информационно-компьютерные технологии в образовании" 500 ч., 2017 г.	
12	ОП.06 Охрана труда	Апаев Ахмед Асламбекович	Высшее. ФГБОУ ВО ЧГУ, Экономика	АНО ДПО "Международный центр подготовки кадров", «Специалист в сфере закупок», 252 ч. ,2017 г.	-
13	ОП.10 Основы финансовой грамотности	Яндарова Фариза Джамбулатовна	Высшее. ФГБОУ " Чеченский государственный университет им А.А. Кадырова", Экономика	ООО "Региональный центр повышения квалификации" "Педагог профессионального обучения, среднего профессионального образования и дополнительного профессионального образования, 254 ч., 2022 г.	
14	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	Шакаева Асет Абдулловна	Высшее. Чеченский государственный педагогический институт, "Учитель технологии и предпринимательства"	Учебный центр "Профессия" "Кондитер 3 рязряда" 256 ч. 2021 г.	Высшая

	ОП.05 Основы калькуляции и учета				
15	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Маутиева Айзан Нурдиевна	Профессионально-техническое. СПТУ-6, Повар четвертого разряда	АНО ДПО "Международный центр подготовки кадров" "Педагог профессионального обучения, среднего профессионального образования и дополнительного профессионального образования 252 ч. 2018 г.	Высшая
16	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента УП.01 Учебная практика ПП.01 Производственная практика				
17	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента УП.02 Учебная практика ПП.02 Производственная практика				
18	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента УП.03 Учебная практика ПП.03 Производственная практика				
19	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента УП.04 Учебная практика ПП.04 Производственная практика	Шакаева Асет Абдулловна	Высшее. Чеченский государственный педагогический институт, "Учитель технологии и предпринимательства"	Учебный центр "Профессия" "Кондитер 3 рязряда" 256 ч. 2021 г.	Высшая
20	ПМ.05 Приготовление,				

	оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента УП.05 Учебная практика ПП.05 Производственная практика				
21	ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям 16472 Пекарь, 16399 Официант УП.06 Учебная практика ПП.06 Производственная практика				

Приложение 10 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»
(ГБПОУ ГКДМПИС)

ПРОГРАММА

ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Грозный - 2025

СОГЛАСОВАНО
на заседании методического совета
ГБПОУ ГКДМПИС
Протокол № 4 от 29.04.2025 г.

РАССМОТРЕНО И УТВЕРЖДЕНО
на заседании педагогического совета
ГБПОУ ГКДМПИС
Протокол № 5 от 22.05.2025 г.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:
Методической комиссией Сферы услуг
Протокол № 9 от 04.04.2025 г.

Программа текущей и промежуточной аттестации студентов по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

СОСТАВЛЕНА:
в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер,** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрированного в Минюсте России 22.12.2016 г., (регистрационный № 44898).

1. Общие положения

Программа промежуточной аттестация (ПА) является составной частью ППКРС по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования – программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

Промежуточная аттестация проводится с целью получения необходимой информации об уровне и качестве усвоения знаний, освоения умений и компетенций обучающимися учебного материала, степени достижения поставленной цели обучения, а также в целях контроля выполнения графика учебного процесса, принятия необходимых мер по совершенствованию преподавания дисциплин.

Порядок, сроки и содержание процедуры промежуточной аттестации регламентируется Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

2. Текущий контроль успеваемости

Текущий контроль успеваемости оценивает результаты учебной деятельности в течение семестра по дисциплинам, междисциплинарным курсам, практики.

Целью текущего контроля является повышение качества учебного процесса путём систематизации контроля знаний и практических умений обучающихся на протяжении всего семестра. Текущий контроль успеваемости предусматривает систематический мониторинг качества получаемых знаний и практических умений по всем дисциплинам и профессиональным модулям учебного плана, а также самостоятельной работы студентов по изучаемой дисциплине, междисциплинарному курсу, практики.

Текущий контроль успеваемости проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины (модуля). Преподаватель обеспечивает разработку и формирование фонда оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля качества по дисциплине (профессиональному модулю).

Текущий контроль может включать опрос, выполнение заданий, контрольных работ, тестов и другое.

Данные текущего контроля должны использоваться учебной частью, МК и преподавателями для обеспечения эффективной учебной работы студентов, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, совершенствования методики преподавания учебных дисциплин, МДК.

3. Виды промежуточной аттестации

Предметом оценивания на промежуточной аттестации являются образовательные достижения –усвоенные знания, освоенные умения и компетенции.

Промежуточная аттестация проводится согласно графику учебного процесса по ППКРС профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

Формой промежуточной аттестации являются дифференцированный зачет (комплексный дифференцированный зачет), экзамен (комплексный экзамен), экзамен по модулю.

Форма проведения промежуточной аттестации устная, письменная, практическая.

Перечень дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, практик учебного плана профессии по курсам, семестрам, формам проведения и видам промежуточной аттестации, представлен в приложении.

4. Сроки проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по ППКРС профессии **43.01.09 Повар, кондитер** проводится непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и/или учебных дисциплин, а также (по выбору образовательного учреждения) после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуляв соответствии с графиком учебного процесса и графиком промежуточной аттестации.

5. Состав фонда оценочных средств для промежуточной аттестации

Для проведенияпромежуточной аттестации разработан необходимый фонд оценочных средств по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, всем видам практик, рассмотренный на заседании МК, согласованным заместителем директора по УМР.

ФОС включает в себя:

- Программа ПА;
- Комплекты оценочных средств;
- Материалы справочного характера.

6. Условия подготовки и процедура проведения промежуточной аттестации

Организация промежуточной аттестации осуществляется в соответствии с Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется, ипроводить его можно наследующий день после завершения освоения соответствующей программы. Если два экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т.ч. для проведения консультаций, следует предусмотреть не менее двух дней.

Для подготовки к экзамену должны проводиться консультации по экзаменационным вопросам за счет общего бюджета времени, отведенного на консультации.

Расписание консультаций и экзаменов утверждается директором колледжа и доводится до сведения обучающихся и преподавателей не позднее, чем за две недели до экзамена.

К экзамену по дисциплине, междисциплинарному курсу, допускаются обучающиеся, полностью освоившие программу учебной дисциплины, МДК.

Условием допуска к экзамену по модулю является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: междисциплинарных курсов и практик.

Для проведения ПА определяется перечень наглядных пособий, материалов справочного характера, нормативных документов, которые разрешены к использованию.

Членам аттестационной комиссии предоставляются следующие документы:

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**;

– программа Промежуточной аттестации;

– приказ директора колледжа о допуске студентов к ПА в форме экзамена, комплексного экзамена по модулю;

– комплекты оценочных средств.

Сдача экзаменов проводится по группам. В некоторых случаях, по усмотрению преподавателя, группа может быть разделена на подгруппы численностью не более 15 человек. Списки обучающихся по подгруппам утверждаются заместителем директора колледжа по УР и доводятся до сведения студентов одновременно с расписанием.

Результаты промежуточной аттестации фиксируются в зачетной (экзаменационной) ведомости, зачетной книжке. Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по одной или нескольким дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям образовательной программы или не прохождение промежуточной аттестации при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Студенты обязаны ликвидировать академическую задолженность до начала следующего семестра. Обучающиеся, имеющие академическую задолженность, вправе пройти промежуточную аттестацию по соответствующим дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям не более двух раз в сроки, определяемые колледжем в пределах одного года с момента образования академической задолженности. В указанный период не включаются время болезни обучающегося, нахождение его в академическом отпуске или отпуске по беременности и родам.

Для проведения промежуточной аттестации во второй раз колледжем создается комиссия. Не допускается взимание платы состудентов за прохождение промежуточной аттестации.

Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по уважительным причинам или имеющие академическую задолженность, переводятся на следующий курс условно.

Студенты, не ликвидировавшие академическую задолженность по двум и более дисциплинам до начала следующего семестра, отчисляются из колледжа за невыполнение учебного плана в установленные сроки по неуважительным причинам.

По завершении всех экзаменов за семестр на основании письменного заявления обучающегося, ходатайства заведующего отделением и по согласованию с заместителем директора по УР допускается повторная сдача не более двух экзаменов с целью повышения оценки.

В случае конфликтной ситуации (несогласие обучающегося с выставленной оценкой) для принятия экзамена или зачета приказом директора колледжа, по мотивированному письменному заявлению обучающегося может быть назначена специальная комиссия.

7. Проведение промежуточной аттестации по общеобразовательным дисциплинам при реализации программ среднего общего образования в пределах профессиональных образовательных программ СПО

Промежуточная аттестация по результатам освоения студентами программы среднего общего образования проводится в форме дифференцированных зачётов (зачёт с оценкой), комплексных дифференцированных зачётов и экзаменов.

Обязательные экзамены проводятся по русскому языку, математике и по одной из профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла.

Экзамены по русскому языку и математике проводятся в письменной форме, по профильной дисциплине – в устной либо письменной форме.

На выполнение письменной экзаменационной работы по русскому языку обучающимся дается 6 часов, по математике – 5 часов.

Результаты экзаменов (полученные оценки) сообщаются студентам не позднее, чем через два дня после сдачи экзаменов.

Для студентов колледжа, пропустивших экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла ООП по уважительным причинам, предусматриваются дополнительные сроки их проведения.

Содержание экзаменационных работ для проведения письменных экзаменов (русский язык, математика) и критерии оценивания результатов их выполнения разрабатываются Министерством образования и науки Чеченской Республики.

Содержание экзаменационных материалов для проведения экзамена по профильной учебной дисциплине общеобразовательного цикла ООП СПО, либо другим дисциплинам, закрепленным ФГОС СПО, разрабатывается преподавателем соответствующей дисциплины, согласовывается на МК и утверждается директором колледжа.

При подведении результатов экзаменов используется пятибалльная система оценки. Оценки по результатам проверки выполнения письменных экзаменационных работ по русскому языку и математике выставляются согласно критериям, которые предоставляются вместе с текстами письменных экзаменационных работ и открыты для обучающихся во время проведения экзамена.

Результаты экзаменов признаются удовлетворительными в случае, если обучающийся по русскому языку, математике и одной из профильных учебных дисциплин при сдаче экзаменов получил оценки не ниже удовлетворительных (трех баллов).

В учебных планах предусмотрено выполнение студентами **индивидуального проекта** в рамках получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования.

Индивидуальный проект обучающегося представляет собой учебное исследование или учебный проект, выполняемый обучающимся в рамках одного или нескольких учебных предметов с целью продемонстрировать свои достижения в самостоятельном освоении содержания и методов избранных областей знаний и видов деятельности, способность проектировать и осуществлять целесообразную и результативную деятельность (учебно-познавательную, конструкторскую, социальную, художественно-творческую).

Индивидуальный проект выполняется студентами, обучающихся по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** 1 и 2 курса в рамках внеаудиторной деятельности.

Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося, его невыполнение равноценно получению неудовлетворительной оценки по учебному предмету.

Основные цели, задачи, организация проектной деятельности, содержание и направления проектов, требования к защите проекта, критерии оценивания регламентированы в «Положении об индивидуальном проектестудентов рамках получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования в ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

8. Критерии оценки

На промежуточной аттестации используетсярейтинговая, накопительная илитрадиционная системаоценивания. Предметом оценивания являются знания, умения и компетенции, т.е. образовательные достижения обучающегося. Уровень подготовки обучающихся оценивается:

- при проведении дифференцированного зачета, экзамена по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу – в баллах: «5» («отлично»), «4» («хорошо»), «3» («удовлетворительно»), «2» («неудовлетворительно»).

К критериям оценки уровня подготовки обучающегося относятся:

- уровень освоения обучающимся материала, предусмотренного учебной программой по дисциплине (дисциплинам), междисциплинарному курсу и профессиональному модулю;
- умения обучающегося использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- уровень сформированности общих и профессиональных компетенций;
- обоснованность, четкость, краткость изложения ответа при соблюдении принципа полноты его содержания.

Дополнительным критерием оценки уровня подготовки обучающегося может являться результат научно-исследовательской, проектной деятельности.

Оценивание результата образования, основанное на требованиях ФГОС осуществляется на основе оценочных и/или аттестационных листов. Оценочные листы разрабатывается с указанием критериев оценивания сформированности знаний, умений, компетенций.

9. Особенности проведения промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – лица с ОВЗ) промежуточная аттестация проводятся с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Для лиц с ОВЗ и инвалидов по зрению, справочная информация о расписании учебных занятий и сессий размещается в доступных для слепых и слабовидящих местах, в адаптированной форме с учетом их особых потребностей (выполняется крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и дублируется шрифтом Брайля);

Для лиц с ОВЗ и инвалидов, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, предоставляется возможность беспрепятственного доступа к стенду с расписанием учебных занятий и сессий.

При проведении промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ допускается:

- проведение зачетов и экзаменов для лиц с ОВЗ в одной аудитории совместно со студентами, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для студентов без ограничений по здоровью;
- оказание необходимой помощи лицам с ОВЗ с учетом индивидуальных особенностей студента (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем);
- пользование необходимыми студенту с ОВЗ техническими средствами при прохождении сдачи зачета или экзамена с учетом индивидуальных особенностей студента.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических

особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Так же проведение мероприятия текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ, при необходимости, могут быть проведены с применением дистанционных образовательных технологий.

Приложение 10 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

Перечень предметов, выносимых на промежуточную аттестацию,
установленным рабочим учебным планом
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
на 2025-2026 учебный год в группе **ПК-1-25**
1 курс

№ п/п	Коды дисциплин, МДК, ПМ	Наименование дисциплин, МДК, ПМ	Кол-во часов	Форма аттестации
		1 семестр		
1.	ОУП.12	Физическая культура	34	Дифференцированный зачет
		2 семестр		
2.	ОУП.03	Родной язык	106	Дифференцированный зачет
3.	ОУП.04	Родная литература	64	Дифференцированный зачет
4.	ОУП.06	Математика	230	Дифференцированный зачет
5.	ОУП.07	Информатика	66	Дифференцированный зачет
6.	ОУП.08	Физика	116	Дифференцированный зачет
7.	ОУП.09	История	140	Дифференцированный зачет
8.	ОУП.10	Обществознание	106	Дифференцированный зачет
9.	ОУП.11	География	64	Дифференцированный зачет
10.	ОУП.12	Физическая культура	48	Дифференцированный зачет
11.	ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности	66	Дифференцированный зачет
12.	ОУП.14	Химия	82	Дифференцированный зачет

Итого:
- 12 дифференцированных зачетов.

Приложение 10 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

Перечень предметов, выносимых на промежуточную аттестацию,
установленным рабочим учебным планом
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
на 2026-2027 учебный год в группе **ПК-1-25**
2 курс

№ п/п	Коды дисциплин, МДК, ПМ	Наименование дисциплин, МДК, ПМ	Кол-во часов	Форма аттестации
		3 семестр		
1.	ОУП.01	Русский язык	130	Экзамен
2.	ОУП.02	Литература	172	Дифференцированный зачет
3.	ОУП.03	Иностранный язык	172	Дифференцированный зачет
4.	ОУП.05	Математика	96	Экзамен
5.	ОУП.07	Физическая культура	30	Дифференцированный зачет
6.	ОУП.14	Химия	130	Экзамен
7.	ОУП.15	Биология	200	Дифференцированный зачет
		4 семестр		
8.	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	101	Дифференцированный зачет
9.	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	101	Дифференцированный зачет
10.	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	101	Дифференцированный зачет
11.	ОП.05	Основы калькуляции и учета	101	Дифференцированный зачет
12.	ОП.06	Охрана труда	50	Дифференцированный зачет
13.	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	42	Дифференцированный зачет
14.	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	94	Комплексный дифференцированный зачет №1
15.	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	202	
16.	УП.01	Учебная практика	72	

Итого:
- 10 дифференцированных зачетов;
- 1 комплексный дифференцированный зачет;
- 3 экзамена.

Приложение 10 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

Перечень предметов, выносимых на промежуточную аттестацию,
установленным рабочим учебным планом
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
на 2027-2028 учебный год в группе **ПК-1-25**
3 курс

№ п/п	Коды дисциплин, МДК, ПМ	Наименование дисциплин, МДК, ПМ	Кол-во часов	Форма аттестации
		5 семестр		
1.	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	72	Дифференцированный зачет
2.	ОП.09	Физическая культура	60	Дифференцированный зачет
3.	ОП.12	Основы менеджмента/*Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*	70	Дифференцированный зачет
4.	ПП.01	Производственная практика	72	Дифференцированный зачет
5.	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	458	Экзамен по модулю 01
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	90	Дифференцированный зачет
		6 семестр		
6.	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36	Дифференцированный зачет
7.	ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности/*Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности*	72	Дифференцированный зачет
8.	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	391	Дифференцированный зачет
9.	УП.02	Учебная практика	144	Дифференцированный зачет
10.	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	Комплексный дифференцированный зачет

11.	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	211	№2
12.	УП.03	Учебная практика	72	Дифференцированный зачет

Итого:

- 10 дифференцированных зачетов;
- 1 комплексный дифференцированный зачет;
- 1 экзамен по модулю.

Приложение 10 к ООП по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС от 22.05.2025 г. №22

Перечень предметов, выносимых на промежуточную аттестацию,
установленным рабочим учебным планом
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
на 2028-2029 учебный год в группе **ПК-1-25**
4 курс

№ п/п	Коды дисциплин, МДК, ПМ	Наименование дисциплин, МДК, ПМ	Кол-во часов	Форма аттестации
		7 семестр		
1.	ПП.02	Производственная практика	180	Дифференцированный зачет
2.	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	889	Экзамен по модулю 02
3.	ПП.03	Производственная практика	108	Дифференцированный зачет
4.	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	493	Экзамен по модулю 03
5.	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	78	Комплексный дифференцированный зачет №3
6.	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	156	
7.	УП.04	Учебная практика	72	
		8 семестр		
8.	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	46	Дифференцированный зачет
9.	ПП.04	Производственная практика	72	Дифференцированный зачет
10.	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	384	Экзамен по модулю 04
11.	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	68	Комплексный дифференцированный зачет №4
12.	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	228	

		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
13.	УП.05	Учебная практика	144	
14.	ПП.05	Производственная практика	216	Дифференцированный зачет
15.	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	668	Экзамен по модулю 05

Итого:

- 5 дифференцированных зачетов;
- 2 комплексных дифференцированных зачета;
- 4 экзамена по модулю.