

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

ИНСТИТУТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Максимович Светлана
Александровна
С=RU, S=Ставропольский край,
L=г. Ставрополь, T=проректор по
учебной работе, OU=ректорат,
O=ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ ""
СТАВРОПОЛЬСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ""
СНИПС=15230689951,
ИНН=263411176761,
E=s.a.maksimovich@stgau.ru,
G=Светлана Александровна,
SN=Максимович, CN=Максимович
Светлана Александровна
I am the author of this document
your signing location here
2026-06-25 15:42:26

Утверждаю
Проректор по среднему
профессиональному образованию
Ряховская О.С.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Уровень профессионального образования
Среднее профессионально образование

Образовательная программа
Подготовки специалистов среднего звена

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

На базе основного общего образования

Квалификация выпускника
специалист по поварскому и кондитерскому делу

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол №5 от «14» апреля 2026 г.

2026 год

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНОГО ЦИКЛА

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОГСЭ.01 Основы философии	
ОГСЭ.02 История	
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОГСЭ.04 Физическая культура	
ОГСЭ.05 Психология общения	
ЕН.01 Химия	
ЕН.02 Экологические основы природопользования	
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОП.03 Техническое оснащение организации питания	
ОП.04 Организация обслуживания	
ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга	
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.08 Охрана труда	
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	
ОП.10 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	
ОП.11 Применение цифровых технологий в поварском и кондитерском деле	

Приложение 2.2.1
к ОПО-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина ОГСЭ.01 Основы философии является дисциплиной обязательной части общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебная дисциплина ОГСЭ.01 Основы философии обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель: формирование представления о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира, овладение базовыми принципами и приемами философского познания, формирование представления об основных разделах философского знания и их проблематики, выработку навыков работы с оригинальными и адаптированными философскими текстами, введение в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:
ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

основные категории и понятия философии;
 роль философии в жизни человека и общества;
 основы философского учения о бытии;
 сущность процесса познания;
 основы научной, философской и религиозной картин мира;
 об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни,
 культуры, окружающей среды;
 о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений
 науки, техники и технологий.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1.	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	основные категории, понятия, цели, задачи и принципы философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира.
ОК 2.	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды.
ОК 3.	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.
ОК 4.	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	роль философии в жизни человека и общества; сущность процесса познания; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.
ОК 5.	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей свободы и	сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира;

	смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	~ об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; ~ о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.
ОК 6.	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	~ роль философии в жизни человека и общества; ~ основы философского учения о бытии; ~ об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; ~ о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.
ОК 9.	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	~ об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; ~ о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
Самостоятельная работа	8
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	28
Самостоятельная работа	12
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. СУЩНОСТЬ, СТРУКТУРА И ЗНАЧЕНИЕ ФИЛОСОФИИ			ОК1, ОК2, ОК3, ОК4
Тема 1.1. Философия, круг ее проблем и роль в обществе	Содержание учебного материала	4	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4
	1. Специфика философского мировоззрения. Объект, предмет, функции, структура философского знания. Проблема основного вопроса философии. Материализм и идеализм - основные направления философии. Формы материализма и идеализма. Основные этапы генезиса философии. 2. Основные категории и понятия философии.		
	В том числе практических занятий	4	
	Историко-философский процесс.	4	
Раздел 2. ОСНОВНЫЕ ИСТОРИЧЕСКИЕ ТИПЫ ФИЛОСОФСКОГО ЗНАНИЯ			ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 2.1. Философия Древнего Мира	Содержание учебного материала	4	ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК6
	В том числе практических занятий		
	1. Философия Древней Индии. Роль «Вед» и «Упанишад» в истории индийской философии. Буддизм и развитие философии. Философия Древнего Китая. Даосизм. Философия Конфуция. 2. Философия Древней Греции. Представители Милетской школы (Фалес, Анаксимандр, Анаксимен). Гераклит. Демокрит. Итальянская философия. Пифагор и пифагорейцы. Школа элеатов (Ксенофан, Парменид, Зенон, Мелисс). Софисты и софистика.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов на темы «Архаические философы», «Теория государства Платона», «Философские взгляды Аристотеля»	4	
Тема 2.2. Философия	Содержание учебного материала	2	ОК3, ОК4, ОК5, ОК6

	В том числе практических занятий		

эпохи эллинизма и Древнего Рима	Натурфилософские взгляды Эпикура. Школа стоиков. Школа скептиков (Пиррон). Философия Древнего Рима.	2	
Тема 2.3. Философия Средних веков	Содержание учебного материала	4	OK4, OK5, OK6, OK9
	1. Предпосылки зарождения средневековой философии. Теоцентризм как системообразующий принцип средневекового мировоззрения. Основные проблемы средневековой философии, периодизация (патристика и схоластика). Учения А. Блаженного и Ф. Аквинского. Спор об универсалиях. Реализм и номинализм. Проблема доказательств бытия Бога.		
	В том числе практических занятий		
	Дискуссия: аргументы в пользу существования Бога.		
	В том числе практических занятий		
	Характерные особенности немецкой классической философии. Критическая философия И. Канта, ее предмет и задачи. Основные принципы построения и содержания философской системы Гегеля. Понятие Абсолютной идеи. Идеалистическая диалектика Гегеля. Антропологический характер материализма Фейербаха. Историческое значение немецкой классической философии.	4	
Тема 2.4. История русской философии	Содержание учебного материала	4	OK3, OK5, OK6, OK9
	1. Этапы развития русской философии, ее школы и течения. Нравственно-антропологическая направленность русской философии. Западники и славянофилы. Философское осмысление вопроса о месте России славянофилами (А.С Хомяков, И. В Киреевский, К.С Аксаков) и западниками (П. Я. Чаадаев, А. И. Герцен, В.Г. Белинский).		
	2. Проблема человека, его природы и сущности, смысла жизни и предназначении, свободы и ответственности. Русские религиозные философы о двойственной природе человека. Философские воззрения великих русских писателей Ф. М. Достоевского и Л. Н. Толстого.		
	«Философия всеединства» Владимира Соловьева.		
	В том числе практических занятий	2	
	Дискуссия: С чьими взглядами – славянофилов или западников – вы согласны? Аргументы.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка докладов на тему «Философские взгляды В.С.Соловьева», «Философия А.Лосева», «Философия Н.А.Бердяева», «Религиозные искания в творчестве Л.Н.Толстого».	4	OK3, OK5, OK6, OK9
Раздел 3. ФИЛОСОФСКОЕ ОСМЫСЛЕНИЕ ПРИРОДЫ И РАЗВИТИЯ			OK1, OK2, OK4, OK5, OK6, OK9
Тема 3.1. Учение о	Содержание учебного материала	4	OK1, OK2, OK4, OK5, OK6, OK9
	В том числе практических занятий		

бытии. Сущность и формы материи. Философия развития	Основы философского учения о бытии, основные понятия философской онтологии. Законы диалектики, формы познания мира: диалектическая и метафизическая. Основы научно-философской и религиозной картин мира. Общие философские проблемы бытия. Онтология как учение о бытии. Категория «бытие» и многообразие его определений. «Материя» как фундаментальная онтологическая категория. Атрибутивные свойства материи: движение, пространство, время, отражение, системность. Движение и развитие как важнейшие категории. Принципы, законы и категории диалектики.	4	
Раздел 4. ПРОБЛЕМА ЧЕЛОВЕКА, СОЗНАНИЯ И ПОЗНАНИЯ В ФИЛОСОФИИ			ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9
Тема 4.1. Сущность и смысл существования человека.	Содержание учебного материала	4	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК9
	В том числе практических занятий		
	Происхождение и сущность человека. Теории о происхождении человека, проблема сущности человека в истории философии. Обзор: философия о человеке. Внутренне и внешнее «Я». Самооценка. Фундаментальные характеристики человека. Категории человеческого бытия.	4	
	В том числе практических занятий		
	1. Познание как философская проблема. Многообразие форм духовно-практического освоения мира: мифологическое, религиозное, эстетическое, моральное. 2. Истина – центральная категория центрального познания. Материалистическая, метафизическая и диалектическая трактовки истины.	4	
Промежуточная аттестация		Дифференцированный зачет	
Всего:		36 часов	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины ОГСЭ. 01 должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Кабинет гуманитарных дисциплин», оснащенный оборудованием: лекционные места для студентов, стол для преподавателя, стенды для учебных пособий и наглядного материала (таблицы, плакаты); техническими средствами обучения: компьютер, видеопроектор, экран.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основная литература

1. ЭБС «ЮРАЙТ»: Спиркин, А. Г. Основы философии: учебник для СПО / А. Г. Спиркин. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 392 с.— Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/481AFB51-3B57-4AA4-8B81-3458B2A8FD99/osnovy-filosofii>
2. ЭБС «Znanium»: Волкогонова О. Д. Основы философии : учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. — М.: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/983569>

3.2.3. Дополнительные источники

1. ЭБС «ЮРАЙТ»: Лавриненко, В. Н. Основы философии: учебник и практикум для СПО / В. Н. Лавриненко, В. В. Кафтан, Л. И. Чернышова. — 8-е изд., пер. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 374 с.— Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/50CBD562-3B7E-4673-AB77-B0E2200DCB03/osnovy-filosofii>
2. ЭБС «ЮРАЙТ»: Ивин, А. А. Основы философии : учебник для СПО / А. А. Ивин, И. П. Никитина. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 478 с. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/89AD78FC-5E94-4E36-9684-4ABE1DD93B28/osnovy-filosofii>
3. Вопросы философии (периодическое издание)

Список литературы верен _____М.В.
Обновленная

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. <http://www.philosophy.ru/>
2. <http://lib.ru/FILOSOF/>
3. <http://filosof.historic.ru/>
4. <http://www.filosofa.net/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения учебных занятий в форме устного опроса, выполнения контрольных работ, выполнения тестовых заданий, а также проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: - основные категории и понятия философии; - роль философии в жизни человека и общества; - основы философского учения о бытии; - сущность процесса познания; - основы научной, философской и религиозной картин мира; - об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; - о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.	Понимание роли философии в жизни человека и общества; понимание сущности процесса познания; Способность разбираться в условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; понимание социальных и этических проблем, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий	Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка выполнения самостоятельных работ. Тест. Устный опрос. Письменный опрос. Оценка результатов дифференцированного зачета.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: - ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста	умение ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста; умение ориентироваться в философских проблемах; умение ориентироваться в философских проблемах формирования культуры гражданина (как будущего специалиста)	Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка выполнения самостоятельных работ. Тест. Устный опрос. Письменный опрос. Оценка результатов дифференцированного зачета.

**Методические указания по выполнению самостоятельных работ
ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

2026 г.

3. Порядок выполнения самостоятельных работ

3.1. Составление конспекта

Конспектирование – процесс мысленной переработки и письменной фиксации информации, в виде краткого изложения основного содержания, смысла какого-либо текста.

Выделение главной мысли

Выделение главной мысли – одна из основ умственной культуры при работе с текстом. Во всяком научном тексте содержится информация 2-х видов: основная и вспомогательная. Основной является информация, имеющая наиболее существенное значение для раскрытия содержания темы или вопроса. Назначение вспомогательной информации – помочь читателю лучше усвоить предлагаемый материал. К этому типу информации относятся разного рода комментарии.

Как же следует поступать с информацией каждого из этих видов в процессе конспектирования? Основную – записываем как можно полнее, вспомогательную, как правило, опускаем.

Способы конспектирования

Тезисы – это кратко сформулированные основные мысли, положения изучаемого материала. Тезисы лаконично выражают суть материала, дают возможность раскрыть содержание. Приступая к освоению записи в виде тезисов, полезно в самом тексте отмечать места, наиболее четко формулирующие основную мысль, которую автор доказывает (если, конечно, это не библиотечная книга). Часто такой отбор облегчается шрифтовым выделением, сделанным в самом тексте.

Линейно-последовательная запись текста. При конспектировании линейно-последовательным способом целесообразно использование плакатно-оформительских средств, которые включают в себя подчеркивание, выделение цветом и т. д.

Способ «вопросов – ответов». Он заключается в том, что, поделив страницу тетради пополам вертикальной чертой, конспектирующий в левой части страницы самостоятельно формулирует вопросы или проблемы, затронутые в данном тексте, а в правой части дает ответы на них.

Схема с фрагментами– способ конспектирования, позволяющий ярче выявить структуру текста, – при этом фрагменты текста (опорные слова, словосочетания, пояснения всякого рода) в сочетании с графикой помогают созданию рационально – лаконичного и запоминающегося конспекта.

Конспект может рассматриваться как одна из форм самостоятельной работы на оценку, а также являться основой для подготовки к написанию реферата, эссе, устному сообщению (докладу).

Критерии оценки конспекта

1. Оформление конспекта: выделение заголовков, последовательность изложения материала.
2. Умение определить вступление, основную часть, заключение.
3. Выделение главной мысли, определение деталей.
4. Умение переработать и обобщить информацию.

3.2. Реферат

Реферат – письменная работа объемом 10-18 печатных страниц, выполняемая обучающимся в течение длительного срока (от одной недели до месяца).

Реферат (от лат. *referrer*– докладывать, сообщать) – краткое точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы на основе одной или нескольких книг, монографий или других первоисточников. Реферат должен содержать основные фактические сведения и выводы по рассматриваемому вопросу.

Структура реферата

1. Титульный лист (заполняется по единой форме, см. приложение 1).
2. После титульного листа на отдельной странице следует оглавление (план, содержание), в котором указаны названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата. После оглавления следует введение. Объем введения составляет 1,5-2 страницы.
3. Основная часть реферата может иметь одну или несколько глав, состоящих из 2-3 параграфов (подпунктов, разделов) и предполагает осмысленное и логичное изложение главных положений и идей, содержащихся в изученной литературе. В тексте обязательны ссылки на первоисточники. В том случае если цитируется или используется чья-либо неординарная мысль, идея, вывод, приводится какой-либо цифрой материал, таблицу – обязательно сделайте ссылку на того автора у кого вы взяли данный материал.
4. Заключение содержит главные выводы, и итоги из текста основной части, в нем отмечается, как выполнены задачи и достигнуты ли цели, сформулированные во введении.
5. Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

Этапы работы над рефератом

Подготовительный этап работы. Формулировка темы

Подготовительная работа над рефератом начинается с формулировки темы. Тема выражает содержание будущего текста, фиксируя как предмет исследования, так и его ожидаемый результат. Подготовительный этап работы завершается созданием конспектов, фиксирующих основные тезисы и аргументы.

Создание текста. Общие требования к тексту

Текст реферата должен подчиняться определенным требованиям: он должен раскрывать тему, обладать связностью и цельностью. Универсальный план текста, помимо формулировки темы, предполагает изложение вводного материала, основного текста и заключения. Все научные работы – от реферата до докторской диссертации – строятся по этому плану, поэтому важно с самого начала научиться придерживаться данной схемы.

Требования к введению. Введение – начальная часть текста. Оно имеет своей целью сориентировать читателя в дальнейшем изложении. Во введении аргументируется актуальность исследования, – т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками; перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Введение может также содержать обзор источников или экспериментальных данных, уточнение исходных понятий и терминов, сведения о методах исследования. Во введении обязательно формулируются цель и задачи реферата. Объем введения – в среднем около 10% от общего объема реферата.

Основная часть реферата. Основная часть реферата раскрывает содержание темы. Она наиболее значительна по объему, наиболее значима и ответственна. В ней обосновываются основные тезисы реферата, приводятся развернутые аргументы, предполагаются гипотезы, касающиеся существа обсуждаемого вопроса.

Изложение материала основной части подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты.

Заключение. Заключение – последняя часть реферата. В ней краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования. Здесь же могут намечаться и дальнейшие перспективы развития темы. Небольшое по объему сообщение также не может обойтись без заключительной части – пусть это будут две-три фразы. Но в них должен подводиться итог проделанной работы.

Список использованной литературы. Реферат любого уровня сложности обязательно сопровождается списком используемой литературы. Названия книг в списке располагают по

алфавиту с указанием выходных данных использованных книг, а также источников, нормативных актов.

Оформление работы

Письменная работа выполняется на листах А4, на одной стороне листа. Кегль – Times, размер шрифта – 14, межстрочный интервал – 1,5.

Рекомендуемый объем:

Реферат – 10-18 листов формата А4

При написании письменной работы необходимо соблюдать следующие поля:

- сверху 1,5 см
- снизу 2 см
- слева 2,5 см
- справа 1,5 см

Абзац должен начинаться с расстояния 3,5 см.

Все страницы работы нумеруются арабскими цифрами по центру страницы. Нумерация должна быть сквозной, от титульного до последнего листа текста. На титульном листе нумерация страниц не проставляется.

Критерии оценки реферата

- знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
- правильность формулирования цели, определения задач исследования, соответствие выводов решаемым задачам, поставленной цели, убедительность выводов;
- всесторонность раскрытия темы, логичность и последовательность изложения материала, корректность аргументации и системы доказательств, характер и достоверность примеров, иллюстративного материала;
- использование литературных источников;
- культура письменного изложения материала;
- культура оформления материалов работы.

3.3. Написание эссе

Эссе – жанр философской, литературно-критической, исторической, публицистической прозы, сочетающий подчеркнуто индивидуальную позицию автора с непринужденным, часто парадоксальным изложением, ориентированным на разговорную речь. Существенными признаками эссе являются наличие конкретной темы или вопроса, личностный характер восприятия проблемы и ее осмысления, относительно небольшой объем, свободная композиция, непринужденность повествования и парадоксальность, стремление чем-то удивить читателя. При этом для эссе необходимо внутреннее смысловое единство.

Алгоритм написания эссе

1. Внимательно прочитать тему эссе. Для того чтобы снять сомнения в том, правильно ли он понимает тему, обучающийся должен своими словами переформулировать фразу, определив главную мысль.
2. В обязательном порядке обучающийся должен высказать свое личностное отношение к выбранной теме в четко выраженной формулировке («Я согласен», «Я не согласен», «Я не совсем согласен», «Я согласен, но частично» либо подобными по значению и смыслу фразами).
3. В обязательном порядке обучающийся должен изложить свое понимание смысла высказывания.
4. Очень тщательно необходимо подходить к подбору аргументов для подтверждения своей точки зрения. Аргументы должны быть убедительными, обоснованными. В качестве аргументов используются данные соответствующих наук, исторические факты, факты из общественной и личной жизни. Количество аргументов в эссе не ограничено, но наиболее оптимальным для раскрытия темы являются 3-5 аргументов.

5. Завершать эссе необходимо выводом, в котором кратко подводятся итоги размышлениям и рассуждениям: *«Таким образом, на основании всего вышеизложенного, можно утверждать, что автор был прав в своем высказывании».*

Критерии оценки эссе

- представление собственной точки зрения (позиции, отношения) при раскрытии проблемы
- раскрытие проблемы на теоретическом (в связях и с обоснованиями) или бытовом уровне, с корректным использованием или без использования обществоведческих понятий в контексте ответа;
- аргументация своей позиции с опорой на факты общественной жизни или собственный опыт.

3.4. Подготовка доклада

Доклад – это сообщение, содержимое которого представляет информацию и отражает суть вопроса или исследования применительно к данной ситуации. Цель доклада – информирование кого-либо о чём-либо. Тем не менее, доклады могут включать в себя такие элементы как рекомендации, предложения или другие мотивационные предложения.

Этапы подготовки к докладу

- выбрать под контролем преподавателя тему;
- ознакомиться с методическими указаниями по данному вопросу;
- изучить тему по базовому учебнику и учебно-методическому пособию;
- вычленив основные идеи будущего выступления;
- прочесть рекомендуемую по данной теме литературу;
- составить план доклада или сообщения;
- выявить ключевые термины темы и дать их определение с помощью словарей, справочников, энциклопедий;
- составить тезисы выступления;
- подобрать примеры и иллюстративный материал; по многим темам доклад уместно сопровождать показом презентаций PowerPoint;
- подготовить текст доклада (сообщения);
- проконсультироваться, при необходимости, с преподавателем;
- отрепетировать выступление (например, перед товарищем по группе).

Рекомендуемая продолжительность доклада составляет 10 минут. После выступления докладчика предусматривается время для его ответов на вопросы аудитории и для резюме преподавателя.

Структура публичного выступления

В классической риторике сложилась трехчастная структура развернутого устного выступления: вступление, основная часть, заключение.

Вступление – это способ привлечения внимания слушателей к обсуждаемой теме, их включения в проблематику выступления. Оно обычно составляет одну восьмую часть всего времени доклада.

Любое выступление начинается с формулировки темы. Нет единых правил по составлению вступления. Часто в нем показывают значение избранной темы в общественной жизни, ее место в общественном сознании. Отмечается актуальность, личные мотивы избрания данной темы, степень ее разработанности в трудах специалистов.

Основная часть речи посвящается раскрытию темы и содержит изложение сведений и доказательства. Высказываемые мысли должны удовлетворять логичным требованиям, быть связанными друг с другом, вытекать одна из другой.

Самые распространенные ошибки, допускаемые в основной части доклада: выход за пределы рассматриваемой темы; отсутствие четкого плана изложения материала; излишнее дробление рассматриваемых вопросов (в докладе не должно быть более пяти основных

положений, иначе внимание слушателей рассеивается); перескакивание с одного вопроса на другой.

Заключение должно быть кратким и ясным. Оно не содержит новых, дополнительных сведений или мыслей. Заключение призвано напомнить слушателям основное содержание речи, ее главные выводы (на слух не все хорошо запоминается с первого раза). В заключении можно выразить слушателям благодарность за внимание.

Удержание внимания слушателей зависит от динамичности движений выступающего, его мимики, жестов, повышения и понижения голоса, дикции, тембра голоса, использования пауз. Выразительная жестикуляция оживляет речь, а частые и однообразные жесты раздражают слушателей. Удерживают внимание аудитории убедительные примеры, сравнения, иллюстрации метафоры, цитаты. Они вызывают интерес слушателей, помогают установить контакт с ними, выяснить их позицию.

Принципы успешного выступления

1. Начинать подготовку к выступлению нужно за несколько дней, а не накануне. Это позволяет в должной мере изучить тему, понять ее, почувствовать себя в ней уверенно, а не лихорадочно заучивать текст в последний момент.

2. Речь надо репетировать, по меньшей мере, один раз, а лучше – дважды или трижды.

3. Перед репетицией на листе бумаги составляют план речи, заранее обдумывая основные элементы ее структуры. Для короткого выступления – это перечень основных мыслей в нужной последовательности; для более обстоятельного – развернутый план, отражающий завершенную форму будущей речи.

4. Для большого выступления готовят конспект – несколько листов бумаги, которые удобно держать в руке. Они содержат необходимый фактический и справочный материал: цифры, цитаты, примеры, доказательства.

5. Репетировать речь нужно как целое, а не отдельными фрагментами. Менять последовательность изложения, дополнять или сокращать содержание, если в том есть необходимость, лучше при следующей репетиции. Это позволяет воспроизвести ситуацию реального выступления.

6. Репетируя, не надо заучивать фразы или отдельные обороты речи. Целью является запоминание идей, а не их языковой формы. Выступая, надо беседовать со слушателями, а не декламировать текст наизусть.

7. При каждой репетиции речь получается немного новой, как правило, улучшенной. Репетируя, обращаются к написанному плану только в том случае, если забывают ход мысли.

8. Произнося пробную речь, по возможности, представляют себе обстоятельства будущего выступления – помещение, слушателей.

9. На листке плана удобно оставить широкие поля – на них можно записать опорные (ключевые) слова, по которым легко восстановить в памяти весь соответствующий раздел. На основной же части листка можно записать конспект выступления.

Оформление работы

Письменная работа выполняется на листах А4, на одной стороне листа. Кегль – Times, размер шрифта – 14, межстрочный интервал – 1,5.

Рекомендуемый объем:

Доклад - 3-5 листов формата А4

При написании письменной работы необходимо соблюдать следующие поля:

- сверху 1,5 см
- снизу 2 см
- слева 2,5 см
- справа 1,5 см

Абзац должен начинаться с расстояния 3,5 см.

Все страницы работы нумеруются арабскими цифрами по центру страницы. Нумерация должна быть сквозной, от титульного до последнего листа текста. На титульном листе нумерация страниц не проставляется.

Критерии оценки доклада

1. Практическая значимость работы.
2. Использование презентации.
3. Оригинальность работы.
4. Соответствие результатов работы современным тенденциям развития науки.
5. Глубина изучения состояния проблемы.
6. Использование современной научной литературы при подготовке работы.
7. Ответы на вопросы слушателей.
8. Логика изложения доклада, убедительность рассуждений.
9. Структура работы (имеются: введение, цель работы, постановка задачи, решение поставленных задач, выводы).

3.5. Подготовка презентации

Компьютерную презентацию, сопровождающую выступление докладчика, удобнее всего подготовить в программе MS PowerPoint. Презентация как документ представляет собой последовательность сменяющих друг друга слайдов - то есть электронных страничек, занимающих весь экран монитора (без присутствия панелей программы). Чаще всего демонстрация презентации проецируется на большом экране, реже – раздается собравшимся как печатный материал. Количество слайдов адекватно содержанию и продолжительности выступления (например, для 5-минутного выступления рекомендуется использовать не более 10 слайдов).

На первом слайде обязательно представляется тема выступления и сведения об авторах. Следующие слайды можно подготовить, используя две различные стратегии их подготовки:

1 стратегия: на слайды выносятся опорный конспект выступления и ключевые слова с тем, чтобы пользоваться ими как планом для выступления. В этом случае к слайдам предъявляются следующие требования:

- объем текста на слайде – не больше 7 строк;
- маркированный/нумерованный список содержит не более 7 элементов;
- отсутствуют знаки пунктуации в конце строк в маркированных и нумерованных списках;
- значимая информация выделяется с помощью цвета, кегля, эффектов анимации.

Особо внимательно необходимо проверить текст на отсутствие ошибок и опечаток. Основная ошибка при выборе данной стратегии состоит в том, что выступающие заменяют свою речь чтением текста со слайдов.

2 стратегия: на слайды помещается фактический материал (таблицы, графики, фотографии и пр.), который является уместным и достаточным средством наглядности, помогает в раскрытии стержневой идеи выступления. В этом случае к слайдам предъявляются следующие требования:

- выбранные средства визуализации информации (таблицы, схемы, графики и т. д.) соответствуют содержанию;
- использованы иллюстрации хорошего качества (высокого разрешения), с четким изображением (как правило, никто из присутствующих не заинтересован вчитываться в текст на ваших слайдах и всматриваться в мелкие иллюстрации);

Максимальное количество графической информации на одном слайде – 2 рисунка (фотографии, схемы и т.д.) с текстовыми комментариями (не более 2 строк к каждому). Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана.

Основная ошибка при выборе данной стратегии – «соревнование» со своим иллюстративным материалом (аудитории не предоставляется достаточно времени, чтобы воспринять материал на слайдах). Обычный слайд, без эффектов анимации должен демонстрироваться на экране не менее 10 - 15 секунд. За меньшее время присутствующие не успеют осознать содержание слайда. Если какая-то картинка появилась на 5 секунд, а потом тут же сменилась другой, то аудитория будет считать, что докладчик ее подгоняет. Обратного

(позитивного) эффекта можно достигнуть, если докладчик пролистывает множество слайдов со сложными таблицами и диаграммами, говоря при этом «Вот тут приведен разного рода *вспомогательный* материал, но я его хочу пропустить, чтобы не перегружать выступление подробностями». Правда, такой прием делать в *начале* и в *конце* презентации – рискованно, оптимальный вариант – в середине выступления.

Если на слайде приводится сложная диаграмма, ее необходимо предварить вводными словами (например, «На этой диаграмме приводится то-то и то-то, зеленым отмечены показатели А, синим – показатели Б»), с тем, чтобы дать время аудитории на ее рассмотрение, а только затем приступить к ее обсуждению. Каждый слайд, в среднем должен находиться на экране не меньше 40 – 60 секунд (без учета времени на случайно возникшее обсуждение). В связи с этим лучше настроить презентацию не на автоматический показ, а на смену слайдов самим докладчиком.

Особо тщательно необходимо отнестись к **оформлению презентации**. Для всех слайдов презентации по возможности необходимо использовать один и тот же шаблон оформления, кегль – для заголовков - не меньше 24 пунктов, для информации - для информации не менее 18. В презентациях не принято ставить переносы в словах.

Подумайте, не отвлекаете ли вы слушателей своей же презентацией? Яркие краски, сложные цветные построения, излишняя анимация, выпрыгивающий текст или иллюстрация — не самое лучшее дополнение к научному докладу. Также нежелательны звуковые эффекты в ходе демонстрации презентации. Наилучшими являются контрастные цвета фона и текста (белый фон – черный текст; темно-синий фон – светло-желтый текст и т. д.). Лучше не смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. Рекомендуется не злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже).

Неконтрастные слайды будут смотреться тусклыми и невыразительными, особенно в светлых аудиториях. Для лучшей ориентации в презентации по ходу выступления лучше пронумеровать слайды. Желательно, чтобы на слайдах оставались поля, не менее 1 см с каждой стороны. Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями). Использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись (например, последовательное появление элементов диаграммы). Для акцентирования внимания на какой-то конкретной информации слайда можно воспользоваться лазерной указкой.

Диаграммы готовятся с использованием мастера диаграмм табличного процессора MSExcel. Для ввода числовых данных используется числовой формат с разделителем групп разрядов. Если данные (подписи данных) являются дробными числами, то число отображаемых десятичных знаков должно быть одинаково для всей группы этих данных (всего ряда подписей данных). Данные и подписи не должны накладываться друг на друга и сливаться с графическими элементами диаграммы. Структурные диаграммы готовятся при помощи стандартных средств рисования пакета MSOffice. Если при форматировании слайда есть необходимость пропорционально уменьшить размер диаграммы, то размер шрифтов реквизитов должен быть увеличен с таким расчетом, чтобы реальное отображение объектов диаграммы соответствовало значениям, указанным в таблице. В таблицах не должно быть более 4 строк и 4 столбцов — в противном случае данные в таблице будет просто невозможно увидеть. Ячейки с названиями строк и столбцов и наиболее значимые данные рекомендуется выделять цветом.

Табличная информация вставляется в материалы как таблица текстового процессора MSWord или табличного процессора MSExcel. При вставке таблицы как объекта и пропорциональном изменении ее размера реальный отображаемый размер шрифта должен быть не менее 18 pt. Таблицы и диаграммы размещаются на светлом или белом фоне.

Если Вы предпочитаете воспользоваться помощью оператора (что тоже возможно), а не листать слайды самостоятельно, очень полезно предусмотреть ссылки на слайды в тексте доклада («Следующий слайд, пожалуйста...»).

Заключительный слайд презентации, содержащий текст «Спасибо за внимание» или «Конец», вряд ли приемлем для презентации, сопровождающей публичное выступление, поскольку завершение показа слайдов еще не является завершением выступления. Кроме того, такие слайды, так же как и слайд «Вопросы?», дублируют устное сообщение. Оптимальным вариантом представляется повторение первого слайда в конце презентации, поскольку это дает возможность еще раз напомнить слушателям тему выступления и имя докладчика и либо перейти к вопросам, либо завершить выступление.

Для показа файл презентации необходимо сохранить в формате «Демонстрация PowerPoint» (Файл — Сохранить как — Тип файла — Демонстрация PowerPoint). В этом случае презентация автоматически открывается в режиме полноэкранного показа (slideshow) и слушатели избавлены как от вида рабочего окна программы PowerPoint, так и от потерь времени в начале показа презентации.

После подготовки презентации полезно проконтролировать себя вопросами:

- удалось ли достичь конечной цели презентации (что удалось определить, объяснить, предложить или продемонстрировать с помощью нее?);
- к каким особенностям объекта презентации удалось привлечь внимание аудитории?
- не отвлекает ли созданная презентация от устного выступления?

После подготовки презентации необходима репетиция выступления.

Критерии оценки презентации

Критерии оценки	Содержание оценки
1. Содержательный критерий	правильный выбор темы, знание предмета и свободное владение текстом, грамотное использование научной терминологии, импровизация, речевой этикет
2. Логический критерий	стройное логико-композиционное построение речи, доказательность, аргументированность
3. Речевой критерий	использование языковых (метафоры, фразеологизмы, пословицы, поговорки и т.д.) и неязыковых (поза, манеры и пр.) средств выразительности; фонетическая организация речи, правильность ударения, четкая дикция, логические ударения и пр.
4. Психологический критерий	взаимодействие с аудиторией (прямая и обратная связь), знание и учет законов восприятия речи, использование различных приемов привлечения и активизации внимания
5. Критерий соблюдения дизайн-эргономических требований к компьютерной презентации	соблюдены требования к первому и последним слайдам, прослеживается обоснованная последовательность слайдов и информации на слайдах, необходимое и достаточное количество фото- и видеоматериалов, учет особенностей восприятия графической (иллюстративной) информации, корректное сочетание фона и графики, дизайн презентации не противоречит ее содержанию, грамотное соотнесение устного выступления и компьютерного сопровождения, общее впечатление от мультимедийной презентации

4. Задания на самостоятельную работу

Темы рефератов

1. Архаические философы.
2. Античная философия и ее специфические особенности.
3. Фундаментальные античной философии и этапы ее развития.
4. Древнегреческая философия (периодизация, идейное содержание, особенности).

5. Милетская школа и проблема первоначала.
6. Философские взгляды Аристотеля
7. Элеаты и учение о бытии.
8. Философские идеи Гераклита.
9. Атомистическое учение Левкиппа и Демокрита.
10. Софисты и Сократ.
11. Философия Сократа.
12. Этический рационализм Сократа.
13. Объективный идеализм Платона.
14. Теория государства Платона
15. Учение об идеальном государстве Платона.
16. Философские идеи Аристотеля, их место в истории философии.
17. Философия эпохи эллинизма и Древнего Рима.
18. Учение Эпикура и его жизненные идеалы.
19. Этическая концепция стоиков.

Темы докладов

1. Исторические и социально-культурные корни русской философии, ранний период ее развития.
2. Век Просвещения в России и его философия.
3. Классический период в истории русской философии (19в.).
4. Особенности развития русской философии, ее феноменальность.
5. Спор западников и славянофилов о судьбе России.
6. Русские философы XIX-XX вв.
7. Особенности развития и содержание русской философии в XX веке.
8. Подготовка докладов на тему «Философские взгляды В.С.Соловьева»
9. Философия А.Лосева.
10. Философия Н.А.Бердяева.
11. Религиозные искания в творчестве Л.Н.Толстого.

Темы эссе

1. Что не убивает меня, то делает меня сильнее» – Фридрих Ницше.
2. «Тот, кто становится пресмыкающимся, червем, может ли затем жаловаться, что его раздавили?» – Иммануил Кант.
3. «Единственный урок, который можно извлечь из истории, состоит в том, что люди не извлекают из истории никаких уроков» – Джордж Бернард Шоу.
4. «Техника убийственно действует на душу» – Николай Александрович Бердяев.
5. «Кто не карает зла, тот способствует его свершению» – Леонардо да Винчи.
6. «Гениальные идеи приходят тем, кто заслужил их упорным трудом» – Владимир Иванович Вернадский.
7. «Именно свободный выбор создаёт личность. Быть — значит выбирать себя» – Альбер Камю.
8. «Свобода — это, в первую очередь, не привилегии, а обязанности» – Альбер Камю.
9. «Без отчаяния в жизни нет и любви к жизни» – Альбер Камю.
10. «На что ты рассчитываешь, то и обретёшь» – Аристотель.
11. «В чём смысл жизни? Служить другим и делать добро» – Аристотель.
12. «Корни образования горькие, но плоды сладкие» – Аристотель.
13. «Человек, думающий, что он свободен, подобен брошенному камню, который думает, что он летит» – Бенедикт Спиноза.
14. «Великими людьми я называю только тех, кто оказал великие услуги человечеству» – Вольтер.

15. «Человек должен мечтать, чтобы видеть смысл жизни» – Вольтер.
16. «Свобода — это не то, что вам дали. Это — то, что у вас нельзя отнять» – Вольтер.
17. «Мир жалок лишь для жалкого человека, мир пуст лишь для пустого человека»
–Людвиг Фейербах.
18. «У победителя много друзей, и лишь у побежденного они настоящие» – Никколо Макиавелли.
19. «Пусть я не знаю смысла жизни, но искание смысла уже дает смысл жизни»
–Николай Александрович Бердяев.
20. «Государство существует не для того, чтобы на земле был рай, а для того, чтобы на земле не было ада» – Николай Александрович Бердяев.
21. «Кто хочет сдвинуть мир, пусть сдвинет себя» – Сократ.
22. «Всякое ослабление умственной жизни в обществе неизбежно влечет за собой усиление материальных наклонностей и гнусно-эгоистических инстинктов» – Федор Иванович Тютчев.
23. «Если ты направляешься к цели и станешь дорогою останавливаться, чтобы швырять камнями во всякую лающую на тебя собаку, то никогда не дойдешь до цели» –Федор Михайлович Достоевский.
24. «Как много дел считались невозможными, пока они не были осуществлены»
–Плиний Старший.
25. «Самый счастливый человек тот, кто дарит счастье наибольшему числу людей»
–Дени Дидро.
26. «Относись к человеку всегда как к цели и никогда — как к средству»– Иммануил Кант.
27. «Благородный человек предъявляет требования к себе, низкий человек предъявляет требования к другим» – Конфуций.
28. «Наша жизнь представляет собой результат преобладающих в нас мыслей» – Серен Кьеркегор.
29. «Всякая благородная личность глубоко сознает свое кровное родство, свои кровные связи с отечеством» – Виссарион Григорьевич Белинский.
30. «Неуважение к предкам есть первый признак безнравственности» – Александр Сергеевич Пушкин.

**Фонд оценочных средств
ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

2026 г.

Паспорт фонда оценочных средств

Цель фонда оценочных средств. Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу учебной дисциплины «Основы философии». Перечень видов оценочных средств соответствует рабочей программе дисциплины.

ФОС включает контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля в форме устных ответов на вопросы, тестовых заданий, контрольных работ, реферата и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

В результате оценки осуществляется проверка следующих общих компетенций

№ п/п	Название темы	Контролируема я компетенция (ОК)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	Тема № 1.1. Философия, круг ее проблем и роль в обществе	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4	Устный опрос
2	Тема № 2.1. Философия Древнего Мира	ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК6	Устный опрос Тестирование Доклад
3	Тема № 2.2. Высокая классика Древнегреческой философии	ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК9	Устный опрос Тестирование Доклад, реферат
4	Тема № 2.3. Философия эпохи эллинизма и Древнего Рима	ОК3, ОК4, ОК5, ОК6	Устный опрос
5	Тема № 2.4. Философия Средних веков	ОК4, ОК5, ОК6, ОК9	Устный опрос Доклад
6	Тема № 2.5. Философия эпохи Возрождения и Нового времени	ОК2, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9	Устный опрос Доклад
7	Тема № 2.6. Немецкая классическая философия. Марксистская философия	ОК1, ОК3, ОК4, ОК5, ОК9	Тестирование Доклад
8	Тема № 2.7. История русской философии	ОК3, ОК5, ОК6, ОК9	Устный опрос Реферат
9	Тема № 3.1. Учение о бытии. Сущность и формы материи. Философия развития	ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9	Устный опрос
10	Тема № 4.1. Сущность и смысл существования человека.	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК9	Тестирование Реферат
11	Тема № 4.2. Происхождение и сущность сознания	ОК1, ОК2, ОК3, ОК9	Устный опрос
12	Тема № 4.3. Теория познания	ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК9	Устный опрос Контрольная работа
Дифференцированный зачет			

2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценивание знаний, умений и навыков по учебной дисциплине осуществляется посредством использования следующих видов оценочных средств:

- Письменный/устный опрос
- Тест
- Письменная контрольная работа
- Дифференцированный зачет

Устный опрос

Устный опрос – наиболее распространенный метод контроля знаний обучающихся. При устном контроле устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и обучающимся, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения обучающимися учебного материала.

Устный опрос позволяет оценить знания и кругозор обучающегося, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки, обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя.

Письменный опрос позволяет за короткое время проверить знания большого числа обучающихся одновременно. При том нет давления авторитета преподавателя, учащийся свободен в выборе алгоритма действий. Поэтому письменный опрос считается более объективным. При том он обеспечивает всестороннюю, глубокую проверку знаний и умений. Потому с помощью письменного опроса удобнее проверять не только теорию, но и практические навыки.

Тест

Решение заданий в тестовой форме осуществляется с целью проверки уровня знаний обучающегося методов моделирования и их применения в профессиональной деятельности.

Преподаватель определяет обучающимся исходные данные для подготовки к тестированию: называет разделы (темы, вопросы), по которым будут задания в тестовой форме, теоретические источники (с точным указанием разделов, тем) для подготовки.

В случае компьютерного тестирования каждому обучающемуся отводится на тестирование 40 минут, по 2 минуты на каждое задание. Для каждого обучающегося 20 заданий определяются компьютером путем случайной выборки из базы тестовых заданий. Результат выдается немедленно по окончании теста. До окончания теста обучающийся может еще раз просмотреть все свои ответы на задания и при необходимости внести коррективы.

При прохождении тестирования пользоваться конспектами лекций, учебниками, и иными материалами не разрешено.

Контрольная работа для обучающихся

Контрольная работа является одной из форм текущего контроля за усвоением учебного материала по дисциплине. Целью написания контрольной работы является глубокое изучение предлагаемых теоретических вопросов и решение практико-ориентированных заданий.

Контрольная работа должна способствовать формированию у обучающихся навыков самостоятельного научного творчества, повышению их теоретической и профессиональной

подготовки, лучшему освоению учебного материала, углубленному рассмотрению содержания тем дисциплины, умению делать обоснованные выводы.

Дифференцированный зачет

Промежуточная аттестация по дисциплине завершает изучение курса и проходит в виде дифференцированного зачета для комплексной проверки знаний умений и навыков, полученных в процессе изучения дисциплины.

3. Материалы фонда оценочных средств

Перечень и характеристика оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
<i>Текущий контроль</i>			
1	Устный опрос	Средство контроля, организованное как беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний у обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы для устного опроса
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
3	Письменная контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных работ
<i>Промежуточная аттестация</i>			
4	Дифференцированный зачет		Перечень вопросов к дифференцированному зачету

**Комплект вопросов для устного опроса
по дисциплине ОГСЭ.01 Основы философии**

Тема 1.1. Философия, круг ее проблем и роль в обществе

1. Философия и мировоззрение.
2. Исторические формы мировоззрения (сравнить философию с наукой, религией, искусством и другими формами общественного сознания).
3. Философия и мифология. Протофилософия. Генезис философии.
4. Понятие философии, ее структура и функции.
5. Основной вопрос философии и его современное решение.
6. Материализм и идеализм - основные направления философии.
7. Культура философского мышления – фундамент формирования полноценного специалиста в сфере экономических, юридических и управленческих дисциплин.
8. Основные категории и понятия философии.

Тема 2.1. Философия Древнего Мира

1. Становление философии в Древнем мире.
2. Космоцентризм античной философии
3. Особенности и периодизация античной философии.
4. Милетская школа философии (Фалес, Анаксагор, Анаксимандр).
5. Диалектика Гераклита.
6. Учение Пифагора.
7. Элейская школа философии.
8. Демокрит и древние атомисты.
9. Философия Эмпедокла.

Тема 2.2. Высокая классика Древнегреческой философии

1. Этическое учение и философский метод Сократа.
2. Философская система идеализма Платона.
3. Философская и научная картина мира Аристотеля.

Тема 2.3. Философия эпохи эллинизма и Древнего Рима

1. Натурфилософские взгляды Эпикура.
2. Школа стоиков.
3. Школа скептиков (Пиррон).
4. Философия Древнего Рима.

Тема 2.4. Философия Средних веков

1. Характерные особенности культуры и философии средневековья.
2. Раннехристианская философия: Аврелий Августин и его учение о Боге и человеке, концепция «двух градов».
3. Аристотелизм Фомы Аквинского. Обоснование принципов христианской теологии.

4. Спор о природе общих понятий: реализм и номинализм. Пьер Абеляр.
5. Поздняя схоластика. Номинализм Дунса Скота и Уильяма Оккама.

Тема 2.5. Философия Возрождения и Нового времени

1. Гуманизм раннего Возрождения. Проблема достоинства и свободы человека.
2. Философские идеи в творчестве Данте и Петрарки.
3. Неоплатонизм в эпоху Возрождения. Пантеизм и диалектика в учении Николая Кузанского и Джордано Бруно.
4. Скептицизм и натурализм М. Монтеня.
5. Общая характеристика социально-исторических и культурных условий формирования философии Нового Времени.
6. Основные направления в теории познания Нового Времени.
7. Проблема метода в философии Нового Времени.
8. Механицизм в философской и научной картине Нового Времени.
9. Французский материализм XVIII века.

Тема 2.7. История русской философии

1. Русская философия: генезис и особенности развития. Характерные черты русской философии.
2. Философия русского Просвещения.
3. Западники и славянофилы
4. Философские взгляды либеральных и революционных народников.
5. Философия в СССР и современной России.

Тема 3.1. Учение о бытии. Сущность и формы материи. Философия развития

1. Предмет и проблематика онтологии.
2. Понятие бытия. Материализм и идеализм о бытии. Дуалистические и плюралистические концепции бытия.
3. Специфика понимания бытия в различных направлениях философии.
4. Бытие объективное и субъективное.
5. Понятие материи. Материя как субстанция и как субстрат всего существующего. Движение как неотъемлемый атрибут материи, основные виды движения

Тема 4.2. Происхождение и сущность сознания

1. Природа сознания и главные признаки сознания.
2. Сознание и бессознательное.
3. Сознание и проблема идеального.

Тема 4.3. Теория познания

1. Понятие и необходимость теории познания (гносеологии) как составной части философии.
2. Чувственное познание и его формы.

3. Рациональное познание: понятие, суждение, умозаключение. Единство чувственного и рационального познания.
4. Творчество.
5. Память и воображение.
6. Сознательное, бессознательное, надсознательное.
7. Фрейдизм о бессознательном.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники;
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Использует недостоверные примеры.

Тема 2.1.

Философия Древнего Мира

Тема 2.2. Высокая классика Древнегреческой философии

Тест № 1

1. У кого из ранних греческих философов основой и началом всех вещей был воздух?

- 1) у Фалеса
- 2) Анаксимена
- 3) Анаксимандра

2. Что есть красота, по Гераклиту?

- 1) ритмичность и гармоничность вселенских, природных и социальных процессов
- 2) величавость, грандиозность вселенских, природных и социальных процессов

3. Какими качествами обладало число у пифагорейцев?

- 1) было вещественной, материальной сущностью всех вещей
- 2) принимало форму геометрических, пространственных образов
- 3) обладало таинственной, мистической силой

4. Родоначальником какого направления в физике была школа Пифагора?

- 1) механики
- 2) оптики

5. Какие предпосылки для дальнейшего развития науки и философии были созданы элеатами?

- 1) аксиоматические (дедуктивные)
- 2) эмпирические
- 3) и те и другие

6. Что было движущим и созидательным началом мира у Эмпедокла?

- 1) сострадание
- 2) горечь

7. Какое ещё название имел раннегреческий этап развития античной философии?

- 1) гераклитовский
- 2) милетский
- 3) досократовский

8. Прав ли Сократ, считавший, что, до тех пор, пока человек не познает себя, он не может познать сущности остального мира?

- 1) да
- 2) нет

9. Чем философия Сократа отличалась от философии софистов?

- 1) Сократ пытался вести спор не ради спора, а ради достижения истины
- 2) У Сократа подвергались обсуждению такие понятия, как «справедливость», «красота», «мужество», «добро», и др.
- 3) философия у Сократа – это, прежде всего знание жизни

10. Можно ли утверждать, что античной философии была присуща слитность научного, художественного и мифологического взглядов на мир?

- 1) да

- 2) нет
11. **Что такое атом Демокрита?**
- 1) неделимая материальная частица
- 2) неделимая духовная частица
- 3) крючкообразная, шероховатая, бескачественная частица
12. **Что представляла собой модель мира, по Демокриту?**
- 1) в основании мира пустота, в которой носятся атомы и макротела
- 2) мир забит до отказа частицами – атомами, пустоты не существует
13. **Какие качества и формы проявления присущи идее Платона?**
- 1) она является причиной всех вещей и выражается в виде общих понятий
- 2) в конкретных предметах локализуются тени идей
- 3) предельной формой проявления идеи является Единое, Мировая Душа, Бог
- 4) она материальна
14. **Принадлежал ли Аристотель к философам универсалистского типа?**
- 1) нет, он занимался только отдельными проблемами в философии
- 2) да, Аристотель выработал новации практически во всех направлениях философии
15. **Назовите главное понятие в этике Аристотеля?**
- 1) ответственность
- 2) свобода
- 3) добродетель
- 4) зло
16. **Какие тенденции развития присущи всей античной философии?**
- 1) материалистический крен
- 2) идеалистический крен
- 3) на раннем этапе – материалистический, на позднем – идеалистический

Тема 2.6. Немецкая классическая философия.

Тест № 2

1. В философском творчестве И. Канта выделяются периоды:

- а) докритический и критический;
- б) материалистический и диалектический;
- в) логический и онтологический;
- г) рациональный и иррациональный;
- д) метафизический и диалектический.

2. Философский трактат «Критика чистого разума» был написан:

- а) Гегелем;
- б) Декартом;
- в) Кантом;
- г) Ницше;
- д) Бэконом.

3. Трансцендентное по Канту – это:

- а) познанное опытным путем;
- б) познанное эмпирически и рационально;
- в) познанное с помощью теоретического разума;

г) познанное с помощью практического разума;

д) абсолютно непознаваемое.

4. По мнению Канта, «вещь в себе» – это:

а) Бог;

б) реальное существование потенциального мира;

в) мир существующий, который нам совершенно недоступен и никогда не может сделаться объектом

нашего познания;

г) то же, что феноменальное субъективное бытие;

д) совокупность трансцендентных субъектов, то же, что Платон называл «миром идей».

5. Помимо явлений Кант выделяет:

а) мир вещей в себе;

б) мир сознания в себе;

в) мир чувств в себе;

г) мир идей в себе;

д) бога в себе.

6. По теории Канта, время и пространство:

а) являются вечными реальными атрибутами субстанции;

б) не существуют реально, но необходимо предшествуют чувственному опыту;

в) возникают ситуационно, по мере совершенствования познания мира;

г) являются неотъемлемыми свойствами единичных вещей;

д) первичны по отношению к материи.

7. Кант обосновывает нравственный закон, согласно которому человек является «целью в себе», поскольку:

а) связь между чувственным стимулом и поведением имеет характер прямой необходимости;

б) человек — это существо, способное к абсолютно свободной автономной мотивации поведения;

в) человек должен согласовывать свою автономную мотивацию с мотивацией других людей,

рассматривая их как средство достижения своих целей;

г) человек должен согласовывать свою автономную мотивацию с мотивацией других людей,

рассматривая их как цель в самих себе;

д) человек создан по образу и подобию божьему.

8. Формулировка категорического императива Канта гласит: «Поступай так, чтобы максима твоего поведения на основе твоей воли могла стать...»:

а) привычной формой твоего поведения;

б) принципом инстинкта самосохранения;

в) общим законом;

г) примером для подражания других;

д) юридическим законом.

9. По мнению Канта, категорический императив – это:

а) выведенный им закон соотношения масс планет;

б) критикуемый им христианский догмат;

в) занимаемая им гражданская позиция;

- г) доказательство несостоятельности любых нравственных предписаний;
- д) непреложное нравственное требование, моральный закон.

10. По Канту, нравственная ценность поступка тем выше, чем более он:

- а) соответствует действующему закону;
- б) доставляет личное удовлетворение;
- в) подчинен абстрактному чувству долга;
- г) подчинен воле бога;
- д) связан с гуманными или дружескими чувствами.

11. Философия Гегеля — это:

- а) реализм;
- б) абсолютный объективный идеализм;
- в) материализм;
- г) эмпиризм;
- д) трансцендентальный идеализм.

12. По Гегелю, первооснова всего сущего есть:

- а) материя;
- б) сознание;
- в) абсолютная идея (мировой дух);
- г) бог;
- д) у сущего нет первоосновы, все безосновно, преходяще.

13. В системе Гегеля мировое развитие есть:

- а) развитие духа (абсолютной идеи);
- б) процесс закономерной смены общественно-экономических формаций;
- в) воплощение Божественного замысла;
- г) процесс самоорганизации материи;
- д) Гегель отрицал развитие.

14. Философия Л. Фейербаха — это:

- а) материализм;
- б) идеализм;
- в) рационализм;
- г) натурализм;
- д) эмпиризм.

15. Материалистическая концепция Л. Фейрбаха получила название:

- а) стихийный материализм;
- б) наивный материализм;
- в) механистический материализм;
- г) диалектический материализм;
- д) антропологический материализм.

16. Фейербах главным объектом познания считал:

- а) природу;
- б) бога;
- в) человека;
- г) познание;
- д) общество.

Тест № 4

1. Индивид в философии понимается, как:

- а) синоним понятия «человек»;
- б) родовое понятие, т.е. выражающее общие черты, присущие человеческому роду;
- в) устойчивая система социально-значимых черт, характеристика человека как члена общества;
- г) совокупность физических способностей отдельного человека;
- д) социальная «маска».

2. Личность в философии понимается, как:

- а) синоним понятий «индивид», «человек»;
- б) родовое понятие, т. е. выражающее общие черты, присущие человеческому роду;
- в) устойчивая система социально-значимых черт, характеристика человека как члена общества;
- г) совокупность физических способностей отдельного человека;
- д) социальная «маска».

3. При употреблении понятия «личность» подразумевают такие качества, как:

- а) возрастные отличия;
- б) физические отличия;
- в) приобретенные каждым человеком духовные, социальные качества;
- г) нейродинамические отличия (свойства нервной системы).

4. Неповторимое своеобразие отдельного человека (внешность, характер, привычки, особенности и т.д.), в противоположность типовым чертам, — это:

- а) индивид;
- б) индивидуальность;
- в) личность;
- г) субъект;
- д) особь.

5. Специфика философской антропологии заключается в то, что она;

- а) исследует биологические параметры человека;
- б) исследует происхождение и становление человека;
- в) пытается определить сущность человека, человеческое в человеке;
- г) исследует социальные детерминанты в поведении человека;
- д) пытается определить направление дальнейшего развития человечества.

6. Термин «антропогенез» означает:

- а) процесс историко-эволюционного формирования физического типа человека;
- б) процесс исторического формирования социальной сущности человека;
- в) процесс формирования «сверхчеловека»;
- г) процесс развития человека от момента рождения до смерти.

7. Термин «филогенез» означает:

- а) процесс развития человека от первобытности до современности;
- б) процесс исторического формирования социальной сущности человека;
- в) процесс формирования «сверхчеловека»;
- г) процесс формирования государства;

95

- д) процесс развития человека от момента рождения до смерти.

8. Термин «онтогенез» означает:

- а) процесс развития человека от первобытности до современности;
- б) процесс исторического формирования социальной сущности человека;
- в) процесс формирования «сверхчеловека»;
- г) процесс формирования государства;
- д) процесс развития человека от момента рождения до смерти.

9. Средневековые философы утверждали, что человек:

- а) есть результат биологической эволюции;
- б) создан по образу и подобию Божьему;
- в) есть продукт социальной действительности;
- г) есть продукт речевой активности.

10. Это качество в человеке считалось самым главным в философии Нового времени:

- а) эмоциональность;
- б) набожность;
- в) разумность, рациональность;
- г) креативность.

11. Биологизаторские концепции утверждают, что:

- а) все люди рождаются равными от природы, только социальная среда делает всех разными;
- б) жизнь человека определена его генотипом;
- в) жизнь человека определена процессом воспитания;
- г) жизнь человека определена роком (судьбой).

12. Категория «деятельность» означает:

- а) целенаправленное воздействие субъекта на субъект;
- б) инстинктивную активность живого существа;
- в) целенаправленное воздействие субъекта на объект (где частным случаем объекта может быть другой субъект);
- г) воздействие объекта на субъект.

13. Процесс социализации означает:

- а) активное участие человека в общественной жизни;
- б) принадлежность человека к той или иной социальной группе;
- в) усвоение и использование человеком социокультурного опыта;
- г) участие человека в социалистическом движении.

Критерии оценки:

оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее, чем на 90 % тестовых заданий;

оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее, чем на 70 % тестовых заданий;

оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее, чем на 50 % тестовых заданий;

оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа обучающегося менее, чем на 50% тестовых заданий.

Исследовательская работа (эссе, реферат, доклад, сообщение) по дисциплине ОГСЭ.01

Основы философии

Перечень тем рефератов

1. Архаические философы
2. Теория государства Платона
3. Философские взгляды Аристотеля
4. Современная западная философия
5. Русская религиозная философия конца XIX – начала XX век В. Соловьёв, Н. Бердяев, В. Розанов, С. Булгаков.
3. Русская философия XIX и XX века.
4. Идея Бога и её значение в жизни человека.
5. Философия религии.
6. Христианство и его основные конфессии.
7. Философия культуры. Культура и цивилизация.
8. Человек как главная философская проблема.
9. Человек и история.
10. Человек и общество.
11. Философия науки, техники, образования.
12. Основные виды духовной культуры: искусство, мораль, наука.
13. Смысл и направление истории.
14. Будущее человечества.
15. Философия и глобальные проблемы современности.
16. Личность и особенности её ориентации в мире.
17. Философия любви.

Доклады о великих философах мира

Задание: Подготовить доклады о великих философах мира.

Цели: 1. Приобретение знаний об основных вехах мировой философской мысли, наиболее выдающихся философов и их основные идеи.

2. Формирование критического мировоззрения, выработка духовно – нравственных, эстетических установок, идеалов, ценностей, с помощью которых человек может ориентироваться в жизни.

3. Развитие умений работать самостоятельно, находить и анализировать необходимую для работы информацию.

4. Формирование умений публичного выступления.

Содержание и методика выполнения задания:

1. Изучить справочные издания, энциклопедии, словари, книги, статьи, интернет – ресурсы по теме выступления.

2. Материал подобрать по следующим вопросам:

2.1. Краткие сведения о личности и судьбе философа.

2.2. Некоторые философские взгляды учёного (по пунктам).

2.3. Высказывания (крылатые выражения) философа и их анализ.

3. Желательно подготовить презентацию.

Великие философы мира

Великие философы (до XX века):

- Сократ (469-399 до н. э.);
- Платон (427-347 до н. э.);
- Аристотель (384-322 до н. э.);
- Плотин (204-270);
- Фома Аквинский (1221-1274);
- Бруно Джордано (1548-1600);
- Декарт Рене (1596-1650);
- Спиноза Барух (1632-1677);
- Лейбниц Готфрид Вильгельм (1646-1716);
- Кант Иммануил (1724-1804);
- Гегель Георг Вильгельм Фридрих (1770-1831);
- Маркс Карл (1818-1883);
- Ницше Фридрих (1844-1900);
- Соловьёв Владимир Сергеевич (1853-1900);

Выдающиеся философы XX века:

- Бердяев Николай Александрович (1874-1948);
- Витгенштейн Людвиг (1889-1951);
- Гуссерль Эдмунд (1859-1938);
- Рассел Бертран (1872-1970);
- Сартр Жан – Поль (1905-1980).

Краткая справка о каждом из философов.

Требования к результатам работы:

1. Выполнение работы согласно заданию.
2. Соблюдение требований к устному выступлению.
3. Соблюдение фактологической точности в материале.
4. Аргументация собственного мнения.
5. Смысловая цельность, последовательность изложения.

Критерии оценки доклада, сопровождаемого презентацией:

оценка «отлично» - выступление демонстрирует умение правильно использовать в устной речи специальные термины и понятия, показатели; синтезировать, анализировать, обобщать представленный материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать правильные выводы; аргументировать собственную точку зрения, активно использовать самостоятельно подготовленную презентацию.

оценка «хорошо» - в выступлении отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи.

оценка «удовлетворительно» - в выступлении отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи; обучающийся не всегда правильно использует в устной речи специальные термины и понятия, показатели; допущены ошибки в самостоятельно подготовленной презентации.

оценка «неудовлетворительно» - выступление демонстрирует умение правильно использовать специальные термины и понятия, показатели изучаемой дисциплины, но не содержит элементов самостоятельной проработки используемого материала.

Комплект контрольных работ по дисциплине ОГСЭ.01 Основы философии

Контрольная работа «Содержание основных разделов философии»

Вариант 1

1. Что такое философия? Является ли она наукой? Почему? Докажите это на примерах.
2. Согласно материализму, образ жизни человека определяет образ его мыслей. Идеалисты утверждают обратное: образ мыслей человека определяет образ его жизни. Как считаете вы и чем можете доказать свои мысли?
3. Чем отличается психика животного и психика человека? Охарактеризуйте мировую ситуацию конца XX - начала XXI века. Как, на Ваш взгляд, можно предотвратить техногенную катастрофу?
5. Каким образом Вы реализуете ценность самообразования? Какое образование считается современным?

Вариант 2

1. Какое из трех предложений является философским? Почему вы так считаете?
Ф Энергия не исчезает, а сохраняется.
Ф Попав в сложную ситуацию, глубоко осмысливай её.
Ф Веди здоровый образ жизни.
2. В чем суть основного положения материалистов и идеалистов? Как вы думаете, почему у идеалистов существуют только предположения, в то время как материалисты доказывают свои идеи, основываясь на научных открытиях?
Почему предположения идеалистов так популярны на протяжении всей истории человечества?
3. Философы античности рассматривали человека как образ космоса, «малый миф», микрокосмос. Как и на какой основе эта точка зрения воспроизводится в наши дни?
4. В чем суть теории психоанализа З.Фрейда? Как вы относитесь к этой теории?
5. Часто спорят, что лучше: иметь очень хорошую специализированную подготовку или же универсальное образование. Каково ваше мнение?

Вариант 3

1. Расскажите об основных философских представлениях, о происхождении и сущности сознания.
2. Докажите, что социальное и биологическое находятся в человеке в неразрывном единстве.
3. Как Вы понимаете, какую роль играет религия в жизни современного человека? Почему вера, несмотря на все запреты и гонения, которым она подвергалась, продолжает волновать людей и быть им необходимой? Что входит в понятие: структура религии?
4. В чём отличие массовой и элитарной культуры? (Привести примеры).
В чём опасность классового подхода к культуре?
5. В чём суть синтетической модели современного типа общества? Что меняется при переходе одной стадии в другую?

Вариант 4

1. От чего зависит мировоззрение? В чём его суть?
 2. На примерах покажите, в каком обществе предъявляются жесткие требования к мировоззрению: в демократическом или тоталитарном.
 3. Можно ли доказать нематериальность сознания, мыслей?
 4. Какие вам известны теории происхождения человека, в чем их суть? Какую теорию и почему принимаете вы?
 5. Почему каждый человек уникален? Почему нет одинаковых людей?
 6. Чем отличается от человека робот? Развитие техники одновременно ведет к прогрессу и человека к самоуничтожению - докажите это на примерах.
- Что, по-вашему, в этом отношении делать человечеству дальше? Сумеет ли человек привыкнуть к быстрому развитию техники? Докажите.

Вариант 5

1. Что входит в понятие: общечеловеческие ценности. Каким должно быть мировоззрение в условиях демократического общества?
2. Чьи положения: материалистов или идеалистов вам более близки и докажите почему? Есть ли у Вас своя точка зрения, касающаяся основного вопроса философии?
3. От чего в современных условиях зависит продолжительность жизни?
4. Когда, в каком возрасте, начинается реализация генетической программы, полученной от родителей? Что конкретно передается человеку генетически? Передаются ли характер и привычки?
5. В чем Вы видите отличие культуры и цивилизации? Приведите примеры общечеловеческих, интернациональных и национальных ценностей в культуре. Дайте определение культуры.

Вариант 6

1. Что, по мнению современной науки, кроме деятельности рассудка и разума, играет большую роль в любом виде познавательной деятельности? Что лежит в основе творчества? Назовите основные черты, отличающие самоактуализирующиеся личности, обладающие большим творческим потенциалом?
2. В чем, по-вашему, смысл человеческой жизни? А как на этот вопрос отвечают великие люди? Чьи идеи Вам нравятся больше всего?
3. Охарактеризуйте основные причины появления религии. Что значит: верить в Бога?
4. Можно ли заменить человека техническим устройством и к чему это может привести? Какой выбор перед человеком поставила техника XX века?
5. Что такое кризис человеческой духовности и как, по-вашему, выйти из этого кризиса?

Вариант 7

1. Как считаете вы: сознание – это великий дар человеку или тяжелый крест? Докажите.
2. В чем суть философского закона отрицания отрицания? Приведите не менее пяти примеров действия этого закона в природе, обществе и сознании.
3. Что говорили о смысле жизни великие русские писатели Л. Н. Толстой и Ф. М. Достоевский? Дайте собственный ответ на вопрос о смысле жизни.
4. Охарактеризуйте (кратко) современные мировые религии. Какая религия наиболее популярна, почему?
5. Назовите проблемы, которые вы видите главными для дальнейшего существования человечества.

Вариант 8

1. Назовите основные стадии эволюции философии как мировоззрения. Какая связь существует между космоцентризмом и современными взглядами? Почему ученые в конце XX, начале XXI века вновь обратились к космическим теориям происхождения?
2. Как современное естествознание отвечает на вопросы:
 - ~ в чем особенности головного мозга?
 - ~ как развивается интеллект?
 - ~ где находятся причины функционирования сознания, почему?
 - ~ в чем отличие левого и правого полушария мозга?
3. В чем суть философского закона взаимного перехода качественных и количественных изменений? Приведите не менее пяти примеров действия этого закона в природе, в обществе и сознании.
4. Приведите примеры действия глобальных проблем в России и в Архангельской области.
5. В чем суть кризиса человеческой духовности (в мировом масштабе), к чему этот кризис может привести? Как, по – вашему, выйти из этого кризиса?

Вариант 9

1. Что, по мнению современной науки, кроме деятельности рассудка и разума, играет большую роль в любом виде познавательной деятельности? Что лежит в основе творчества? Назовите основные черты, отличающие личности, обладающие большим творческим потенциалом.
2. Что говорили о смысле жизни великие русские писатели Л. Н. Толстой и Ф. М. Достоевский? Дайте собственный ответ на вопрос о смысле жизни.
3. Расскажите о мировых политических проблемах, приведите примеры. Какие пути решения этих проблем видите лично вы?
4. Чем отличается постиндустриальное общество от индустриального?
На какой стадии находится наше государство? Докажите это.
5. Охарактеризуйте мировую ситуацию конца XX века, начала XXI века. Как, на ваш взгляд, можно предотвратить техногенную катастрофу?

Критерии оценивания:

- полнота и правильность ответа;
- степень осознанности, понимания изученного;
- языковое оформление ответа.

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся:

1. Показывает глубокое и полное знание и понимание заданных вопросов по темам.
2. Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала.
3. Самостоятельно применяет полученные знания в решении проблем на практическом уровне.
4. Умеет приводить собственные примеры и объяснять их.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся:

1. Показывает знания изученных тем. Допускает незначительные ошибки и недочеты или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно.

2. Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; делать выводы, приводить собственные примеры.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся:

1. Усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, материал излагает непоследовательно.
2. Показывает недостаточную сформированность отдельных знаний; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки, собственные примеры не приводит.

**Комплект вопросов для дифференцированного зачёта по дисциплине
ОГСЭ.01 Основы философии**

1. Философия и мировоззрение.
2. Исторические формы мировоззрения (сравнить философию с наукой, религией, искусством и другими формами общественного сознания).
3. Философия и мифология. Протофилософия. Генезис философии.
4. Понятие философии, ее структура и функции.
5. Основной вопрос философии и его современное решение.
6. Материализм и идеализм - основные направления философии.
7. Становление философии в Древнем мире.
8. Космоцентризм античной философии
9. Особенности и периодизация античной философии.
10. Милетская школа философии (Фалес, Анаксагор, Анаксимандр).
11. Диалектика Гераклита.
12. Учение Пифагора.
13. Элейская школа философии.
14. Демокрит и древние атомисты.
15. Этическое учение и философский метод Сократа.
16. Философская система идеализма Платона.
17. Философская и научная картина мира Аристотеля.
18. Натурфилософские взгляды Эпикура.
19. Школа стоиков.
20. Школа скептиков (Пиррон).
21. Философия Древнего Рима.
22. Характерные особенности культуры и философии средневековья.
23. Раннехристианская философия: Аврелий Августин и его учение о Боге и человеке, концепция «двух градов».
24. Аристотелизм Фомы Аквинского. Обоснование принципов христианской теологии.
25. Спор о природе общих понятий: реализм и номинализм. Пьер Абеляр.
26. Поздняя схоластика. Номинализм Дунса Скота и Уильяма Оккама.
27. Гуманизм раннего Возрождения. Проблема достоинства и свободы человека.
28. Философские идеи в творчестве Данте и Петрарки.
29. Неоплатонизм в эпоху Возрождения. Пантеизм и диалектика в учении Николая Кузанского и Джордано Бруно.
30. Скептицизм и натурализм М. Монтеня.

31. Общая характеристика социально-исторических и культурных условий формирования философии Нового Времени.
32. Основные направления в теории познания Нового Времени.
33. Проблема метода в философии Нового Времени.
34. Механицизм в философской и научной картине Нового Времени.
35. Французский материализм XVIII века.
36. Русская философия: генезис и особенности развития. Характерные черты русской философии.
37. Философия русского Просвещения.
38. Западники и славянофилы
39. Философия в СССР и современной России.
40. Предмет и проблематика онтологии.
41. Понятие бытия. Материализм и идеализм о бытии. Дуалистические и плюралистические концепции бытия.
42. Специфика понимания бытия в различных направлениях философии.
43. Понятие материи. Материя как субстанция и как субстрат всего существующего. Движение как неотъемлемый атрибут материи, основные виды движения
44. Природа сознания и главные признаки сознания.
45. Сознание и проблема идеального.
46. Понятие и необходимость теории познания (гносеологии) как составной части философии.
47. Чувственное познание и его формы.
48. Рациональное познание: понятие, суждение, умозаключение. Единство чувственного и рационального познания.
49. Память и воображение.
50. Сознательное, бессознательное, надсознательное.

1 вариант

1.	Слово «философия» в переводе на русский язык означает:	1) «Любовь к человеку» 2) «Любовь к размышлениям» 3) «Любовь к мудрости» 4) «Любовь к Богу»
2	Заполните пробел Философия – это _____ форма мировоззрения, то есть систематизированное, обобщенное, выраженное с помощью особых философских категорий.	1) практическая 2) метафизическая 3) теоретическая 4) научная
3	Источник развития философии раскрывает выражение:	1) «Если бы ты молчал, то остался бы философом» 2) «Верую, ибо это абсурдно» 3) «Я человек и ничто человеческое мне не чуждо» 4) «Платон мне друг, но истина всего дороже»
4	Чертами, присущими древнегреческой философии, являются:	1) космологизм 2) эмпиризм 3) онтологизм 4) особый философский стиль мышления

5	Античными философами, занимавшимися поиском первоосновы сущего, являются:	1) Фалес 2) Диоген 3) Сократ 4) Парменид 5) Анаксимандр
6	Назовите представителей философии средневековья:	1) Августин Блаженный 2) Н.Кузанский 3) Г.Галилей 4) Ф.Бэкон 5) И.Росцелин 6) П.Абеляр
7	Выделите представителей философии Возрождения:	1) Э.Роттердамский 2) Р.Декарт 3) Ф.Бэкон 4) Плотин 5) Н.Кузанский
8	Назовите характерные особенности философии Нового времени (XVII век):	1) рационализм 2) антропоцентризм 3) механицизм 4) эмпиризм 5) агностицизм 6) деизм
9	Родоначальником немецкой классической философии является:	1) Гегель 2) Ницше 3) Кант 4) Фейербах
10	В основе истории, согласно Гегелю, лежит:	1) процесс саморазвития абсолютного Духа 2) творчески-преобразовательная активность человека 3) революционные преобразования социального порядка 4) процесс производства материальных благ
12	Все вещи мира преходящи, со временем они уничтожаются, разрушаются. Почему же мир как совокупность данных вещей продолжает вечно существовать?	
13	Что такое бытие? Можно ли включить в понятие «бытие» - бога? Почему на протяжении многих столетий идет борьба мировоззрений по вопросу бытия или небытия бога?	
14	Философ Владимир Соловьев в своей небольшой работе «Тайна прогресса» рассказывает сказку: «В глухом лесу заблудился охотник. Усталый, сел он на камне над широким бурным потоком. И стало охотнику тяжело на душе. «Одинок я в жизни, как в лесу», - думается ему, - и давно уж сбился с пути по разным тропинкам... Одиночество, тоска и гибель!...» Тут кто-то дотронулся до его плеча. Видит, стоит сгорбленная старуха... «Слышь, добрый молодец,... перенеси ты меня на тот берег, а то где мне устоять поперек течения...» Был охотник малый добросердечный. «Ну, бабушка, полезай на закорки, да кости - то свои к нутру подтяни, а то рассыплешься, - в воде не соберешь». Вскарабкалась старушка к нему на плечи, и почувствовал он такую страшную тяжесть, точно гроб с покойником на себя взвалил, - едва шагнуть мог. «Ну, думает, теперь уж на попятки стыдно!» Ступил в воду и вдруг как будто не так тяжело, а там с каждым шагом все легче и легче... А как вышел на берег да оглянулся: вместо старухи прижалась к нему красавица неописанная, настоящая царь-девица...» (Соловьев В.С. Тайна прогресса, Соч. в 2т. - : Правда, 1989. - Т.2. - С. 619-620).	

Сказка ложь, да в ней намек... Какие философские идеи вы видите в этой сказке? Какие особенности и закономерности общественного прогресса можете выделить, сравнивая его с развитием природы?

2 вариант

1	По выражению Аристотеля, философия начинается с:	1) удивления 2) веры 3) понимания 4) восхищения
2.	Характерной чертой первых философских учений было:	1) исследование методов научного познания 2) принципиальное отрицание познаваемости мира 3) тесная связь с мифологией 4) рационалистическое обоснование религиозных догматов
3.	Слово «философия» стало впервые употребляться в:	1) Древнем Риме 2) Древнем Китае 3) Древней Греции 4) Древнем Египте
4.	Согласно Аристотелю, философия существует	1) ради получения истины 2) для защиты истин христианского вероучения 3) чтобы служить воспитанию гражданина 4) для помощи человеку в преобразовании мира
5	Для философского мышления характерным является:	1) самостоятельный поиск истины 2) следование вековым традициям 3) анализ религиозных догматов 4) образное (метафорическое) мышление
6	Характерным для философии Возрождения было понимание человека как:	1) творца и художника 2) политического животного 3) высшее звено биологической эволюции 4) совокупности общественных отношений
7	Схоластическая философия Средневековья видит своей целью:	1) критику религиозных догматов 2) научный анализ Священного Писания 3) защиту религиозных истин 4) опровержение бытия Бога
8	Сущностью спора об универсалиях является:	1) проблема веры 2) природа общих понятий 3) проблема государственного устройства 4) научный анализ Священного Писания
9	Основополагающая черта идеологии Возрождения:	1) материализм 2) агностицизм 3) гуманизм 4) атеизм
10	Виднейшим представителем материалистического направления в отечественной философской мысли конца XVIIIв. является:	1) П.Я. Чаадаев 2) Н.Г.Чернышевский 3) М.В.Ломоносов 4) А.И. Герцен
11	Охарактеризуйте позицию агностицизма, приведите аргументы или примеры в доказательство тезиса: «Мир непознаваем».	
12	Элементы, какого закона диалектики проявляются в следующем высказывании Марка Твена: «Когда мне было 15 лет, я считал, что мой отец знает все, а я ничего; в 25 лет я находил, что	

	знаю все, а мой отец ничего; а когда мне стало 35 лет, я увидел, что мой отец знает кое-что»?
13	Что такое мировоззрение? Назовите исторические типы мировоззрения. Как соотносятся мировоззрение и философия?

3 вариант

1.	Аксиология – это философское учение о:	1) ценностях 2) сознании 3) бытии 4) познании
2.	Основными функциями философии являются:	1) методологическая 2) педагогическая 3) эвристическая 4) политическая 5) мировоззренческая
3.	Согласно Канту, к исходным вопросам высших и вечных интересов человеческого разума относятся:	1) Что я могу знать? 2) Что я должен делать? 3) На что я могу надеяться? 4) Что есть моя конечная цель? 5) Кто есть Бог?
4	Наиболее ранним видом мировоззрения является:	1) мифология 2) религия 3) философия
5.	Укажите в числовом выражении количество основных видов (типов) мировоззрения:	2 3 3) 5
6.	Наука, изучающая законы развития и функционирования человеческого мышления, называется:	1) философия 2) аксиология 3) логика 4) психология
7	Представителями философии Древней Греции являются:	1) Сократ 2) Беркли 3) Сенека 4) Пифагор 5) Зенон 6) Тертуллиан
8	Слово «философия» стало впервые употребляться в:	1) Древнем Риме 2) Древнем Китае 3) Древней Греции 4) Древнем Египте
9	Схоластическая философия Средневековья видит своей целью:	1) критику религиозных догматов 2) научный анализ Священного Писания 3) защиту религиозных истин 4) опровержение бытия Бога
10	Для философского мышления характерным является:	1) самостоятельный поиск истины 2) следование вековым традициям 3) анализ религиозных догматов 4) образное (метафорическое) мышление
11.	Основным вопросом философии является вопрос о:	происхождении мира и человека смысле жизни первичности бытия или мышления

		конечности или бесконечности бытия
12.	Онтология – это философское учение о:	1) бытии 2) сознании 3) познании 4) человеке
13.	Гносеология – это философское учение о:	1) сознании 2) бытии 3) человеке 4) познании
14	Прокомментируйте следующие высказывания: И. Фихте: «Вся философия не имеет в виду никакой иной цели, как только ответ на поставленные вопросы, а в особенности на последний, высший: каково назначение человека вообще и какими средствами он может вернее всего его достигнуть». А. Шопенгауэр: «Едва бы люди стали философствовать, если бы не было смерти». Согласны ли вы с такими формулировками целей философии? В чем Вы видите главную задачу философии?	

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники;

- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;

- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Использует недостоверные примеры.

Приложение 2.2.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОГСЭ.02 История

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «История» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 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 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; - определять основные тенденции социально-экономического, политического и культурного развития России и мира; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных процессов; - определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте; - проявлять активную гражданскую позицию, основанную на демократических ценностях мировой истории.	- ключевые понятия и явления истории середины XX - нач. XXI вв.; - основные тенденции развития России и мира в середине XX - нач. XXI вв.; - сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в середине XX - начале XXI вв.; - основные процессы (дезинтеграционные, интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития России и мира; - назначение международных организаций и основные направления их деятельности; - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - проблемы и перспективы развития России и мира в конце XX - начале XXI вв. и их значение в профессиональной деятельности будущего специалиста.

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	36

в т.ч. в форме практической подготовки	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	36
<i>Самостоятельная работа</i>	8
<i>Консультации</i>	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

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, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Введение.		4	
Тема 1.1. Место России в современном мировом сообществе цивилизаций	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Задачи, содержание курса «История». Источники и научная литература по курсу. Методология истории. Функции истории. Методы, подходы, принципы в научном познании исторического процесса.		
	2. Типы мировых цивилизаций. Точки зрения в исторической науке на пути развития России. Место России в мировом сообществе цивилизаций: сходство и различие.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 1. Семинар-диспут с подготовкой и защитой группового задания проектного характера. 1. Обсуждение вопросов: «Что есть Россия?». Россия – это Восток или Запад? Или она соединяет в себе оба начала? А может быть, Россия уникальна? 2. Рассмотрение и анализ точек зрения о месте нынешней России в цивилизационном процессе. Её ценностные ориентиры.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Ключевые регионы мира на рубеже XX-XXI вв.: тенденции развития.		4	
Тема №2.1. Политическое, экономическое и социальное развитие ведущих государств и регионов мира на	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Ключевые регионы на политической и экономической карте мира, специфика их развития на рубеже XX – XXI вв. Изменения в социальной структуре.		
	2. Информационная революция и ее влияние на экономическую систему. Трансформация международного экономического		

рубеже XX-XXI вв.	пространства.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема №2.2. Интеграционные, поликультурные, миграционные и иные процессы политического и экономического развития ведущих регионов мира в конце XX- начале XXI в: тенденции формирования, способы решения назревших проблем.	Содержание учебного материала		ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Интеграционные процессы. Миграционные процессы в основных регионах мира в конце XX – начале XXI вв.		
	2. Особенности политического развития стран первого эшелона в последней четверти XX века: своеобразие спектра политических сил, изменение роли государства в важнейших сферах жизни общества, появление новых политических сил, всепланетарный масштаб утверждения демократической политической системы, демократических институтов и ценностей.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 2. Семинар-конференция. 1. Рассмотрение и анализ документального материала (наглядного и текстового), раскрывающего основные процессы, характеризующие социально-экономическое развитие ключевых регионов мира на рубеже XX – XXI вв. и их последствия. 2. Выявление в ходе коллективного обсуждения тенденций развития политической системы в ведущих государствах мира на современном этапе. 3. Заполнение таблицы по итогам обсуждения.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 3. Развитие СССР и его место в мире в 80-е годы XX в.		6	
Тема № 3.1. СССР накануне перемен (вторая половина 70-х – первая половина 80-х гг. XX века). Преобразования в экономической области.	Содержание учебного материала		ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Внутренняя политика государственной власти в СССР. Советское общество. Особенности идеологии и национальной политики. Внешняя политика СССР. Объективные и субъективные причины экономического кризиса СССР в первой половине 70-х – второй половине 80-х гг. XX в.	2	
	2. Социально-экономические и политические причины «механизма торможения». Внешние и внутренние факторы, оказавшие влияние на перемены в СССР. Реформа экономики и управления (1985-1991		

	гг.). Методы и средства реформирования экономики и управления.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема № 3.2. Дезинтеграционные процессы в Советском Союзе и странах Восточной Европы во второй половине 80-х гг. XX века. Итоги перестройки. Причины и последствия распада СССР.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Реформа советской политической системы (1985-1991 гг.). Демократизация общественной жизни. Значение гласности в духовном раскрепощении советского общества. Рождение оппозиции. Эволюция взглядов политического руководства СССР на стратегию реформ.		
	2. Создание многопартийности. Особенности национальной политики. Реализация основных направлений советской внешней политики в 1985-1991 гг. Причины и последствия распада СССР. Создание СНГ.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 3. Учебная дискуссия. <i>Вопросы, выносимые на обсуждение.</i> 1. Почему и как Советский Союз от сверхдержавы, одного из мировых лидеров, дошел до распада государства? Чем объяснялась и в чем проявилась слабость Советского государства? 2. В ряде учебников мы встречаем высказывания о том, «в самой системе были заложены мощные силы самораспада». Как вы понимаете это высказывание? Согласны ли вы с таким мнением? 3. Считаете ли вы, что распад Советского Союза стал крупнейшей геополитической катастрофой XX в.? Аргументируйте свой ответ. 4. Как, на ваш взгляд, дезинтеграционные процессы в СССР отразились на развитии событий в странах Восточной Европы. В чем схожесть и различие перемен, которые произошли в конце 80-начале 90-х гг. XX в. в СССР и странах Восточной Европы? 5. Был ли у руководства страны шанс сохранить СССР? Свою точку зрения обоснуйте. Приведите конкретные аргументы. Точка зрения и аргументы Е.Т. Гайдара («пытаться сохранить СССР было можно, но сохранить – нельзя») 		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 4. Российская Федерация на рубеже XX – XXI вв.		10	

Тема № 4.1. Социальноэкономическое развитие Российской Федерации на рубеже XX – XXI вв. Содержание и последствия социальноэкономических преобразований на рубеже XX – XXI вв.: опыт, проблемы, тенденции.	Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Основные направления деятельности государства при переходе к рыночно-капиталистическим отношениям. Понятие «шоковой терапии», ее содержание. Социально-экономические последствия первого этапа либеральных реформ в России. Концепция приватизации, её этапы, их характеристика.		
	2. Достижения и причины просчетов экономической политики 90-х гг. Социально-экономическое развитие России в 2000-2018 гг. Усиление роли государства в экономике. Динамика экономических преобразований.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 4. Практикум. 1. Рассмотрение на основе документального материала коллективного портрета «российских экономических младореформаторов». 2. Работа с документами: Указами Президента РСФСР от 3 декабря 1991 г. № 297 «О мерах по либерализации цен»; от 29 января 1992 г. N 65 «О свободе торговли»; от 14 августа 1992 г. № 914 «О введении в действие системы приватизационных чеков в Российской Федерации». По завершении изучения документов студент формулирует ответы на следующие вопросы: <i>а. Была ли экономическая реформа, которая проводилась методом «шоковой терапии» действительно радикальной?</i> <i>б. Какие цели, методы преследовали вышеперечисленные документы для решения экономических и социальных проблем? Каковы их последствия в реформировании России?</i> 3. Сопоставление статистических сведений, характеризующих социально-экономическое развитие России в 90-е годы со статистической информацией о социально-экономическом развитии России в 2000-2018 гг. Оформление на основе сопоставления таблицы №3: «Приобретения и потери суверенной России в области экономики за период с 2000 по 2018 гг.».		
Самостоятельная работа обучающихся			

Тема № 4.2. Формирование новой политической системы в России в конце XX – начале XXI вв. Проблемы государственного строительства суверенной России.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Кризис власти. Двоевластие: борьба за власть между президентом РФ и Верховным Советом (конец 1992–1993 гг.). Вехи противостояния.		
	2. Конституция РФ 1993 г. и ее главные особенности.		
	3. Развитие политической системы в 1994-1999 гг. Развитие политической системы России в 2000-2018 гг. Укрепление роли государства.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 5. Практикум 1. Рассмотрение и анализ документального материала (наглядного и текстового), раскрывающего проблемы и противоречия становления российской государственности (1992-2000 гг.). Указы Президента РФ: «О поэтапной конституционной реформе в Российской Федерации» от 21 сентября 1993 г.; «О реформе представительных органов власти и органов местного самоуправления в Российской Федерации» от 9 октября 1993 г.; «О реформе местного самоуправления в Российской Федерации» от 26 октября 1993 г. 2. Рассмотрение биографий политических деятелей РФ конца XX - начала XXI вв. 3. Выяснение содержание политической модернизации в РФ в начале XXI в.: задачи, тенденции. Решение проблемных вопросов.		
Самостоятельная работа обучающихся	2		
Тема № 4.3. Реформы федеративного устройства России. Сущность и причины локальных национальных конфликтов на постсоветском пространстве и пути их разрешения.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Складывание федеративного устройства в России на протяжении 90-х гг. XX в. Характерные черты развития российского федерализма в 2000-2018 гг. Итоги формирования нового федеративного устройства.		
	2. Локальные межэтнические противоречия и конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.: причины возникновения. Основные регионы, этапы активного проявления этнополитического процесса в современной России. «Чеченский кризис». Пути, условия предотвращения национальных, региональных противоречий и конфликтов.		

		В том числе практических и лабораторных занятий	2	
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема № 4.4. Культурные духовно-нравственные ориентиры России в 1992-2018 гг. Роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных государственных традиций.		Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
		1. Факторы, оказавшие влияние на видоизменение культурно-духовного пространства России, изменение шкалы общественных ценностей и сознания на протяжении 90-х годов. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и распространение «массовой культуры».		
		2. Особенности развития культурно-духовного пространства на рубеже XX – XXI вв. Религиозный фактор и его роль в развитии и укреплении национальных традиций. Особенности российской религиозности. Конфессиональное пространство современной России. Законодательное обеспечение свободы совести в РФ.		
		3. Роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций.		
		В том числе практических и лабораторных занятий	2	
		Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 5. Россия и мир в глобальных процессах современности.			4	
Тема № 5.1. Межгосударственные конфликты в конце XX - начале XXI вв.: причины, участники, политико-правовые средства их предотвращения и урегулирования. Роль России в данном процессе.		Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
		1. Межгосударственные конфликты на рубеже XX – XXI вв.: сущность, причины возникновения, классификация. Политико-правовые средства предотвращения и урегулирования межгосударственных конфликтов.		
		2. Международные межправительственные и неправительственные организации и их роль в предотвращении конфликтов. Роль Российской Федерации в миротворческой деятельности по предотвращению и урегулированию межгосударственных конфликтов.		
		В том числе практических и лабораторных занятий	2	
		Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема № 5.2. Россия в мировом		Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,
	1. Геополитическое положение современной России. Особенности			

внешнеполитическом процессе. Перспективы развития Российской Федерации в современном мире.	внешнеполитического курса российского государства в период с 1991 по 2018 гг. Россия и США. Борьба с международным терроризмом. Российско-европейские отношения. Россия и страны Азиатско-Тихоокеанского региона. Россия и «Большой Восток».		ОК 06, ОК 09
	2. Возвращение России в страны Латинской Америки и Африки. Интеграционные и дезинтеграционные тенденции в СНГ. Мировой экономический кризис и его влияние на политическую карту мира.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема № 5.3. Назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности.	Содержание учебного материала		ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.		
	2. Назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности, в том числе и на постсоветском пространстве.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Консультации		-	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов (в т.ч. практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин

специализированная мебель на 25 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования:

Читальный зал научной библиотеки

Специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университет.

Материально-техническое обеспечение Материально-техническое обеспечение

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Борисов, Н. С. История. История России. С древнейших времён до 1914 г.: 11-й класс: углублённый уровень : учебник : в 2 частях / Н. С. Борисов, А. А. Левандовский ; под редакцией С. П. Карпова. — 3-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023 — Часть 1 — 2023. — 255 с. — ISBN 978-5-09-107219-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334520>

2. Сороко-Цюпа, О. С. История. Всеобщая история. Новейшая история, 1946 г. — начало XXI в. : 11-й класс : базовый уровень : учебник / О. С. Сороко-Цюпа, А. О. Сороко-Цюпа. — 3-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 256 с. — ISBN 978-5-09-103599-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334574>

3. Измозик, В. С. История России : 10-й класс : базовый и углублённый уровни : учебник : в 2 частях / В. С. Измозик, О. Н. Журавлёва, С. Н. Рудник ; под редакцией В. А. Тишкова. — 5-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023 — Часть 1 — 2023. — 317 с. — ISBN 978-5-09-110508-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/360650>

3.2.2. Дополнительные источники

<https://historicus.ru/articles/> (Историк: общественно-политический журнал).

<https://istoriarusi.ru/> (История России от князей до Президента).

www.statehistory.ru (История государства).

www.krugosvet.ru (Онлайн-энциклопедия «Кругосвет»).

www.august-1914.ru (Первая мировая война: интернет-проект).

www.9may.ru (Проект-акция: «Наша Победа. День за днем»);
www.rusrevolution.info (Революция и Гражданская война: интернет-проект).
www.rodina.rg.ru (Родина: российский исторический иллюстрированный журнал).
www.scepsis.ru/library/history/page1 (Скепсис: научно-просветительский журнал).
www.arhivtime.ru (Следы времени: интернет-архив старинных фотографий, открыток, документов).
www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
www.istrodina.com (Российский исторический иллюстрированный журнал «Родина»);
<http://www.istorya.ru/> (Сайт по всемирной истории и истории России с древнейших времен)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
- ключевые понятия и явления истории середины XX - нач. XXI вв.; - основные тенденции развития России и мира в середине XX - нач. XXI вв.; - сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в середине XX - начале XXI вв.	Полнота изложения материала, правильное определение основных понятий, понимание материала, обоснованность суждений, точность формулировок, адекватность применения терминологии, последовательное изложение материала.	Текущий контроль при проведении: - письменного, устного опроса - тестирование
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
- основные процессы (дезинтеграционные, интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития России и мира; - назначение международных организаций и основные направления их деятельности; - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - проблемы и перспективы развития России и мира в конце XX - начале XXI вв. и их значение в профессиональной деятельности будущего специалиста.	- проектирование собственной гражданской позиции через проектирование исторических событий; - демонстрация умения осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий; - выполнение условий задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; - обоснование осознанного выбора способов решения той или иной задачи (действий) из ранее известных; - представление о формировании антикоррупционного законодательства в рамках истории современной России; - демонстрация законопослушного и правового поведения на занятиях; - демонстрация активной гражданской и общественной позиции.	Экспертная оценка в ходе проведения занятий в составе группы. Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ по
выполнению самостоятельной работы студентов
ОГСЭ. 02 История**

2026 г.

Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов по дисциплине ОГСЭ. 02 История основной профессиональной образовательной программы для студентов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработаны в соответствии с Положением об организации самостоятельной работы в ФГБОУ ВО Ставропольский государственный аграрный университет.

Цель методических рекомендаций: оказание помощи студентам в выполнении самостоятельной работы, в овладении фундаментальных знаний, профессиональных умений и навыков деятельности по специальности, опыта творческой и исследовательской деятельности и направленных на формирование ОК и ПК компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<u>Должен уметь:</u> -отражать понимание России в мировых политических и социальноэкономических процессах XX- начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики, индустриализации и коллективизации	<u>Должен знать:</u> - основные периоды истории Российского государства, ключевые социально-экономические процессы, а также даты важнейших событий отечественной истории; - имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое,

в СССР, решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России); - анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX –начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; - защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; - составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; У5: выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; - осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX –	политическое и культурное развитие России в XX – начале XXI века; - ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в общемировом пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - Россия накануне Первой мировой войны. Ход военных действий. Власть, общество, экономика, культура. Предпосылки революции; - Февральская революция 1917 года. Двоевластие. Октябрьская революция. Первые преобразования большевиков. Гражданская война и интервенция. Политика «военного коммунизма». Общество, культура в годы революций и Гражданской войны; - Нэп. Образование СССР. СССР в годы нэпа. «Великий перелом». Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые Пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление Обороноспособности; - Великая Отечественная война 1941-1945 годы: 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; - СССР в 1945-1991 годы. Экономическое развитие и реформы. Политическая система «развитого

	начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, СМИ для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; - характеризовать места, участников, результаты важнейших исторических событий в истории Российского государства; - соотносить год с веком, устанавливать последовательность и длительность исторических событий; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - применять исторические знания в учебной и внеучебной деятельности, в современном поликультурном, полиэтничном и многоконфессиональном обществе; - демонстрировать патриотизм, гражданственность, уважение к своему Отечеству — многонациональному Российскому государству, в соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества.	социализма». Развитие науки, образования, культуры. «Холодная война» и внешняя политика. СССР и мировая социалистическая система. Причины распада Советского Союза; - Российская Федерация в 1992-2022 годы. Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI веке. Экономическая и социальная модернизация. Культурное пространство и повседневная жизнь. Укрепление обороноспособности. Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире.

Перечень самостоятельных работ

тип и наименование самостоятельной работы, согласно рабочей программы	Вид самостоятельной работы
СР 1. Династический кризис и причины Смутного времени	Разработка мультимедийной презентации
СР 2. Геополитические результаты Великой Отечественной	Подготовка устного сообщения

Разработка мультимедийной презентации

Цели самостоятельной работы (варианты):

- освоение (закрепление, обобщение, систематизация) учебного материала;
- обеспечение контроля качества знаний;
- формирование специальных компетенций, обеспечивающих возможность работы с информационными технологиями;
- становление общекультурных компетенций.

Мультимедийная презентация — представление содержания учебного материала, учебной задачи с использованием мультимедийных технологий.

Презентация – средство наглядного представления доклада, реферата, другой научнопрактической или творческой работы

Мультимедийные презентации по назначению бывают:

- презентация сопровождения образовательного процесса (презентация, сопровождающая доклад);
- презентация учебного или научно-исследовательского проекта (презентация для привлечения слушателей к конкретной теме);
- презентация - отчет (мультимедийное сопровождение отчета в виде нескольких фрагментов, логически связанных между собой в зависимости от структуры отчета).

1. Требования к презентации на индивидуальную тему

Объем – 10-15 слайдов

Структура

1 слайд – титульный лист

— содержит полное наименование учебного заведения, тему презентации, сведения о выполнившем (группа, ФИО);

2 слайд – содержание

— может оформляться в виде списка с гиперссылками;

3 слайд и последующие – наполняются информацией на индивидуальную тему

— могут иметь управляющие кнопки, переходы и анимацию (если необходимо);

— демонстрация презентации может происходить как по времени, так и в режиме управления докладчиком.

Оформление

— единообразие в оформлении (одинаковый шрифт и цвет всех заголовков, одинаковый шрифт для текста на всех слайдах);

— размер заголовков 40-54 пт;

— размер текста 24-40 пт;

— иллюстрации при необходимости;

2. Требования к презентации, сопровождающей доклад и отчет Те же, что и в случае с индивидуальной темой, но:

— может отсутствовать содержание, гиперссылки и управляющие кнопки;

— демонстрация презентации проходит в режиме управления докладчиком.

Планируемые результаты самостоятельной работы:

— повышение информационной культуры студентов и обеспечение их готовности к интеграции в современное информационное пространство;

— способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационнокоммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;

— способность к критическому восприятию, обобщению, анализу профессиональной информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;

— готовность использовать индивидуальные креативные способности для оригинального решения исследовательских задач.

Подготовка устного сообщения

Цель самостоятельной работы: развитие навыков самостоятельного анализа информации и его устного изложения

Сообщение - это краткое изложение, при этом в ёмкой форме, передающее ясную и чёткую суть информации. Пишется в форме краткого доклада и не имеет излишних

художественных оборотов и словосочетаний. Основная задача сообщения - донести определенную информацию, не выходя из рамок заданной темы.

Оформление сообщения

Никогда данный тип сочинения не бывает громоздким. В отличие от классических сочинений, такой текст не допускает длинных сообщений с красивыми, яркими эпитетами.

Пишем правильно. Оформляя сообщение, нужно помнить о следующем:

— можно использовать для приложения рисунки и схемы, если они относятся к теме;

— Выделите главную информацию, и проследите, чтобы текст имел четкую тематику;

— Не используйте терминов и слов, которые вам не понятны.

Порядок работы

— Изучение темы, подбор литературы;

— Тщательное изучение материалов для того, чтобы не делать элементарных ошибок;

— Выделите самое главное, что относится к заданной тематике;

— Составьте подробный поэтапный план сообщения;

— Напишите по пунктам плана сам текст.

Если тема совершенно незнакома, то, возможно, будет актуальным проконсультироваться с преподавателем.

Нужно хорошо подготовиться, не читать с листа, а по памяти пересказать основную суть текста, используя активно для подчеркивания основных данных или цифр заранее выписанные данные.

План сообщения

1. Вступление, где рассказывается основная мысль по теме;
2. Основной текст с размышлением или официальными изученными данными;
3. Заключительная часть с выводами после написания работы.

Завершение

По завершении работы над сообщением нужно его перечитать, чтобы избавиться от лишних эпитетов, сложных словосочетаний и оборотов.

Планируемые результаты самостоятельной работы: способность логически верно, аргументировано и ясно строить устную речь.

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине

ОГСЭ.02 История

2026 г.

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств (ФОС)
 - 1.1 Область применения
 - 1.2 Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
 - 1.3 Организация контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины
 - 1.4 Материально-техническое обеспечение фонда оценочных средств
2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний
 - 2.1 Пакет обучающегося
 - 2.2 Пакет преподавателя
3. Приложения

Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОГСЭ.02 История по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- отражать понимание России в мировых политических и социально-экономических процессах XX- начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX –начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России);
- анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;
- УЗ: защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;
- составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;
- выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;
- осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, СМИ для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;
- характеризовать места, участников, результаты важнейших исторических событий в истории Российского государства;
- соотносить год с веком, устанавливать последовательность и длительность исторических событий;
- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;
- применять исторические знания в учебной и внеучебной деятельности, в современном поликультурном, полиэтничном и многоконфессиональном обществе;
- демонстрировать патриотизм, гражданственность, уважение к своему Отечеству — многонациональному Российскому государству, в соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные периоды истории Российского государства, ключевые социально-экономические процессы, а также даты важнейших событий отечественной истории;

- имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социальноэкономическое, политическое и культурное развитие России в XX – начале XXI века;
 - ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров;
 - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в общемировом пространстве;
 - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
 - Россия накануне Первой мировой войны. Ход военных действий. Власть, общество, экономика, культура. Предпосылки революции;
 - Февральская революция 1917 года. Двоевластие. Октябрьская революция. Первые преобразования большевиков. Гражданская война и интервенция. Политика «военного коммунизма». Общество, культура в годы революций и Гражданской войны;
 - Нэп. Образование СССР. СССР в годы нэпа. «Великий перелом». Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые Пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление Обороноспособности;
 - Великая Отечественная война 1941-1945 годы: 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;
 - СССР в 1945-1991 годы. Экономическое 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;
 - Российская Федерация в 1992-2022 годы. Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI веке. Экономическая и социальная модернизация. Культурное пространство и повседневная жизнь. Укрепление обороноспособности. Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире.
- Для формирования общих **компетенций**:
- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
- ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
- ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине являются дифференцированный зачет.

1.3 Организация контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций.

Таблица 1.

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата	Критерии	Форма контроля и оценивания
Уметь: - отражать понимание России в мировых политических и социальноэкономических процессах XX- начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских наughtотехнологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России); ОК 1, ОК 3, ОК 6 ОК 09	- демонстрация умения отражать понимание России в мировых политических и социально-экономических процессах XX- начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России);	- способность анализировать содержащуюся в разных источниках информацию о событиях и явлениях прошлого и настоящего России;	<i>текущий контроль:</i> - комбинированный опрос на занятиях <i>промежуточная аттестация (далее – ПА)</i>

- анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; ОК 2, ОК 3, ОК 6 ОК 09	-демонстрация умения анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;	-способность рассматривать события в соответствии с принципом историзма, в их динамике, взаимосвязи и взаимообусловленности;	<i>текущий контроль:</i> комбинированный опрос на занятиях <i>промежуточная аттестация</i>
- защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 09	-демонстрация умения защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;	- способность анализировать содержащуюся в разных источниках информацию о событиях и явлениях прошлого и настоящего России;	<i>текущий контроль:</i> комбинированный опрос на занятиях <i>промежуточная аттестация</i>
- составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; ОК 1, ОК 3, ОК 6 ОК 09	-демонстрация умения составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;	- способность анализировать содержащуюся в разных источниках информацию о событиях и явлениях прошлого и настоящего России;	<i>текущий контроль:</i> комбинированный опрос на занятиях <i>промежуточная аттестация</i>

- выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6 ОК 09	-демонстрация умения выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;	- способность анализировать содержащуюся в разных источниках информацию о событиях и явлениях прошлого и настоящего России;	<i>текущий контроль:</i> комбинированный опрос на занятиях <i>промежуточная аттестация</i>
- осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX –начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, СМИ для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6 ОК 09	-демонстрация умения осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX –начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, СМИ для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;	- способность анализировать содержащуюся в разных источниках информацию о событиях и явлениях прошлого и настоящего России;	<i>текущий контроль:</i> комбинированный опрос на занятиях <i>промежуточная аттестация</i>
- характеризовать места, участников, результаты важнейших исторических событий в истории Российского государства; ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6 ОК 09	-демонстрация умения характеризовать места, участников, результаты важнейших исторических событий в истории Российского государства;	- способность анализировать содержащуюся в разных источниках информацию о событиях и явлениях прошлого и настоящего России;	<i>текущий контроль:</i> комбинированный опрос на занятиях <i>промежуточная аттестация</i>

- соотносить год с веком, устанавливать последовательность и длительность исторических событий; ОК 3, ОК 4, ОК 09 - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6 ОК 09	-демонстрация умения соотносить год с веком, устанавливать последовательность и длительность исторических событий; - демонстрация умения давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов	- способность анализировать содержащуюся в разных источниках информацию о событиях и явлениях прошлого и настоящего России;	<i>текущий контроль:</i> комбинированный опрос на занятиях <i>промежуточная аттестация</i>
- применять исторические знания в учебной и внеучебной деятельности, в современном поликультурном, полиэтническом и многоконфессиональном обществе; ОК 3, ОК 4, ОК 6 ОК 09	-демонстрация умения применять исторические знания в учебной и внеучебной деятельности, в современном поликультурном, полиэтническом и многоконфессиональном обществе;	- способность анализировать содержащуюся в разных источниках информацию о событиях и явлениях прошлого и настоящего России;	<i>текущий контроль:</i> комбинированный опрос на занятиях <i>промежуточная аттестация</i>
- демонстрировать патриотизм, гражданственность, уважение к своему Отечеству — многонациональному Российскому государству, в соответствии с идеями	-демонстрация умения демонстрировать патриотизм, гражданственность, уважение к своему Отечеству — многонациональному Российскому государству,	- способность анализировать содержащуюся в разных источниках информацию о событиях и явлениях	<i>текущий контроль:</i> комбинированный опрос на занятиях <i>промежуточная</i>
взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества. ОК 3, ОК 5, ОК 6 ОК 09	в соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества.	прошлого и настоящего России;	<i>аттестация</i>
Знать: - основные периоды истории Российского государства, ключевые социально-экономические процессы, а также даты важнейших событий отечественной истории; ОК 2, ОК 3, ОК 6	-демонстрация знаний основных периодов истории Российского государства, ключевых социально-экономических процессов, а также дат важнейших событий отечественной истории;	-точность определений исторических понятий; точное использование исторической терминологии, грамотное, логически	<i>текущий контроль:</i> комбинированный опрос на занятиях <i>промежуточная аттестация</i>

		правильное, чёткое, полное изложение ответа на вопросы; корректность речевого оформления высказывания	
- имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX – начале XXI века; ОК 2, ОК 3, ОК 6	-демонстрация знаний о именах героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX – начале XXI века;	-грамотное, логически правильное, чёткое, полное изложение ответа на вопросы; корректность речевого оформления высказывания	<i>текущий контроль:</i> комбинированный опрос на занятиях <i>промежуточная аттестация</i>
- ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров; ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 6	-демонстрация знаний ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX – начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров;	-точное использование исторической терминологии, грамотное, логически правильное, чёткое, полное изложение ответа на вопросы; корректность речевого оформления высказывания	<i>промежуточная аттестация</i>
- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в общемировом пространстве; ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6 - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6	-демонстрация знаний о основных этапах эволюции внешней политики России, роль и место России в общемировом пространстве; -демонстрация знаний о роли основных тенденций и явлений в культуре; роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;	-раскрытие содержания материала в объеме, предусмотренном программой учебной дисциплины -изложение материала грамотным языком в определенной логической последовательности, точно	<i>текущий контроль:</i> комбинированный опрос на занятиях <i>промежуточная аттестация</i>

		используя терминологию, факты и аргументы, даты, определения и т.д.	
- Россия накануне Первой мировой войны. Ход военных действий. Власть, общество, экономика, культура. Предпосылки революции; ОК 2, ОК 3, ОК 6	-демонстрация знаний основных событий истории России накануне Первой мировой войны. Ход военных действий. Власть, общества, экономики, культуры. Предпосылки революции;	- логически правильное, чёткое, полное изложение ответа на вопросы; корректность речевого оформления высказывания	<i>текущий контроль:</i> комбинированный опрос на занятиях <i>аттестация</i>
- Февральская революция 1917 года. Двоевластие. Октябрьская революция. Первые преобразования большевиков. Гражданская война и интервенция. Политика «военного коммунизма». Общество, культура в годы революций и Гражданской войны; ОК 2, ОК 3, ОК 6	-демонстрация знаний Причинно – следственных связей в событиях Февральской революции 1917 года. Двоевластия. Октябрьской революции. Первые преобразования большевиков. Гражданская война и интервенция. Политика «военного коммунизма». Общество, культура в годы революций и Гражданской войны;	-понимание взаимосвязей характеризующих исторических событий и явлений	<i>текущий контроль:</i> комбинированный опрос на занятиях <i>промежуточная аттестация</i>
- Нэп. Образование СССР. СССР в годы нэпа. «Великий перелом». Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые Пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление Обороноспособности; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6	-демонстрация знаний событий Нэпа. Образования СССР. СССР в годы нэпа. «Великий перелом». Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые Пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление Обороноспособности;	-демонстрация знаний основных дат отечественной истории, грамотное, логически правильное, полное изложение ответа на вопросы; корректность речевого оформления высказывания	<i>текущий контроль:</i> комбинированный опрос на занятиях <i>промежуточная аттестация</i>

- Великая Отечественная война 1941-1945 годы: 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	-демонстрация знания истории Великой Отечественной войны 1941-1945 годов: причин, сил сторон, основных операции. Государство и общество в годы войны, массовый героизм советского народа, единство фронта и тыла, человек на войне. Нацистский оккупационный режим, зверства захватчиков.	-раскрытие содержания материала в объеме, предусмотренном программой учебной дисциплины	<i>текущий контроль:</i> комбинированный опрос на занятиях <i>промежуточная аттестация</i>
над Японией. Решающий вклад СССР в Великую Победу. Защита памяти о Великой Победе; ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6 - СССР в 1945-1991 годы. Экономическое 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; ОК 2, ОК 3, ОК 6 - Российская Федерация в 1992-2022 годы. Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI веке. Экономическая и социальная модернизация. Культурное пространство и повседневная жизнь. Укрепление обороноспособности. Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире. ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6	Освободительная миссия Красной Армии. Победа над Японией. Решающий вклад СССР в Великую Победу. Защита памяти о Великой Победе; -демонстрация знаний истории СССР в 1945-1991 годы. Экономическое 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; -демонстрация знания истории Российской Федерации в 1992-2022 годах. Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI веке. Экономическая и социальная модернизация. Культурное пространство и повседневная жизнь. Укрепление обороноспособности. Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире.	-демонстрация знаний основных дат отечественной истории -грамотное, логически правильное, чёткое, полное изложение ответа на вопросы; корректность речевого оформления высказывания	<i>текущий контроль:</i> комбинированный опрос на занятиях <i>промежуточная аттестация</i>

Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

- текущий контроль знаний и умений проводится в форме оценки самостоятельных работ, устного опроса;

Подготовки студента оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Студент, получает оценку «отлично», если самостоятельно и уверенно применяет знания в практической деятельности, полно излагает полученные знания в устной форме, в соответствии с требованиями учебной программы, формулирует выводы и обобщения. Допускаются единичные несущественные ошибки, самостоятельно исправленные студентом.

Студент, получает оценку «хорошо», если при изложении полученных знаний возникают отдельные несущественные ошибки, исправляемые студентом по указанию преподавателя и выполнение заданий, осуществляется с незначительной помощью преподавателя.

Студент, получает оценку «удовлетворительно», если работы, выполнены в не полном объеме (не менее 50%), что в целом, не препятствует усвоению последующего программного материала, допускаются отдельные существенные ошибки, исправляемые с помощью преподавателя.

Студент, получает оценку «неудовлетворительно», если изложение учебного материала неполное, бессистемное, что не позволяет усваивать последующий учебный материал, существенные ошибки, не исправляемые даже с помощью преподавателя.

1.4 Материально-техническое обеспечение контрольно-измерительных занятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в кабинете «Социальногуманитарных дисциплин», оснащенный оборудованием:

Основное оборудование: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, доска, учебные пособия и литература; учебные и инструкционные стенды, макеты; программное обеспечение.

Технические средства обучения: рабочие места студентов, оснащенные персональными компьютерами, мультимедийный компьютер, мультимедиапроектор, проекционный экран, программное обеспечение.

2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний.

2.1. Инструкция для обучающегося:

Рекомендации по выполнению теста

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выберите правильный ответ, при необходимости ответы запишите на отдельном листе бумаги.
3. Не задерживайтесь на каком-нибудь пункте, если сомневаетесь в правильности ответа.
4. Вы можете воспользоваться таблицами и карточками
5. Максимальное время выполнения заданий – 60 мин.

Перечень тем для подготовки к промежуточной аттестации

1. Формирование новой российской государственности, государственное строительство Российской Федерации в 1991-1999 гг. Октябрьские события 1993 года.
2. Особенности формирования партийно-политической системы России в условиях демократической формы правления.
3. Государственно-политическое развитие Российской Федерации в новом тысячелетии.
4. «Шоковая терапия» как способ перехода к рыночной экономике.
5. Реформы Е.Т. Гайдара.
6. Экономический курс В.С. Черномырдина.

7. Финансово-экономический кризис 1998 года и преодоление его последствий.
8. Анализ выступления Президента РФ в январе 2008 года в части вхождения России в пятерку крупнейших экономических держав мира»: выявление причин и экономических последствий вхождения России в пятерку крупнейших экономических держав мира.
9. Региональные проблемы Кавказа. Осетино-Ингушский конфликт.
10. Первая чеченская война. Ичкерия.
11. Вторая чеченская война. Проблемы восстановления Чечни.
12. Радикальный исламизм и терроризм.
13. Россия и новые независимые государства на постсоветском пространстве.
14. Договор о коллективной безопасности. Содружество независимых государств (СНГ).
15. Таможенный союз (ТС); ЕврАзЭС; БРИКС.
16. Особенности миротворческой миссии России в постсоветский период.

Критерии оценивания

Процедура оценивания результатов по дисциплине проводится по следующей шкале оценивания:

Критерии оценки	Показатель оценки, балл			
	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
Письменное тестовое задание	Оценка «5» - 90-100% - правильно выполненных заданий	Оценка «4» - 75-90% - правильно выполненных заданий	Оценка «3» - 50-75% - правильно выполненных заданий	Оценка «2» - менее 50% - правильно выполненных заданий

3. Приложение

Перечень практических и самостоятельных работ

№1. Оценочные материалы для письменного и комбинированного опроса

Выполните задания:

1. Отметьте причину межнациональных конфликтов в период перестройки.
 - а) недовольство национальных элит монополией КПСС в обществе
 - б) религиозные различия между народами, населяющими союзные республики
 - в) отсутствие толерантности в обществе
 - г) недовольство республик внешней политикой союзного правительства
2. «Парад суверенитетов» стал чертой политического развития СССР в ... а) 1985 г. б) 1988 г. в) 1990 г. г) 1993 г.
3. Беловежские соглашения о создании СНГ были подписаны 8 декабря 1991 г. между: а) РСФСР, Молдавией и Белоруссией б) РСФСР, Грузией и Украиной в) РСФСР, Белоруссией и Казахстаном г) РСФСР, Украиной и Белоруссией
4. Отметьте одну из целей участников ГКЧП.
 - а) стимулировать развитие рыночных отношений в СССР

- б) развивать институты гражданского общества
 - в) сохранить централизованное советское государство
 - г) усилить позиции республик в центральных органах власти СССР
5. Декларация об образовании СНГ была подписана
- а) 21 декабря 1991 г.
 - б) 23 января 1992 г.
 - в) 21 августа 1991 г.
 - г) 6 января 1992 г.
6. Что из названного является одним из результатов августовского кризиса 1991 г.?
- а) запрещение КПС
 - б) отмена Конституции СССР, принятой в 1977 г.
 - в) усиление политического авторитета Президента СССР
 - г) принятие экономической программы «500 дней»
7. Основной причиной роста сепаратистских тенденций в 80-е годы 20 века является:
- а) рост населения в союзных республиках
 - б) создание компартий в союзных республиках
 - в) принятие Декларации о суверенитете России
 - г) глубокий экономический кризис
8. Какое название получил процесс формирования нового союзного договора между республиками СССР:
- а) «августовский путч»
 - б) «новоогаревский процесс»
 - в) «война законов»
 - г) «парад суверенитетов»
9. Застой в экономике стран социалистического содружества наиболее был замечен в:
- а) сельском хозяйстве
 - б) прогрессивных технологиях
 - в) образовании
 - г) промышленности
10. Распад СССР стал неизбежен после:
- а) избрания Президентом России Б.Н. Ельцина
 - б) войны в Нагорном Карабахе
 - в) августовского путча 1991 г.
 - г) смещение с поста Президента СССР М.С. Горбачева
11. В результате августовского путча 1991 года власть пытался узурпировать орган под названием:
- а) ВЦСПС
 - б) ГКЧП
 - в) НКВД
 - г) ВАСХНИЛ
12. Декларация о независимости России была принята:
- а) 1989 г.
 - б) 1990 г.
 - в) 1991 г.
 - г) 1993 г.
13. После распада СССР во внешней политике России возникло понятие
- а) военные базы
 - б) постсоветское пространство
 - в) противоположные общественные системы
 - г) интеграция
14. Какое понятие из перечисленных утратило актуальность в 1990-х гг.?
- а) ядерные потенциалы
 - б) страны Запада
 - в) «социалистический лагерь»

- г) Европейский суд по правам человека
15. Беловежские соглашения о создании СНГ были подписаны 8 декабря 1991 г. между...
- а) РСФСР, Молдавией и Белоруссией
 - б) РСФСР, Украиной и Белоруссией
 - в) РСФСР, Грузией и Украиной
 - г) РСФСР, Белоруссией и Казахстаном
16. Что из названного является одним из результатов августовского кризиса 1991 г.
- а) усиление политического авторитета Президента СССР
 - б) принятие экономической программы «500 дней»
 - в) отмена Конституции СССР, принятой в 1977 г.
 - г) запрещение КПСС
17. Экономическое развитие в 1990-х гг. характеризовалось
- а) развитием ВПК
 - б) снижением жизненного уровня населения
 - в) ростом производительности труда в сельском хозяйстве
18. Государственный пост, появившийся в период «перестройки»:
- а) Президент СССР
 - б) Председатель Совета Министров СССР
 - в) Председатель Президиума Верховного Совета СССР
19. Попытка отстранения М.С. Горбачева с поста президента СССР и смены проводимого им курса получила название:
- а) «война законов»
 - б) «августовский путч»
 - в) «парад суверенитетов»
 - г) «новоогаревский процесс»
20. В результате распада СССР произошло:
- а) усиление обороноспособности
 - б) усиление политики русификации
 - в) обострение межнациональных конфликтов.

№2. Тестовые задания для текущего контроля знаний по теме:

Россия в конце XX начале XXI века: проблемы и перспективы развития

Порядок проведения: Студенту предлагается 20 вопросов. В каждом задании один правильный ответ.

Реформа политической системы, начавшаяся в 1988г. была направлена на

- а) обеспечение полновластия КПСС
 - б) обеспечение полновластия Советов
 - в) обеспечение полновластия общественных организаций
 - г) обеспечение полновластия Советов
1. Понятие «ускорение», госприемка относится к реформам периода: а) оттепель
- б) перестройка
 - в) развитой социализм
 - г) коммунизм
3. Экономическая реформа Гайдара получила название
- а) 500 дней
 - б) семь главных дел
 - в) шоковая терапия
 - г) оттепель
4. Понятие «импичмент» связано
- а) отрешением от власти Верховного Совета
 - б) отрешением от власти народных депутатов
 - в) отрешением от власти президента

- г) отрешением от власти губернатора
- 5. Для второй половины 90-х годов характерны
 - а) правительственные кризисы
 - б) вооруженные столкновения народа с милицией
 - в) периоды стабилизации рубля
 - г) бурный рост производства
- 6. Конституция РФ принята...
 - а) 1990
 - б) 1991
 - в) 1992
 - г) 1993
- 7. Уход президента Ельцина в отставку
 - а) 25 декабря 1991
 - б) 30 декабря 1995
 - в) 31 декабря 1999
 - г) 1 января 2000
- 8. Путин впервые избран президентом страны
 - а) 1 января 2000г.
 - б) 9 августа 1999г.
 - в) 26 марта 2000г.
 - г) 1 января 2000 г.
- 9. Дефолт произошел
 - а) август 1998
 - б) август 1999
 - в) август 2000
 - г) август 2001
- 10. «Младореформаторы» работали в правительстве
 - а) Гайдара
 - б) Черномырдина
 - в) Примакова
 - г) Кириенко
- 11. Дефолт был объявлен премьер-министром
 - а) Черномырдин
 - б) Кириенко
 - в) Примаков
 - г) Гайдаром
- 12. «Договор об общественном примирении и согласии» подписан между ...
 - а) Ельциным и Руцким
 - б) Ельциным и Хасбулатовым
 - в) руководством всех ветвей власти и представителями общественно-политических объединений
 - г) Государственной Думой и Законодательным Собранием
- 13. Амнистия обвиняемых по «Делу ГКЧП» проведена
 - а) президентом страны
 - б) правительством
 - в) Государственной Думой
 - г) Законодательным Собранием
- 14. Высший законодательный орган в России по Конституции 1993г.
 - а) Федеральное Собрание
 - б) Совет Федерации
 - в) Государственная Дума
 - г) президент

15. Причина правительственного кризиса 1999г.
 а) дефолт
 б) импичмент
 в) провал программы «500 дней»
 г) выборы президента
16. Чечня вышла из состава Чечено-Ингушской республики и объявила о своей независимости
 а) 1990г.
 б) 1991г.
 в) 1992 г.
 г) 1993г.
17. «Хасавюртовские соглашения» подписаны в
 а) 1993г.
 б) 1995г.
 в) 1996г.
 г) 1997 г.
18. Референдум о доверии правительству и президенту проведен...
 а) апрель 1992г.
 б) апрель 1993г.
 в) сентябрь 1993г.
 г) октябрь 1993 г.
19. Верховный Совет привел к присяге в качестве президента РФ вице-президента
 а) Хасбулатова
 б) Горбачева
 в) Руцкого
 г) Ельцина
20. Танки обстреляли Белый дом в Москве...
 а) 28 сентября 1991г.
 б) 3 октября 1992г.
 в) 4 октября 1993г.
 Г) 6 октября 1993г.

Критерии оценки тестового задания по теме: Россия в конце XX начале XXI века: проблемы и перспективы развития

Студенту предлагается 20 вопросов. Каждый правильный ответ оценивается 0,5 балла.

Результаты тестирования считаются удовлетворительными и начинают засчитываться только при 50% правильных ответов и более.

Ответы на тестовые задания

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

№3. Вопросы для обсуждения

Причины, последствия и оценка падения монархии в России, прихода к власти большевиков и их победы в Гражданской войне.

1. Причины свертывания нэпа, оценка результатов индустриализации, коллективизации и преобразований в сфере культуры.
2. Характер национальной политики большевиков и ее оценка.
3. Причины, последствия и оценка установления однопартийной диктатуры и единовластия И. В. Сталина; причины репрессий.

4. Оценка внешней политики СССР накануне и в начале Второй мировой войны.
5. Цена победы СССР в Великой Отечественной войне.
6. Оценка СССР в условиях холодной войны.
7. Причины, последствия и оценка реформ Н. С. Хрущёва.
8. Оценка периода правления Л. И. Брежнева и роли диссидентского движения.
9. Причины, последствия и оценка «перестройки» и распада СССР.
10. Оценка причин, характера и последствий экономических реформ начала 1990-х гг. («шоковая терапия», методы приватизации); причины и последствия побед Б. Н. Ельцина в политических схватках 1990-х гг.
11. Причины, последствия и оценка стабилизации экономики и политической системы России в 2000-е гг.

№4. Темы для написания исторического эссе

Вступление в должность президента РФ В. В. Путина.

1. Восстановление единого правового пространства страны.
2. Экономическая интеграция на постсоветском пространстве.
3. Борьба с терроризмом. Укрепление Вооружённых сил РФ.
4. Приоритетные национальные проекты.
5. Восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях.

Приложение 2.2.3
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной
деятельности»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.3.

1.2. 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; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, гражданами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	- особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 09	- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	- современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ПК 1.1.	- понимать тексты на базовые и профессиональные темы; - переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной	- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);

	направленности; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - участвовать в диалогах на общие и профессиональные темы; - кратко обосновывать и объяснять свои действия.	- особенности произношения слов; - правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.3.	- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	88
в т.ч. в форме практической подготовки	88
в т. ч.:	
теоретическое обучение	0
практические занятия	88
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	-
Промежуточная аттестация	2

2.2. 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, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Моя будущая профессия	Содержание:		ОК 01 ОК 04 ОК 05
	Лексический материал по теме: 1. Профессии 2. Профессиональные качества 3. Профессия юриста в англоязычных странах		
	Грамматический материал: Имя существительное и имя прилагательное в английском языке. Артикли.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие № 1 «Профессиональные качества, необходимые для успешного карьерного роста»	6	
Тема 2. Право	Содержание учебного материала:		ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1
	Лексический материал по теме: 1. Определение права. 2. Источники права.		
	Грамматический материал: Видовременные формы английского глагола в действительном залоге.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие № 2 «Классификация источников права»	6	
Тема 3. Государство и право	Содержание:		ОК 01 ОК 04 ОК 05 ПК 1.1
	Лексический материал по теме: 1. Правовые системы 2. Конституционное право		
	Грамматический материал: Видовременные формы английского глагола в страдательном залоге.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	

	Практическое занятие № 3 «Правовые системы в современном мире»	6	
Тема 4. Отрасли права: административное право; трудовое право.	Содержание:		ОК 01 ОК 04 ОК 05 ПК 1.1
	Лексический материал по теме: 1. Административное право 2. Трудовое право		
	Грамматический материал: Согласование времен		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие № 4 «Особенности законодательства стран изучаемого языка»	6	
Тема 5. Отрасли права: договорное право; уголовное право	Содержание:		ОК 01 ОК 04 ОК 05 ПК 1.1
	Лексический материал по теме: 1. Договорное право 2. Уголовное право.		
	Грамматический материал: Косвенная речь		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 5 «Отработка и практика в устной речи лексического материала в форме диалога»	8	
Тема 6. Судебная система	Содержание:		ОК 01 ОК 04 ОК 05 ПК 1.1
	Лексический материал по теме: 1. Судебная система в англоязычных странах 2. Гражданский процесс 3. Уголовный процесс		
	2. Грамматический материал: Модальные глаголы и их эквиваленты		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие № 6 «Систематизация изученного лексического материала: составление таблиц»	6	
Тема 7. Деловое общение	Содержание:		ОК 01 ОК 04 ОК 05
	Лексический материал по теме: 1. Деловой этикет 2. Переговоры с партнером 3. Служебное совещание		

	2.Грамматический материал: Неличные формы глагола: причастие		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 7 «Деловой этикет. Диалог этикетного характера»	8	
Тема 8. Устройство на работу	Содержание:		ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.3
	Лексический материал по теме: 1. Прием на работу 2. Составление резюме; 3. Сопроводительное письмо.		
	2.Грамматический материал: Неличные формы глагола: инфинитив		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие № 8 «Прием на работу. Ролевая игра»	6	
Тема 9. Юридические документы	Содержание:		ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.3
	Лексический материал по теме: 1. Деловая переписка 2. Виды юридических документов.		
	2.Грамматический материал: Неличные формы глагола: герундий		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие № 9 «Составление документа по образцу»	6	
Тема 10. Иностранный язык в профессиональной деятельности с учетом вида деятельности по выбору.	Содержание:		ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.3
	Лексический материал по темам профессиональной деятельности по выбору		
	2.Грамматический материал: Словообразование		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие № 10 «Отработка и практика в устной речи лексического материала»	6	
Промежуточная аттестация		6	
Всего		88	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов (в т.ч. практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Кабинет иностранного языка: специализированная мебель на 72 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Английский язык: 10-й класс: базовый уровень : учебник / О. В. Афанасьева, Д. Дули, И. В. Михеева [и др.]. — 13-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2026. — 248 с. — ISBN 978-5-09-112197-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/408704>

2. Биболетова, М. З. Английский язык: 11-й класс: базовый уровень : учебник / М. З. Биболетова, Е. Е. Бабушис, Н. Д. Снежко. — 8-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 214 с. — ISBN 978-5-09-110501-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/360584>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Видеоуроки в интернет: [сайт]. — ООО «Мультиурок», 2020 — URL: <http://videouroki.net> — Текст: электронный.

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> — Текст: электронный.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> — Текст: электронный.

4. Онлайн-словари ABYY Lingvo. - URL: <http://www.abbyyonline.ru> — Текст: электронный.

5. Онлайн-словари «Мультитран». - URL: <http://www.multitran.ru> — Текст: электронный.

6. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> - Режим доступа: свободный. — Текст: электронный.

7. Энциклопедия «Британника»: [сайт]. — Encyclopædia Britannica, Inc., 2020 — URL: www.britannica.com — Текст: электронный.

8. Cambridge Dictionaries Online. - URL: <http://dictionary.cambridge.org> — Текст: электронный.

9. Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов: [сайт]. — Macmillan Education Limited, 2009-2020 — URL: <https://www.macmillanenglish.com/ru/dictionary> — Текст: электронный.

10. News in Levels. World news for students of English: [сайт]. — URL: <https://www.newsinlevels.com> — Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники	- уровень освоения учебного материала с учетом актуального профессионального и	Оценка результатов выполнения практических работ.

информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности - особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. - современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - особенности произношения слов; - правила чтения текстов профессиональной направленности. - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.	социального контекста; - умение использовать теоретические знания при выполнении профессиональных задач; - уровень сформированности общих компетенций.	Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результатов выполнения домашних заданий. Оценка результатов проведённой промежуточной аттестации.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
- 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	Демонстрация умения пополнять словарный запас и самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь; Демонстрация умения определять свою позицию и излагать свои мысли на иностранном языке. Демонстрация умения описывать значимость своей профессии на	Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результатов выполнения домашних заданий. Оценка результатов промежуточной аттестации.

смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение - понимать тексты на базовые и профессиональные темы; - переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - участвовать в диалогах на общие и профессиональные темы; - кратко обосновывать и объяснять свои действия; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	иностранном языке. Демонстрация умения организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. Демонстрация умения грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. Демонстрация умения применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение. Демонстрация умения общаться устно и письменно на иностранном языке на профессиональные темы.	

4.1 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по учебной дисциплине ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности.
2. Методические рекомендации по освоению учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по выполнению практических работ по дисциплине
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности основной

2026 г.

Пояснительная записка

Методические указания по выполнению практических работ студентов по дисциплине ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности предназначены для студентов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Методические указания разработаны в соответствии с рабочей программой по дисциплине ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности и учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, которым предусмотрено выделение часов на проведение практических занятий по дисциплине в объеме 88 часов.

Выполнение студентами практических работ позволяет *формировать умения, закрепить знания, формировать общие и профессиональные компетенции.*

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	У.1 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; У.2 составлять план действия; определять необходимые ресурсы; У.3 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; У.4 реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) У.5 организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, гражданами в ходе профессиональной деятельности У.6 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе У.7 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение У.8 понимать тексты на базовые профессиональные темы; У.9 переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	3.1 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; 3.2 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 3.3 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности 3.4 особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. 3.5 современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности 3.6 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); 3.7 особенности произношения слов; 3.8 правила чтения текстов профессиональной направленности 3.9 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;

	У.10 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; У.11 участвовать в диалогах на общие и профессиональные темы; У.12 кратко обосновывать и объяснять свои действия. У.13 писать простые	3.10 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.

Перечень практических работ

Нумерация практических работ (ПР)	Наименование тем практических работ (ПР)
Практическая работа № 1	Лексические единицы по теме «Профессия юриста»
Практическая работа № 2	Профессиональные качества юриста
Практическая работы № 3	Имя существительное и имя прилагательное в английском языке. Артикли
Практическая работа № 4	Профессия юриста в англоязычных странах
Практическая работа № 5	Определение права
Практическая работа № 6	Видовременные формы английского глагола в действительном залоге.
Практическая работа № 7	Источники права.
Практическая работа № 8	Правовые системы
Практическая работа № 9	Видовременные формы английского глагола в страдательном залоге.
Практическая работа № 10	Конституционное право
Практическая работа № 11	Административное право
Практическая работа № 12	Согласование времен
Практическая работа № 13	Трудовое право
Практическая работа № 14	Договорное право
Практическая работа № 15	Уголовное право
Практическая работа № 16	Косвенная речь
Практическая работа №17	Лексический материал по теме «Судебная система»
Практическая работа № 18	Судебная система в англоязычных странах
Практическая работа № 19	Структура судебной системы в России
Практическая работа № 20	Модальные глаголы и их эквиваленты
Практическая работа № 21	Гражданский процесс и Уголовный процесс
Практическая работа №22	Лексический материал по теме «Деловое общение»
Практическая работа № 23	Деловой этикет
Практическая работа № 24	Переговоры с партнером
Практическая работа № 25	Неличные формы глагола: причастие
Практическая работа № 26	Прием на работу
Практическая работа № 27	Составление резюме
Практическая работа № 28	Неличные формы глагола: инфинитив
Практическая работа № 29	Сопроводительное письмо
Практическая работа № 30	Деловая переписка
Практическая работа № 31	Виды юридических документов
Практическая работа № 32	Неличные формы глагола: герундий
Практическая работа № 33	Лексические единицы по теме «Моя будущая профессия»
Практическая работа № 34	Словообразование

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Практическая работа № 1 Тема: Лексические

единицы по теме «Профессия юриста»

Цель работы: Освоение лексического минимума, относящегося к профессии юриста

Необходимые материалы и оборудование: раздаточный материал, видеопроектор

Задание:

1. Записать новую лексику по теме «Профессия юриста»
2. Выполнить задания на закрепление новых лексических единиц по теме
3. Использовать изученные лексические единицы в устной и письменной речи

Форма отчетности и контроля: словарный диктант, оценка

Практическая работа № 2 Тема: Профессиональные

качества юриста

Цель работы: Формирование лексических навыков при описании профессиональных качеств юриста

Необходимые материалы и оборудование: раздаточный материал, видеопроектор, учебники, словари

Задание:

1. Знакомство с лексикой по теме
2. Использование изученных лексических единиц и грамматического материала в устной и письменной речи
3. Составление таблицы «Профессиональные качества юриста»

Форма отчетности и контроля: письменная, оценка

Практическая работа № 3

Тема: Имя существительное и имя прилагательное в английском языке.

Артикли

Цель работы: Формирование грамматических навыков

Необходимые материалы и оборудование: презентация по теме занятия

Задание:

1. Познакомиться с материалом презентации
2. Выполнить задания на закрепление изученного материала
3. Составить кластер по теме

Форма отчетности и контроля: устная, тест, оценка

Практическая работа № 4 Тема: Профессия юриста в англоязычных

странах

Цель работы: Формирование правилами чтения текстов профессиональной направленности

Необходимые материалы и оборудование: тексты профессиональной направленности (раздаточный материал),

словари

Задание:

1. Составление словаря (выписать из текста незнакомую лексику)
2. Перевод текста
3. Ответы на вопросы по тексту

Форма отчетности и контроля: устная, письменная, оценка

Практическая работа № 5 Тема: Определение права

Цель работы: Активизация лексики по теме в разных видах деятельности: чтение, аудирование, говорение

Необходимые материалы и оборудование: тексты профессиональной направленности (раздаточный материал),

словари, тетради

Задание:

1. Работа с текстом
2. Составление словаря
3. Ответы на вопросы по тексту

Форма отчетности и контроля: устная, письменная, оценка

Практическая работа № 6

Тема: Видовременные формы английского глагола в действительном залоге

Цель работы: Формирование грамматических навыков по теме «Видовременные формы английского глагола в действительном залоге»

Необходимые материалы и оборудование: презентация, учебник, раздаточный материал (тесты)

Задание:

1. Познакомиться с материалом презентации
2. Выполнить задания на закрепление изученного материала
3. Составить тест по теме «Формы английского глагола в действительном залоге»

Форма отчетности и контроля: письменная, оценка

Практическая работа № 7

Тема: Источники права.

Цель работы: Формирование навыков работы с текстами профессиональной направленности

Необходимые материалы и оборудование: презентация, учебник, раздаточный материал (тесты), словари

Задание:

1. Чтение и перевод текста
2. Выполнить задания на закрепление изученного материала
3. Составить тест

Форма отчетности и контроля: устная, оценка

Практическая работа № 8

Тема: Правовые системы

Цель работы: Формирование целостной системы знаний по английскому языку по теме «Правовые системы»

Необходимые материалы и оборудование: презентация, учебник, раздаточный материал (тексты)

Задание:

1. Введение и активизация лексических единиц по теме
2. Знакомство с материалом презентации по теме «Правовые системы»
3. Работа с текстом (чтение и перевод)

Форма отчетности и контроля: устная, оценка

Практическая работа № 9

Тема: Видовременные формы английского глагола в страдательном залоге.

Цель работы: Развитие грамматических навыков в употреблении форм глагола в страдательном залоге.

Необходимые материалы и оборудование: доска, компьютер, телевизор, презентация, учебник, раздаточный материал (тренировочные упражнения на закрепление материала), ученики, словари

Задание:

1. Актуализация по теме «Видовременные формы английского глагола в действительном залоге»

2. Изучение материала презентации по теме «Видовременные формы английского глагола в страдательном залоге»

3. Выполнение тренировочных упражнений на закрепление
Форма отчетности и контроля: письменная, оценка

Практическая работа № 10

Тема: Конституционное право

Цель работы: Формирование навыков работы с текстами профессиональной направленности

Необходимые материалы и оборудование: презентация, учебник, раздаточный материал (тексты)

Задание:

1. Введение и активизация лексических единиц по теме
2. Знакомство с материалом презентации по теме «Правовые системы»
3. Работа с текстом (чтение и перевод)

Форма отчетности и контроля: устная, оценка

Практическая работа № 11 Тема: Административное право

Цель работы: Формирование навыков работы с текстами профессиональной направленности

Необходимые материалы и оборудование: презентация, учебник, мультимедийное оборудование, раздаточный материал (тексты для чтения и таблица для заполнения)

Задание:

1. Введение и активизация лексических единиц по теме
2. Знакомство с материалом презентации по теме «Административное право»
3. Работа с текстом (чтение и перевод)
4. Заполнение таблицы

Форма отчетности и контроля: устная, письменная, оценка

Практическая работа № 12 Тема: Согласование времен

Цель работы: Формирование грамматических навыков в употреблении временных форм

Необходимые материалы и оборудование: презентация, учебник, раздаточный материал (тренировочные упражнения), словари

Задание:

1. Актуализация временных глагольных форм
2. Трансформация предложений из прямой речи в косвенную.
3. Закрепление в речи глаголов, вводящих косвенную речь
4. Ролевая игра

Форма отчетности и контроля: устная, оценка

Практическая работа № 13

Тема: Трудовое право

Цель работы: Формирование навыков работы с текстами профессиональной направленности

Необходимые материалы и оборудование: презентация, учебник, раздаточный материал (тексты)

Задание:

1. Введение и активизация лексических единиц по теме
2. Знакомство с материалом презентации по теме «Трудовое право»
3. Работа с текстом (чтение и перевод)
4. Составление кластера по теме занятия

Форма отчетности и контроля: устная, оценка

Практическая работа № 14

Тема: Договорное право

Цель работы: Формирование навыков работы с текстами профессиональной направленности

Необходимые материалы и оборудование: презентация, учебник, раздаточный материал (тексты)

Задание:

1. Введение и активизация лексических единиц по теме
2. Знакомство с материалом презентации по теме «Трудовое право»
3. Работа с текстом (чтение и перевод)
4. Составление таблицы по теме «Договорное право»

Форма отчетности и контроля: письменная, оценка

Практическая работа № 15

Тема: Уголовное право

Цель работы: Формирование навыков работы с текстами профессиональной направленности

Необходимые материалы и оборудование: презентация, учебник, раздаточный материал (тексты)

Задание:

1. Введение и активизация лексических единиц по теме
2. Работа с текстом (чтение и перевод)
3. Составление презентации по теме занятия
4. **Форма отчетности и контроля:** устная, оценка

Практическая работа № 16

Тема: Косвенная речь

Цель работы: Формирование грамматических навыков по теме «Косвенная речь»

Необходимые материалы и оборудование: презентация, учебник, раздаточный материал (тренировочные упражнения по теме)

Задание:

1. Введение и активизация лексических единиц по теме
2. Знакомство с материалом презентации по теме «Правовые системы»
3. Работа с текстом (чтение и перевод)

Форма отчетности и контроля: устная, оценка

Практическая работа № 17 Тема: Лексический материал по теме «Судебная система»

Цель работы: Освоение лексического минимума, относящегося к теме «Судебная система»

Необходимые материалы и оборудование: презентация, учебник, раздаточный материал (тренировочные упражнения для закрепления лексики)

Задание:

1. Введение и активизация лексических единиц по теме
2. Выполнить задания на закрепление новых лексических единиц по теме
3. Использовать изученные лексические единицы в устной и письменной речи

Форма отчетности и контроля: словарный диктант, оценка

Практическая работа № 18 Тема: Судебная система в англоязычных странах

Цель работы: Систематизация знаний о судебной системе стран изучаемого языка

Необходимые материалы и оборудование: презентация, мультимедийное оборудование, раздаточный материал (тексты для чтения и таблица для заполнения)

Задание:

1. Введение и активизация лексических единиц по теме
2. Работа с текстом (чтение и перевод)
3. Заполнение таблицы

Форма отчетности и контроля: письменная, оценка

Практическая работа № 19 Тема: Структура судебной системы в России

Цель работы: Систематизация знаний о структуре судебной системы в России

Необходимые материалы и оборудование: презентация, мультимедийное оборудование, раздаточный материал (тексты)

Задание:

1. Введение и активизация лексических единиц по теме
2. Работа с текстом (чтение и перевод)
3. Подготовка презентации по теме

Форма отчетности и контроля: устная, оценка

Практическая работа № 20 Тема: Модальные глаголы и их эквиваленты

Цель работы: Формирование умений употребления модальных глаголов в определенной речевой ситуации.

Необходимые материалы и оборудование: презентация, учебник, раздаточный материал (тренировочные упражнения по теме)

Задание:

1. Знакомство с материалом презентации по теме «Модальные глаголы и их эквиваленты»
2. Выполнение тренировочных упражнений
3. Составление теста по теме

Форма отчетности и контроля: письменная, оценка

Практическая работа № 21 Тема: Гражданский процесс и Уголовный процесс

Цель работы: Развитие умения читать с целью извлечения детальной информации.

Необходимые материалы и оборудование: учебник, раздаточный материал

Задание:

1. Введение и активизация лексических единиц по теме
2. Работа с текстом (чтение и перевод)
3. Составление конспекта по теме

Форма отчетности и контроля: письменная, оценка

Практическая работа № 22 Тема: Лексический материал по теме «Деловое общение»

Цель работы: Формирование лексических навыков в устной и письменной речи по теме «Деловое общение»

Необходимые материалы и оборудование: учебник, раздаточный материал, словари

Задание:

1. Введение и активизация лексических единиц по теме
2. Чтение и перевод диалогов
3. Составление диалогов по теме

Форма отчетности и контроля: устная, оценка

Практическая работа № 23

Тема: Деловой этикет

Цель работы: Формирование лексических навыков в устной и письменной речи по теме «Деловой этикет»

Необходимые материалы и оборудование: учебник, раздаточный материал, словари

Задание:

1. Введение и активизация лексических единиц по теме
2. Составление диалогов по теме
3. Работа с текстом

Форма отчетности и контроля: устная, оценка

Практическая работа № 24 Тема: Переговоры с партнером

Цель работы: Формирование навыков ведения переговоров на английском языке

Необходимые материалы и оборудование: презентация, учебник, раздаточный материал (тексты)

Задание:

1. Введение и активизация лексических единиц по теме
2. Чтение диалогов по теме
3. Составить и рассказать диалог по теме «Деловые переговоры»

Форма отчетности и контроля: устная, оценка

Практическая работа № 25 Тема: Неличные формы глагола: причастие

Цель работы: Формирование грамматических навыков по теме «Неличные формы глагола: причастие»

Необходимые материалы и оборудование: презентация, учебник, раздаточный материал (тренировочные упражнения), словари

Задание:

1. Знакомство с материалом презентации по теме «Неличные формы глагола: причастие»
2. Выполнение тренировочных упражнений
3. Составление тестов по теме

Форма отчетности и контроля: письменная, оценка

Практическая работа № 26

Тема: Прием на работу

Цель работы: Формирование навыков оформления документов при устройстве на работу

Необходимые материалы и оборудование: презентация, учебник, раздаточный материал

Задание:

1. Введение и активизация лексических единиц по теме
2. Знакомство с материалом презентации по теме «Прием на работу»
3. Оформление деловых бумаг

Форма отчетности и контроля: письменная, оценка

Практическая работа № 27 Тема: Составление резюме

Цель работы: Формирование навыков составления резюме

Необходимые материалы и оборудование: презентация, учебник, раздаточный материал (образцы резюме)

Задание:

1. Введение и активизация лексических единиц по теме
2. Знакомство с материалом презентации по теме
3. Составление резюме

Форма отчетности и контроля: письменная, оценка

Практическая работа № 28 Тема: Неличные формы глагола: инфинитив

Цель работы: Формирование грамматических навыков по теме «Неличные формы глагола: инфинитив»

Необходимые материалы и оборудование: презентация, учебник, раздаточный материал (тренировочные упражнения), словари

Задание:

1. Знакомство с материалом презентации по теме «Неличные формы глагола: инфинитив»
2. Выполнение тренировочных упражнений

3. Составление тестов по теме

Форма отчетности и контроля: письменная, оценка

Практическая работа № 29 Тема: Сопроводительное письмо

Цель работы: Формирование навыков написания сопроводительного письма на английском языке при устройстве на работу

Необходимые материалы и оборудование: презентация, учебник, раздаточный материал (образцы писем), словари

Задание:

1. Введение и активизация лексических единиц по теме
2. Знакомство с материалом презентации по теме «Сопроводительное письмо»
3. Написание сопроводительного письма

Форма отчетности и контроля: письменная, оценка

Практическая работа № 30

Тема: Деловая переписка

Цель работы: Формирование навыков написания писем и электронных писем делового характера

Необходимые материалы и оборудование: презентация, учебник, раздаточный материал (образцы деловых писем)

Задание:

1. Знакомство с материалом презентации по теме «Деловая переписка»
2. Чтение и перевод писем
3. Написание деловых писем

Форма отчетности и контроля: письменная, оценка

Практическая работа № 31 Тема: Виды юридических документов

Цель работы: Знакомство с различными видами юридических документов на английском языке

Необходимые материалы и оборудование: презентация, раздаточный материал (образцы юридических документов), словари

Задание:

1. Знакомство с материалом презентации по теме «Виды юридических документов»
2. Работа с документами (чтение и перевод)
3. Оформление документов

Форма отчетности и контроля: устная, оценка

Практическая работа № 32 Тема: Неличные формы глагола:

герундий

Цель работы: Формирование грамматических навыков по теме «Неличные формы глагола: герундий»

Необходимые материалы и оборудование: презентация, учебник, раздаточный материал (тренировочные упражнения), словари

Задание:

1. Знакомство с материалом презентации по теме «Неличные формы глагола: герундий»
2. Выполнение тренировочных упражнений
3. Составление тестов по теме

Форма отчетности и контроля: письменная, оценка

Практическая работа № 33

Тема: Лексические единицы по теме «Моя будущая профессия»

Цель работы: Освоение лексического минимума, относящегося к теме «Моя будущая профессия»

Необходимые материалы и оборудование: раздаточный материал, видеопроектор, словари

Задание:

1. Записать новую лексику по теме
2. Выполнить задания на закрепление новых лексических единиц по теме
3. Составить рассказ по теме «Моя будущая профессия»

Форма отчетности и контроля: устная, оценка

Практическая работа № 34

Тема: Словообразование

Цель работы: Развитие навыка словообразования

Необходимые материалы и оборудование: презентация, учебник, раздаточный материал (тренировочные упражнения)

Задание:

1. Знакомство с материалом презентации по теме «Словообразование»
2. Выполнение тренировочных упражнений по теме
3. Заполнение таблицы

Форма отчетности и контроля: письменная, оценка

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

2026 г.

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств (ФОС)
 - 1.1 Область применения
 - 1.2 Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
 - 1.3 Организация контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины
 2. Материально-техническое обеспечение контрольно-измерительных мероприятий
Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний
 3. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний
- Приложения
- Приложение № 1. Перечень самостоятельных и практических работ
- Приложения № 2. Оценочные материалы для текущего контроля
- Приложения № 3. Оценочные материалы для промежуточной аттестации

1. Паспорт фонда оценочных средств (ФОС)

1.1 Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2 Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У.1 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;

У.2 составлять план действия; определять необходимые ресурсы;

У.3 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;

У.4 реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)

У.5 организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, гражданами в ходе профессиональной деятельности

У.6 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе

У.7 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение

У.8 понимать тексты на базовые и профессиональные темы;

У.9 переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

У.10 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;

У.11 участвовать в диалогах на общие и профессиональные темы; У.12 кратко обосновывать и объяснять свои действия.

У.13 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

Знать:

3.1 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;

3.2 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

3.3 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности

3.4 особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.

3.5 современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

- 3.6 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
 3.7 особенности произношения слов;
 3.8 правила чтения текстов профессиональной направленности
 3.9 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
 3.10 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.

Для формирования компетенций

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

Результаты обучения: умения, знания	критерии оценки результата	критерии оценки результата	Формы и методы контроля (оценки) и средства проверки
1	2	3	4
У.1 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 ОК 01	Распознавание задачи и/или проблемы в профессиональном и/или социальном контексте; анализ задачи и/или проблемы и выделение её составных частей; определение этапов решения задачи; выявление и эффективный поиск информации, необходимой для решения задачи и/или проблемы	Точность распознавания задачи и/или проблемы в профессиональном и/или социальном контексте; точность анализа задачи и/или проблемы и выделение её составных частей; точность определения этапов решения задачи; выявление и эффективный поиск информации, необходимой для решения задачи и/или проблемы	Оценка выполнения практических заданий и самостоятельных работ, домашних заданий проблемного характера; защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. ТК -№ 13-16 ПР -№ 2, 4, 6, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 16, 17, 18, 19, 21, 22, 23, 25, 26, 36, 40, 42, 43 СР -№ 1, 3, 8, 9 ПА в форме КР № 1, 4

ПК 1.1. Осуществлять профессиональное толкование норм права.

У.2 составлять план действия; определять необходимые ресурсы ОК 01	Составление плана действия; определения необходимых ресурсов;	Корректность составления плана действия; определения необходимых ресурсов;	Оценка выполнения практических заданий и самостоятельных работ, домашних заданий проблемного характера; защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. ТК -№ 13-16

ПК 1.2. Применять нормы права для решения задач в профессиональной деятельности.

ПК 1.3. Владеть навыками подготовки юридических документов, в том числе с использованием информационных технологий.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

Формой аттестации по учебной дисциплине является:

контрольная работа

1.3 Организация контроля и оценки освоения программы дисциплины

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Таблица 1

			ПР -№ 1, 2, 4, 6, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 16, 17, 18, 19, 21, 22, 23, 25, 26,36 СР -№ 1, 3, 4, 8, ПА в форме КР № 1, 3, 4

У.3 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; ОК 01	Владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Четкость владения актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Оценка выполнения практических заданий и самостоятельных работ, домашних заданий проблемного характера; защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. ТК -№ 1, 3, 7, 8, 13-16 ПР -№ 1, 2, 4, 6, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 16, 26, 27, 28, 30, 31, 32, 33, 35 СР -№ 2, 3, 4 ПА в форме КР № 1, 2, 3, 4
У.4 реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) ОК 01	Реализация составленного плана; оценивание результата и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Правильность реализации составленного плана; оценивание результата и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Оценка выполнения практических заданий и самостоятельных работ, домашних заданий проблемного характера; защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. ТК -№ 1, 3, 7, 8, 13-16 ПР -№ 1, 2, 4, 6, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 16, 26, 27, 28, 30, 31, 32, 33, 35 СР -№ 2, 3, 4 ПА в форме КР № 1, 2, 3, 4
У.5 организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, гражданами в ходе профессиональной деятельности	Организация работы коллектива и команды; взаимодействие с коллегами, руководством, гражданами в ходе профессиональной	Четкость организации работы коллектива и команды; взаимодействия с коллегами, руководством, гражданами	Оценка выполнения практических заданий и самостоятельных работ, домашних заданий проблемного характера; защита индивидуальных и групповых заданий проектного

ОК 04	деятельности	в ходе профессиональной деятельности	характера. ТК -№ 2, 5, 7, 10, 12 ПР -№ 1, 2, 4, 6, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 16, 26, 27, 28, 30, 31, 32, 33, 35, 36, 37, 38, 41 СР -№ 1, 4, 6 ПА в форме КР № 1, 2, 3, 4
У.6 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе ОК 05	Грамотное изложение своих мыслей и оформление документов по профессиональной тематике на государственном языке, проявление толерантности в рабочем коллективе	Определение грамотного изложения своих мыслей и оформления документов по профессиональной тематике на государственном языке, проявления толерантности в рабочем коллективе	Оценка выполнения практических заданий и самостоятельных работ, домашних заданий проблемного характера; защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. ТК - № 1, 3, 4, 6, 13 -16 ПР -№ 2, 4, 9, 01, 16, 27, 28, 30, 31, 36 СР -№ 1, 2, 4, 6, 8 ПА в форме КР № 1, 2, 3, 4
У.7 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение ОК 09	Применение средств информационных технологий для решения профессиональных задач; использование современных технологий для решения профессиональных задач; использования современного программного обеспечения	Точность применения средств информационных технологий для решения профессиональных задач; использования современного программного обеспечения	Оценка выполнения практических заданий и самостоятельных работ, домашних заданий проблемного характера; защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. ТК - № 1, 3, 4, 6, 13 -16 ПР -№ 2, 4, 9, 01, 16, 27, 28, 30, 31, 36 СР -№ 1, 2, 4, 6, 8 ПА в форме КР № 1, 2, 3, 4

У.8 понимать тексты на базовые и профессиональные темы ПК1.1	Понимание текстов на базовые и профессиональные темы;	Правильность понимания текстов на базовые и профессиональные темы	Оценка выполнения практических заданий и самостоятельных работ, домашних заданий проблемного характера; защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. ТК - № 13 -16 ПР -№ 1, 2, 4, 5, 6, 8, 10, 12, 13, 16, 18, 19, 40,42,43 СР -№ 1, 2, 4, 6, 8 ПА в форме КР № 1, 4
У.9 переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности ПК1.1	Перевод (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	Точность перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	Оценка выполнения практических заданий и самостоятельных работ, домашних заданий проблемного характера; защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. ТК - № 13 -16 ПР -№ 1, 2, 4, 5, 6, 8, 10, 12, 13, 16, 18, 19, 40,42,43 СР -№ 1, 2, 4, 6, 8 ПА в форме КР № 1, 4

У.10 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; ПК1.1	Построение простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности	Правильность построения простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности	Оценка выполнения практических заданий и самостоятельных работ, домашних заданий проблемного характера; защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. ТК - № 13 -16 ПР -№ 1, 2, 4, 5, 6, 8, 10, 12, 13, 16, 18, 19, 40,42,43 СР -№ 1, 2, 4, 6, 8 ПА в форме КР № 1, 4
У.11 участвовать в диалогах на общие и профессиональные темы; ПК1.1	Участие в диалогах на общие и профессиональные темы	Активность участия профессиональные темы	Оценка выполнения практических заданий и самостоятельных работ, домашних заданий проблемного характера; защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. ТК - № 13 -16 ПР -№ 1, 2, 4, 5, 6, 8, 10, 12, 13, 16, 18, 19, 40,42,43 СР -№ 1, 2, 4, 6, 9 ПА в форме КР № 1, 3, 4

У.12 кратко обосновывать и объяснять свои действия ПК 1.1	Краткое обоснование и объяснение своих действий	Четкость обоснования и объяснения своих действий	Оценка выполнения практических заданий и самостоятельных работ, домашних заданий проблемного характера; защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. ТК - № 13 -16 ПР -№ 1, 2, 4, 5, 6, 8, 10, 12, 13, 16, 18, 19, 40,42,43 СР -№ 1, 2, 4, 6, 9 ПА в форме КР № 1, 3, 4
У.13 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы ПК 1.3	Написание простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правильность написания простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы	Оценка выполнения практических заданий и самостоятельных работ, домашних заданий проблемного характера; защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. ТК - № 13 -16 ПР -№ 1, 2, 4, 5, 6, 8, 10, 12, 13, 16, 18, 19, 40,42,43 СР -№ 1, 2, 4, 6, 9 ПА в форме КР № 1, 3, 4
3.1 актуальный профессиональный и социальный	Владение актуальным профессиональным и	Определение актуального и	Оценка выполнения практических заданий и самостоятельных работ,

контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; ОК 01	социальным контекстом, в котором приходится работать и жить; основными источниками информации и ресурсами для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	социального контекста, в котором приходится работать и жить; основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	домашних заданий проблемного характера; защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. ТК -№ 13-16 ПР -№ 2, 4, 6, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 16, 17, 18, 19, 21, 22, 23, 25, 26, 36, 40, 42, 43 СР -№ 1, 3, 8, 9 ПА в форме КР № 1, 4
3.2 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 01	Владение алгоритмами выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методами работы в профессиональной и смежных сферах; структурами плана для решения задач; порядком оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Определение алгоритмов выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методами работы в профессиональной	Оценка выполнения практических заданий и самостоятельных работ, домашних заданий проблемного характера; защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. ТК -№ 1, 3, 7, 8, 13-16 ПР -№ 1, 2, 4, 6, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 16, 26, 27, 28, 30, 31, 32, 33, 35 СР -№ 2, 3, 4 ПА в форме КР № 1, 2, 3, 4
3.3 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности ОК 04	Владение психологическими основами деятельности коллектива, психологическими особенностями личности; основами проектной деятельности	Определение психологических основ деятельности коллектива, психологических особенностей личности; основ проектной деятельности	Оценка выполнения практических заданий и самостоятельных работ, домашних заданий проблемного характера; защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. ТК - № 1, 3, 4, 6, 13 -16 ПР -№ 2, 4, 9, 01, 16, 27, 28, 30, 31, 36 СР -№ 1, 2, 4, 6, 8 ПА в форме КР № 1, 2, 3, 4

3.4 особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений ОК 05	Владение особенностями социального и культурного контекста; правилами оформления документов и построения устных сообщений	Определение особенностей социального и культурного контекста; правил оформления документов и построения устных сообщений	Оценка выполнения практических заданий и самостоятельных работ, домашних заданий проблемного характера; защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. ТК -№ 1, 3, 7, 8, 13-16 ПР -№ 1, 2, 4, 6, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 16, 26, 27, 28, 30, 31, 32, 33, 35 СР -№ 2, 3, 4,8 ПА в форме КР № 1, 3, 4
3.5 современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности ОК 09	Владение современными средствами и устройствами информатизации; порядком их применения и программного обеспечения в профессиональной деятельности	Определение современных средств и устройств информатизации; порядка их применения и программного обеспечения в профессиональной деятельности	Оценка выполнения практических заданий и самостоятельных работ, домашних заданий проблемного характера; защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. ТК - № 1, 3, 4, 6, 13 -16 ПР -№ 2, 4, 9, 01, 16, 27, 28, 30, 31, 36 СР -№ 1, 2, 4, 6, 8 ПА в форме КР № 1, 2, 3, 4

3.6 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); ПК 1.1	Владение основными общеупотребительными глаголами (бытовая и профессиональная лексика)	Определение основных общеупотребительных глаголов (бытовая лексика)	Оценка выполнения практических заданий и самостоятельных работ, домашних заданий проблемного характера; защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. ТК - № 1, 3, 4, 6, 13 -16 ПР -№ 1, 5, 7, 9, 11, 13, 17, 21, 26, 29, 31, 34, 36, 39, 40 СР -№ 1, 2, 4, 6, 8 ПА в форме КР № 1, 2, 3, 4
3.7 особенности произношения слов; ПК 1.1	Владение особенностями произношения слов	Определение особенностей произношения слов	Оценка выполнения практических заданий и самостоятельных работ, домашних заданий проблемного характера; защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. ТК - № 1, 3, 4, 6, 13 -16 ПР -№ 1-43 СР -№ 1, 2, 4, 6, 8 ПА в форме КР № 1, 2, 3, 4
3.8 правила чтения текстов профессиональной направленности ПК 1.1	Владение правилами чтения текстов профессиональной направленности	Определение прав или текстов профессиональной направленности	Оценка выполнения практических заданий и самостоятельных работ, домашних заданий проблемного характера; защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. ТК - № 1, 3, 4, 6, 13 -16 ПР -№ 1-43 СР -№ 3, 5, 7, 9 ПА в форме КР № 1, 4

3.9 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности ПК 1.3	Владение лексическим минимумом, относящегося к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	Определение лексического минимума, относящегося к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	Оценка выполнения практических заданий и самостоятельных работ, домашних заданий проблемного характера; защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. ТК - № 1, 3, 4, 6, 13 -16 ПР -№ 1, 5, 7, 9, 11, 13, 17, 21, 26, 29, 31, 34, 36, 39, 40 СР -№ 1, 2, 4, 6, 8 ПА в форме КР № 1, 2, 3, 4
3.10 правила построения простых	Владение правилами	Определение прав	Оценка выполнения практических
и сложных предложений на профессиональные темы ПК 1.3	построения простых сложных предложений на профессиональные темы	и построения простых сложных предложений на профессиональные темы	заданий и самостоятельных работ, домашних заданий проблемного характера; защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. ТК - № 1, 2, 3, 4, 6, 8, 9, 13 -16 ПР -№ 1, 5, 7, 9, 11, 13, 17, 21, 26, 29, 31, 34, 36, 39, 40 СР -№ 1, 2, 4, 6, 8 ПА в форме КР № 1, 2, 3, 4

Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

Текущий контроль проводится в форме письменного и устного опроса: оценки выполнения контрольных, практических работ; *промежуточная аттестация* в форме контрольных работ по дисциплине.

Критерии оценки промежуточной аттестации:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Использует недостоверные примеры.

1.4 Материально-техническое мероприятий обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов (в т.ч. практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Кабинет иностранного языка: специализированная мебель на 72 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний.

2.1. Пакет обучающегося

2.1.1 Контрольная работа №1. Контрольная работа по лексике и грамматике английского языка

Инструкция для обучающихся:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Запишите предложения полностью, применяя изученный грамматический и лексический материал

Время выполнения задания – 90 мин. Задание (см. приложение 3)

2.1.2 Контрольная работа № 2. Контрольная работа по грамматике английского языка

Инструкция для обучающихся:

- Внимательно прочитайте задание.
- Запишите предложения полностью, применяя изученный грамматический и лексический материал

Время выполнения задания – 90 мин. Задание (см. приложение 3)

2.1.3 Контрольная работа № 3. Деловое письмо Инструкция для обучающихся:

- Внимательно прочитайте задание
- Переведите деловое письмо
- Ответьте на вопросы

Время выполнения задания – 90 мин Задание (см. приложение 3)

2.1.4 Контрольная работа № 4. Перевод текста профессиональной направленности

Инструкция для обучающихся:

1. Прочитайте текст профессиональной направленности
2. Переведите текст
3. Выполните задания к тексту

Время выполнения задания – 90 мин Задание (см. приложение 3).

2.2. Пакет для преподавателя

Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний

КР№ 1 по лексике и грамматике английского языка количество вариантов 2 Типовое задание: Контрольная работа на правильность употребления лексических и грамматических форм.		
Коды и наименования проверяемых компетенций	Показатели оценки	Критерии оценки
ОК 01, 04,05,09 ПК 1.1, 1.3 У 1-13 З 1-10	- соблюдение правил употребления грамматических форм, необходимых для эффективного выполнения задач; - учёт и классификация собственных ошибок в произношении и написании;	Оценка «5» - 90-100% - правильно выполненных заданий Оценка «4» - 75-90%- правильно выполненных заданий Оценка «3» - 50-75% - правильно выполненных заданий Оценка «2» - менее 50% - правильно выполненных заданий
Условия выполнения задания Место (время) выполнения задания: учебный кабинет Максимальное время выполнения задания: 90 мин. Разрешено пользоваться словарями.		
КР№ 2 по лексике и грамматике английского языка количество вариантов 2 Типовое задание: Контрольная работа на правильность употребления лексических и грамматических форм.		

Коды и наименования проверяемых компетенций	Коды и наименования проверяемых компетенций	Коды и наименования проверяемых компетенций
ОК 01, 04,05,09 У 1 -13 3 2,3,4,5,6,7	- соблюдение правил употребления форм, грамматических для необходимых эффективного выполнения задач; - учёт и классификация собственных ошибок в произношении и написании;	Оценка «5» - 90-100% - правильно выполненных заданий Оценка «4» - 75-90%- правильно выполненных заданий Оценка «3» - 50-75% - правильно выполненных заданий Оценка «2» -

		менее 50% - правильно выполненных заданий
Условия выполнения задания Место (время) выполнения задания: учебный кабинет Максимальное время выполнения задания: 90 мин. Разрешено пользоваться словарями.		
КР № 3 «Деловое письмо» количество вариантов 3 Типовое задание: Задание на знание лексики, перевод деловых писем, бумаг		
Коды и наименования проверяемых компетенций	Показатели оценки	Критерии оценки
ОК 01, 04, 05, 09 ПК 1.1, 1.3 У 1-13 З 1-10	- соблюдение требований к поиску информации, необходимой для эффективного выполнения задач; - достижение поставленных целей и задач через работу в коллективе; - учёт и классификация собственных ошибок в произношении и написании; - ведение личного словарика.	Оценка «5» – адекватный перевод текста в соответствии с нормами русского языка. Верно, даны ответы на все вопросы Оценка «4» – адекватный перевод текста, наличие незначительных стилистических ошибок (10%). Допускается наличие 10% неверных ответов Оценка «3» – неадекватный перевод 50% объема предложенного текста или переведено Оценка «2» – неадекватный перевод более 50% объема предложенного текста или переведено менее 30% объема текста. Даны неверные ответы
Условия выполнения задания Место (время) выполнения задания: учебный кабинет Максимальное время выполнения задания: 90 мин. Разрешено пользоваться словарями.		
КР № 4 «Перевод текста профессиональной направленности» количество вариантов 3		
работа на правильность перевода лексических и грамматических форм.		
Коды и наименования проверяемых компетенций	Показатели оценки	Критерии оценки

ОК 01, 04, 05, 09 ПК 1.1, 1.3 У 1-13 З 1-10	- соблюдение правил употребления грамматических форм, необходимых для эффективного выполнения задач; - учёт и классификация собственных ошибок в произношении и написании;	Оценка «5» - 90-100% - правильно выполненных заданий Оценка «4» - 75-90% - правильно выполненных заданий Оценка «3» - 50-75% - правильно выполненных заданий Оценка «2» - менее 50% - правильно выполненных заданий
Условия выполнения задания Место (время) выполнения задания: учебный кабинет Максимальное время выполнения задания: 90 мин. Разрешено пользоваться словарями.		

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Контрольная работа № 1. Контрольная работа по лексике и грамматике английского языка

ВАРИАНТ 1

- I. Прочитайте и устно переведите на русский язык весь текст. Переведите письменно абзацы 1 и 4.**

LAW AND SOCIETY

1. When the world was at a very primitive stage, there was no law. In the absence of law people could rely on the law of the jungle. It meant that the stronger man could do what he liked with the weaker. People lived with the fear of being kidnapped, robbed or murdered.

2. Members of every community made laws for themselves in self-protection. Law is necessary in the interests of the whole society. Rules or laws are drawn up to ensure that members of the society may live and work together in an orderly and peaceable manner.

3. Unfortunately, it is not an easy thing to make satisfactory laws. No country has produced perfect laws yet. However, no law can please everyone. But, in any case imperfect laws are better than no law.

4. Law may be defined as a rule of human conduct enforced by the state. If the rules or laws are broken, compulsion is used to enforce obedience. Much of law was formed out of the customs of the people. But a great part of the law has been created by statute. The laws made by the government of one country are often very different from the laws of another country. Law today is, to a large extent, a complex of different and relatively independent national systems.

II. Используйте “am, is, are”.

1. The Court ... in the centre of the city.
2. They ... old friends.
3. I ... busy today.
4. He ... a good lawyer.
5. It... not easy to translate this text.

III. Заполните пропуски соответствующими местоимениями.

1. This is my friend. ... is a student.
2. This is a book. ... is thick.
3. Where are the students? ... are in the room.
4. I am a student. ... name is Nick.
5. My friend is a judge. name is Ann.

IV. Дайте форму множественного числа существительных.

A judge, a policeman, a law, a city, a sheep, a car, a wife, a match, an ox, a way, a woman, a bus, a hero, a child, a thief, a court, a key, a bailiff, a goose, a ship, a tooth, a knife, an eye, a crime.

V. Употребите артикли, где это необходимо.

1. ... Russia is washed by ... Arctic Ocean in ... north.
2. He studies ... history at ... Harvard University.
3. My mother likes to play ... piano in ... evening.
4. I always come from ... work late: at ... half past eight.

5. Last summer I visited ...Switzerland and ... Germany.

ВАРИАНТ 2

I. Прочитайте и устно переведите на русский язык весь текст. Переведите письменно абзацы 2 и 3.

LAW AND SOCIETY

1. When the world was at a very primitive stage, there was no law. In the absence of law people could rely on the law of the jungle. It meant that the stronger man could do what he liked with the weaker. People lived with the fear of being kidnapped, robbed or murdered.
2. Members of every community made laws for themselves in self-protection. Law is necessary in the interests of the whole society. Rules or laws are drawn up to ensure that members of the society may live and work together in an orderly and peaceable manner.
3. Unfortunately, it is not an easy thing to make satisfactory laws. No country has produced perfect laws yet. However, no law can please everyone. But, in any case imperfect laws are better than no law. Law may be defined as a rule of human conduct enforced by the state. If the rules or laws are broken, compulsion is used to enforce obedience. Much of law was formed out of the customs of the people. But a great part of the law has been created by statute. The laws made by the government of one country are often very different from the laws of another country. Law today is, to a large extent, a complex of different and relatively independent national systems.

II. Используйте "am, is, are".

1. . . She . . . a student of our Academy.
2. We . . . at home now.
3. Our students . . . future lawyers.
4. The investigator . . . very experienced.
5. It . . . very important to discuss the issue.

III. Заполните пропуски соответствующими местоимениями.

1. He can give you . . . dictionary.
2. She put books into the bag. are in the bag.
3. Where is your pen? ... is on the table.
4. We are lawyers. ... friends are lawyers too.
5. Those are our notebooks. Give our notebooks, please.

IV. Дайте форму множественного числа существительных.

A judge, a policeman, a law, a city, a sheep, a car, a wife, a match, an ox, a way, a woman, a bus, a hero, a child, a thief, a court, a key, a bailiff, a goose, a ship, a tooth, a knife, an eye, a crime.

V. Употребите артикли, где это необходимо.

1. ... Amsterdam is ... capital of ... Netherlands.
2. Her flat is on ... second floor.
3. There is ... big tree in ... garden.
4. ... Smiths are our next-door neighbours.
5. What did you have for... breakfast?

Контрольная работа № 2. Контрольная работа по грамматике английского языка

ВАРИАНТ 1

Упражнение 1. Переведите повествовательные предложения в косвенную речь.

1. The secretary has said, «The press conference is taking place now in the main hall».
2. My brother has said, «Aunt Sally will come on Monday».
3. The students have said, «We had two tests last week»

4. Her daughter said, «I am not listening to music now»
5. My friend said, «I have visited all these places»
6. Tom said, «I am a first year student now»
7. She said, «I have not been speaking to him since yesterday»

Упражнение 2. Найдите ошибки в предложении.

1. The instructor asked me if I can swim and I said I can.
2. He said me that he had been waiting for me here.
3. She asked me where I had lived two years ago.
4. Mr. Grey told that he missed his hometown.
5. The parking attendant directed to park our car on the left.

Задание 3. Раскройте скобки, поставьте глаголы в Past Indefinite, the

Present Perfect, the Present Indefinite or the Present Continuous.

1. Cliff usually _____ (to have) six lessons every day.
2. What Linda and Charles _____ (to do) in the night club now?
3. How many times a week she _____ (to do) her morning exercises?
4. Where she usually _____ (to travel)?
5. Who _____ (to play) the guitar in the next room now?
6. We just _____ (to listen) to classical music.
7. Whose friend _____ (to be) in London last year?
8. I _____ (to get) up early yesterday morning.
9. They just _____ (to tell) me about their trip to Paris.
10. I never _____ (to be) late for my classes yet.

Задание 4. Исправьте ошибки.

1. He don't go to school. He is only 5 years old.
2. He hasn't written a report yesterday.
3. The boy shall read a book tomorrow.
4. He study at college.
5. You sings well.
6. She doesn't eats after six o'clock.
7. She not like to cook very much.
8. We buy some new furniture yesterday.
9. He read a book when the telephone rang.
10. He didn't written a report yesterday.

Задание 5. Определите название формы по приведенным примерам.

1. has taken _____
2. goes _____
3. understood _____
4. will realize _____
5. will have worked _____
6. havebought _____
7. wasplaying _____

Задание 6. Образуйте соответствующие формы от данных глаголов

1. Past Continuous _____ (swim)
2. Future Perfect _____ (learn)
3. Present Simple _____ (cut)
4. Future Continuous _____ (watch)
5. Present Perfect _____ (walk)
6. Past Simple _____ (stand)
7. Future Perfect _____ (read)
8. Future Simple _____ (lose)

ВАРИАНТ 2

Упражнение 1. Переведите повествовательные предложения в косвенную речь.

1. My friend said, «I have visited all these places»
2. Tom said, «I am a first year student now»
3. She said, «I have not been speaking to him since yesterday»
4. Susan said, «I was in the library two days ago»
5. The boy said, «I was not watching TV in my home at 8 o'clock»
6. The teacher said, «They have been writing since early morning».
7. He said, «I will visit you next Friday»

Упражнение 2. Найдите ошибки в предложении.

1. Mr. Grey told that he missed his hometown.
2. The parking attendant directed to park our car on the left.
3. The man asked the boy to tell him what is the time.
4. He wanted to know why Bob is missing a class today.
5. He asked me if Ted had been sick yesterday.

Задание 3. Раскройте скобки, поставьте глаголы в Past Indefinite, the

Present Perfect, the Present Indefinite or the Present Continuous.

1. Cliff usually _____ (to have) six lessons every day.
2. What Linda and Charles _____ (to do) in the night club now?
3. How many times a week she _____ (to do) her morning exercises?
4. Where she usually _____ (to travel)?
5. Who _____ (to play) the guitar in the next room now?
6. We just _____ (to listen) to classical music.
7. Whose friend _____ (to be) in London last year?
8. I _____ (to get) up early yesterday morning.
9. They just _____ (to tell) me about their trip to Paris.
10. I never _____ (to be) late for my classes yet.

Задание 4. Исправьте ошибки.

1. He don't go to school. He is only 5 years old.
2. He hasn't written a report yesterday.
3. The boy shall read a book tomorrow.
4. He study at college.
5. You sings well.
6. She doesn't eats after six o'clock.
7. She not like to cook very much.
8. We buy some new furniture yesterday.
9. He read a book when the telephone rang.
10. He didn't written a report yesterday.

Задание 5. Определите название формы по приведенным примерам.

1. are answering _____
2. will have helped _____
3. were reading _____
4. had won _____
5. will be asking _____
6. had closed _____
7. are talking _____

Задание 6. Образуйте соответствующие формы от данных глаголов

1. Future Simple _____ (lose)
2. Present Perfect _____ (wait)
3. Past Perfect (see)
4. Future Simple _____ (decide)

5. Present Continuous _____ (invent)
6. Past Perfect (begin) _____
7. Present Continuous _____ (have)
8. Past Simple (meet) _____

Контрольная работа № 3 «Деловое письмо, деловые бумаги»

Вариант 1

Task 1. Напишите полное название дат, используемых в британских и американских деловых письмах:

14.06.03; 09.05.04; 25.08.90; 02.07.02.

Task 2. а) Прочитайте резюме:

Name: Susan Mary George Nationality: English

Date of birth: 9 July 1975

Address: 31 Whitstable Road, Canterbury, Kent Telephone: 023 7892 0547

E-mail: mba229@kent.ac.uk Education:

Simon Langton Grammar School 1993

GCE 'A' Levels: Maths (Grade B), Biology (Grade B), Chemistry (Grade C) Lancaster University 1993-1996

BSc 2.1 Biochemistry

Keele Management College 1997 Eight-week course in marketing Work experience: 2000-present

Product Manager, responsible for over-the-counter medicines. 1999-2000 Rootes AgriTe Junior executive responsible to Product Manager for commercializing new remedies for Alzheimer's disease.

1997-1999 Fisons Pharmaceutical Products

Research assistant responsible for the development of genetically modified disease-resistant rice plants.

Other skills: Fluent in Spanish.

Interests: I enjoy reading books as a pastime.

б) Определите, являются ли утверждения (1-5) а) истинными

или

1. Susan studied in England.
2. She worked in China.
3. Susan Mary George dealt with pharmaceutical products.
4. She worked as a research assistant.
5. Susan is interested in computing.

Tsk3. Расположите части делового письма в правильном порядке. (Соедините буквы и цифры). Перепишите письмо в правильной последовательности.

a) Dear Mr. Smith

b) 25 Wellington Rd London NW10 4PZ United Kingdom Telephone 4946130
17 September 2012

c) Mr. Adam Smith Branch Manager Citi Bank
28 Beech Avenue Bristol

d) I am waiting for your reply. Yours sincerely, Andrew Bogart

e) Following the recent telephone conversation that I had with Mrs. Adams, I am confirming the complaint that I made to her concerning the £ 60 overdraft charge that your bank has mistakenly debited from my account.

As I explained to her on the phone, my account has in fact always been in credit.

She promised that she would look into the problem and get back to me. However, I have heard nothing from her since.

I hope that you will be able to rectify the situation as soon as possible.

Task 4. а) Переведите деловое письмо.

The Manager

The Royal Grill,
Avenue,
45 Newland Street,

44 Cedar

eld,
Chelmsford,

Ravensfi

w,

Dunmo

Essex.

Essex

January 16th 2011 Dear Sir,

I am writing in regards to a meal I had at your restaurant on Tuesday, January 14th. I had made a reservation for three people several weeks in advance. However, upon arrival at your restaurant, there was no record of my reservation. We were forced to wait nearly forty-five minutes for a vacant table, and your staff did not seem very apologetic. The meal we ordered was a total disgrace. The vegetables were overcooked, and my roast duck was so tough that I could hardly eat it. Furthermore, the service was shockingly low. Considering the price of a meal at your restaurant, your customers deserve much better.

I had made the reservation at your restaurant the birthday. We were looking forward to an enjoyable meal. However, we were left thoroughly disappointed. I was unable to complain at the time, because we were running late for a theatre performance. However, I would like to request a refund for the meal.

I have enclosed a copy of the receipt. If you have any questions, I can be contacted by telephone on (045) 445-8734 or by email at p_thompson@rczk.com. I look forward to hearing from you at the earliest opportunity.

Yours faithfully, Peter Thompson enc. Copy of receipt for meal **Вариант 2**

Task 1. Напишите полное название дат, используемых в британских и американских деловых письмах:

30.12.05; 17.11.92; 3.10.01; 01.09.00.

Task2. а) Прочитайте резюме:

Name: Vadim Kufenko Nationality: Russian

Date of birth: 7 May 1986

Address: 58 Suvorovsky pr., apt.52, St Petersburg 191015, Russia Telephone: 8-812-264 69 22

E-mail: v_kufenko@online.ru Education:

1993-2003 School № 157, St Petersburg

1998-1999 Southwest Junior High School, Lawrence, Kansas, USA 2003-2007 St Petersburg

State University of Economics and Finance, BA Degree in Economics

2007-2008 St Petersburg State University of Economics and Finance MA Degree in Economics specializing in Finance and Credit

Work experience: 2008 – present

Financial Analyst at the bank of Foreign Trade, St Petersburg.

Responsibilities: daily financial analysis, preparing financial statements, data processing, and marketing surveys

Other skills: Fluent in English and German. Interests: I visit the gym to keep fit.

b) Определите, являются ли утверждения (1-5) а) истинными или ложными:

1. Vadim Kufenko is an auditor.
2. He graduated from Moscow State University.
3. Vadim's responsibilities are daily financial analysis, preparing financial statements, data processing, and marketing surveys.
4. He knows English and German well.
5. Vadim Kufenko is specializing in marketing.

Task 3. Расположите части делового письма в правильном порядке. (Соедините буквы и цифры). Перепишите письмо в правильной последовательности

- a) Dear Ms. Kasson,
- b) Ultrasonic Ltd.
Warwick House, Warwick St., London SW2 1JF United Kingdom
12 May 2012
- c) Yours sincerely, Kay Reynolds
Sales Manager
- d) Bredgade 51 DK 1110
Copenhagen K Denmark

e) Thank you for your letter. We would welcome any further enquiries you have and look forward hearing from you. I am enclosing our catalogue and price – list for the equipment you said you were interested in.

Task 4. Переведите деловое письмо

48, Gorky Street, Moscow, 127000

USSR

telex...

telephone... Sept., 28, 1989

ITP Administrative Office 7, Main Road

Bombay India Dear Sirs,

In connection with your inquiry and in confirmation of our talk with your representative Mr. Simpson, we are informing you that if requested we could send a group of highly qualified experts to render technical assistance in constructing a heavy machine-building plant... The general conditions on which we usually send our experts abroad are the following: You are to reimburse us for the following expenses:

-monthly salaries in \$ USA -round trip air travelling expenses, tourist class -the insurance of experts with Ingosstrakh of the USSR against professional risks and accidents... The number of experts sent will depend on the volume of works. The period of their stay in the country is to be agreed upon during negotiations.

Awaiting your reply, Sincerely yours, *signature*

Acting Director General

Вариант 3

Task 1. Напишите полное название дат, используемых в британских и американских деловых письмах:

23.04.97; 11.03.99; 19.02.98; 07.01.05.

Task 2. Прочитайте резюме:

Name: Akiko Tanaka Nationality: Japanese

Date of birth: 9 October 1976

Address: 1-23 Magame Asakita-ku, Hiroshima Japan Telephone: 020-7654 3210

E-mail: akiko9999@hotmail.com Education:

1993-1997 Meikai University, Chiba, Japan. Degree in International Relations

2001-2002 Britannia School of English, London Passed Cambridge First Certificate exam in June 2002 Work experience:

2005 - present Natural Group, Tokyo, Japan

A manufacturer and retailer of natural foods and supplements in Japan Sales Assistant. Advise the main shop's customers about organic and health foods.

Develop new business in smaller satellite stores, explaining the benefits of supplements and organic food to potential new customers.

1997- 2005 Sony Corporation, Tokyo, Japan.

Administration Assistant, General Affairs Department. Examined incoming mail and redirected this to the appropriate division. Translated foreign letters (written in English) into

Japanese. Customs Clearance Officer, Import Division, Sony Air Cargo. Completed reports (e.g. bills of entry) to facilitate the import of goods from abroad. Dealt with customs enquiries and procedures.

Other skills: good knowledge of Word and Excel, as well as e-mail and the Internet. Advanced knowledge of Japanese; intermediate of English and elementary of Korean.

Interests: swimming.

Определите, являются ли утверждения (1-5) а) истинными или б) ложными:

1. Akiko Tanaka studied in America.
2. She develops new business in smaller satellite stores.
3. Akiko Tanaka dealt with customs enquiries and procedures.
4. She worked as a shop assistant.
5. Akiko Tanaka is fond of swimming.

Task 3. Расположите части делового письма в правильном порядке. (Соедините буквы и цифры). Перепишите письмо в правильной последовательности.

- a) Dear Mr A Fountain,
b) 6 Lakeside Road Alton,
UK
5th March
Customer number: AF2789 Tel: mob 07790 74820
c) I am writing to complain about the computer that I bought from your company last week. I am unhappy with the computer. I'd like you to send one of your technicians to my house as soon as possible to fix it. I hope to hear from you in the near future, and can be contacted at any time on the mobile number above.
d) Mr A Fountain Springbourne Technologies
Unit 7, Riverside Business Park Wilham
e) Yours sincerely Chris Brown

Task 4: Переведите деловое письмо

5, Blunt St, Sydney Australia telex... telephone
8th January, 1989 Mr. D. Smith
The Manager
Uni-Export Instrument Ltd. 2, Manchester road Manchester
Britain
Dear Sirs,

This is to advise you that we shall no longer be able to deliver you spare parts Nos... The point is that these spare parts are no longer produced. The manufacturing plant has started the production of a more updated type which is in full conformity with the latest technology. The spare parts to be supplied in the future have a number of advantages. One of them is the fact that the offered model is more reliable in operation. We ask you to consider our offer and if you have any remarks we shall be ready to discuss them. We hope that our proposal will suit you. We shall adjust the cost of the spare parts under the present contract on the basis mutually agreed upon.

Yours faithfully,

signature

G. & E. Bradley Limited

Контрольная работа № 4. Перевод текста по специальности

Вариант 1.

I. Read and translate the text.

LABOUR LAW

Labour Law is the body of laws, administrative rulings, and precedents which address the legal rights of, and restrictions on, working people and their organizations. Labour

Law deals with terms and conditions of work, and disputes regarding employment of labour. This is a set of rulings and regulations that govern the relationship and terms between employers and employees. The basic subject matter of labour law can be considered under nine broad heads: employment; individual employment relationships; wages and remuneration; conditions of work; health, safety, and welfare; social security; trade unions and industrial relations; the administration of labour law; and special provisions for particular occupational or other groups.

Your rights at work will depend on your statutory rights and your contract of employment.

Nearly all workers, regardless of the number of hours per week they work, have certain legal rights. The contract of employment is the agreement made between the employer and the employee. This could be in the form of a written agreement or what has been agreed verbally between them. All workers, regardless of the number of hours they work per week, are entitled to receive a written statement from their employer, within two months of starting work. The statement describes the main terms of the contract of employment. The statement must give details about: job, title, wages and hours of work, sick pay, pension schemes, holiday entitlement, grievance, dismissal and disciplinary procedure and so on.

II. Answer the questions.

1. How can you define the term “labour law”?
2. What does labour law deal with?
3. What does labour law govern?
4. Why is this branch of law so important?
5. What are the main elements of labour law?

III. Find in the text the equivalents of the following words and expressions. Права, установленные законом; больничный лист; зарплата и вознаграждение; трудовой договор; социальная защита; свод постановлений и положений..

Вариант 2.

I. Read and translate the text. INTERNATIONAL LAW

International law is a body of laws, regulations, and accepted practices by which different nations throughout the world interact with each other as well as with their own citizens and citizens of other countries. There are two basic categories of International Law, public International Law and private International Law, although the two tend to overlap frequently.

Public International Law deals with relationships between different nations or between a nation and persons from another country. It is derived from a number of sources, including customs, legislation and treaties.

The best known intergovernmental organization is the United Nations, which develops new recommendatory standards, e.g. the Declaration of Human Rights. Other international norms and laws have been established through international agreements such as Geneva Conventions on the conduct of war or armed

conflict, as well as by other international organizations, such as the World Health Organization, the World Intellectual Property Organization, the World Trade Organization and the International Monetary Fund.

Private International Law generally deals with individual concerns, such as civil or human rights issues, not only between a government and its own citizens but also in how its citizens are treated by other nations. It is distinguished from public International Law because it governs conflicts between private individuals or business entities, rather than conflicts between states or other international bodies.

II. Answer the questions.

1. What is the difference between Public International Law and Private International Law?
2. What does Public International Law govern?
3. What are the three main sources of Public International Law?
4. What does Private International Law deal with?
5. What international organizations do you know?

III. Find in the text the equivalents of the following words and expressions. Всемирная торговая организация; источники международного публичного права; Декларация прав человека; разработать стандарты; регулировать споры; совокупность норм; иметь дело с; коммерческие организации

Вариант 3.

I. Read and translate the text.

CRIMINAL LAW

Criminal law is concerned with conduct which the State considers should be punished, whereas civil law is concerned with private rights. A crime may be regarded as a public wrong; but conduct which is harmful to the public is not necessarily criminal. Criminal law is a system of legal rules approved by higher organs of state power and defining the general principles of criminal responsibility, individual types of crimes and the punishment applied to criminals. The task of criminal law is to protect the social and state system, existing law and order against criminal encroachments. The state combats crime and other antisocial acts above all by persuasion and by extensive educational work. Combating crime, criminal law helps to strengthen the state and maintain law and order. Criminal laws, like all other laws of the state, are obligatory for all citizens. Criminal laws determine general principles of combating crime as well as the corpus delicti of crimes and the punishment persons who have committed these crimes. Only the highest organ of state power may enact criminal laws. No other organ has the right to approve or amend criminal laws. Criminal law usually takes the form of a criminal code, which consists of a general and a special part. The General Part determines the general principles of criminal responsibility for each crime. It defines the grounds for criminal responsibility, the scope of criminal law, the general (main) elements of a crime, the responsibility for a completed or incompleting crime; it sets forth the purposes of punishment, lists penalties, establishes the procedure of their application, release from punishment and so on. The Special Part defines the types of crime and prescribes the penalties.

II. Answer the questions.

1. What is criminal law?
2. What is the task of criminal law?
3. What are the ways of combating crime?
4. What organs may enact laws?
5. What form does criminal law take?

III. Find in the text the equivalents of the following words and expressions.

Бороться с преступностью, посягательство, состав преступления, обязательный, совершать преступление, применяемое наказание, внести поправку в закон, соучастие, выдвигать, освобождение.

Приложение 2.2.4
к ОПОП-П по специальности 43.02.15
Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ.04 Физическая культура»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ
ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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 специальности; средства профилактики перенапряжения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В форме практич. занятий
Учебные занятия	160	160
Лекция	-	-
Самостоятельная работа	52	52
Консультации	-	-
Промежуточная аттестация	2	2
–дифференцированный зачёт		
Всего	160	160

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем часов форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Теоретические основы физической культуры и формирование ЗОЖ		8 (2)	ОК 08
Тема 1.1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов	Содержание учебного материала	4	
	Лекция	4	
	Физическая культура и личность профессионала, взаимосвязь с получаемой профессией. Значение двигательной активности для организма. Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содержания учебной дисциплины «Физическая культура».		
Тема 1.2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями, самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом	Содержание учебного материала	4	ОК 08
	Лекция	4	
	Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека. Формирование валеологической компетенции в оценке уровня своего здоровья и формирования ЗОЖ. Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание. Самоконтроль, его методы, показатели и критерии оценки.		
Самостоятельная работа по разделу	Подготовка докладов по темам	2	ОК 08
Раздел 2. Легкая атлетика		12 (2)	ОК 08
Тема 2.1.	Содержание учебного	2	

Совершенствование техники бега на короткие дистанции, техники спортивной ходьбы	материала		
	Практическое занятие	2	
	Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения		
Тема 2.2. Совершенствование техники длительного бега	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие	2	
	Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции		
Тема 2.3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие	2	
	Специальные упражнения прыгуна, ОФП		
Тема 2.4. Эстафетный бег 4x100. Челночный бег	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие	2	
	Выполнение эстафетного бега 4x100, челночного бега		
Тема 2.5. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	Содержание учебного материала	4	
	Практическое занятие	4	
	Выполнение контрольных нормативов в беге 30 м, 60 м, 100 м, 400 м, 500 м (д), 1000 м (ю), 2000 м (д), 3000 м (ю); прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость		
Самостоятельная работа по разделу	Содержание учебного материала Правила поведения на занятиях лёгкой атлетики и в спортивном зале. Правила проведения соревнований по лёгкой атлетике. Упражнения для развития силы рук и ног. Бег в среднем темпе по 15-20 минут 2-3 раза в неделю. Составление комплекса ОРУ, включая специальные беговые упражнения.	2	ОК 08
Раздел 3. Волейбол		14 (2)	ОК 08
Тема 3.1.	Содержание учебного	2	

Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП)	материала		
	Практическое занятие	2	
	Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП		
Тема 3.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие	2	
	Выполнение комплекса упражнений по ОФП		
Тема 3.3. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие	2	
	Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног		
Тема 3.4. Верхняя прямая подача. ОФП	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие	2	
	Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног		
Тема 3.5. Тактика игры в защите и нападении	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие	2	
	Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча		
Тема 3.6. Основы методики судейства	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие	2	
	Отработка навыков судейства в волейболе		
Тема 3.7. Контроль выполнения тестов по волейболу	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие	2	
	Выполнение передачи мяча в парах		
	Игра по упрощённым правилам волейбола		
	Игра по правилам		
Самостоятельная работа по разделу	Содержание учебного материала Правила поведения на занятиях спортивными играми. Правила игры «Волейбол». Упражнения для развития и укрепления мышц спины и брюшного пресса. Правила судейства в	2	ОК 08

	волейболе. История развития игры.		
Раздел 4. Баскетбол		14 (2)	ОК 08
Тема 4.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие	2	
	Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног		
Тема 4.2. Передачи мяча. ОФП	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие	2	
	Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса.		
Тема 4.3. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие	2	
	Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса		
Тема 4.4. Техника штрафных бросков. ОФП	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие	2	
	Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног		
Тема 4.5. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие	2	
	Игра по упрощенным правилам баскетбола		
	Игра по правилам		
Тема 4.6. Практика судейства в баскетболе	Содержание учебного материала	4	
	Практическое занятие	4	
	Практика в судействе соревнований по баскетболу		
	Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка»		
Самостоятельная	Содержание учебного	2	ОК 08

работа по разделу	материала Правила поведения на занятиях спортивными играми. Правила игры «Баскетбол». Упражнения для развития скоростно-силовых качеств, координационных способностей. Правила судейства в баскетболе. История развития игры.		
Раздел 5. Гимнастика		12 (2)	ОК 08
Тема 5.1. Строевые приемы	Содержание учебного материала	4	
	Практическое занятие	4	
	Отработка строевых приёмов		
Тема 5.2. Техника акробатических упражнений	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие	2	
	Отработка техники акробатических упражнений		
Тема 5.3. Упражнения на брусках. Гиревой спорт (юноши)	Содержание учебного материала	2	
	Брусья: висы, упоры, махи, подводящие и специальные упражнения, соскоки. Знать правила техники безопасности; уметь страховать партнера, комплексы упражнений с гантелями, гириями. Разучивание и выполнение связок на снаряде. ППФП		
	Практическое занятие	2	
	Разучивание и выполнение упражнений с гириями		
Тема 5.4. Упражнения на бревне (девушки)	Содержание учебного материала	2	
	Бревно: наскок, ходьба, полушпагат, уголок, равновесие, повороты, соскок. ППФП		
	Практическое занятие	2	
	Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений, ритмическая гимнастика (по курсам)		
Тема 5.5. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися	Содержание учебного материала	4	
	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		
	Практическое занятие	4	
	Выполнение комплекса ОРУ		
	Контроль комбинации по акробатике		
	Контроль комбинации на бревне, брусьях		
	Контроль выполнения упражнений по ритмической гимнастике, гиревому спорту. ППФП		
Самостоятельная работа по разделу	Содержание учебного материала Правила поведения на занятиях гимнастикой. Правила проведения соревнований по спортивной гимнастике. Упражнения для развития гибкости. Техника общеразвивающих упражнений. Прыжки через скакалку. Составление комплекса утренней гимнастики.	2	ОК 08
Раздел 6. Бадминтон. Атлетическая, дыхательная гимнастика		8 (2)	ОК 08
Тема.6.1. Игровая стойка, основные удары в бадминтоне	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие	2	
	Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической и дыхательной гимнастики		
Тема 6.2. Подачи	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие	2	
	Отработка подач		
Тема 6.3. Нападающий удар	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие	2	
	Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смеш»		
Тема 6.4. Судейство	Содержание учебного материала	2	

соревнований по бадминтону	Практическое занятие	2	
	Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону		
	Контроль техники подачи, ударов справа, слева		
	Контроль техники игры: одиночные, парные игры		
	Игра по правилам		
Самостоятельная работа по разделу	Содержание учебного материала Правила игры «Бадминтон». Упражнения для развития быстрой реакции, выносливости. Правила судейства в бадминтоне. История развития игры. Современные методики дыхательной гимнастики, составление комплекса упражнений по дыхательной гимнастике. Составление комплекса упражнений для работы в тренажерном зале.	2	ОК 08
Раздел 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		8 (4)	ОК 08
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	8	

	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.		
	Практическое занятие	8	
	Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий		
	Формирование профессионально значимых физических качеств		
	Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста		
	Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов		
	Специальные упражнения для развития основных мышечных групп		
Самостоятельная работа по разделу	Содержание учебного материала Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка». Составление комплекса физических упражнений разной функциональной направленности для использования их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности. Составление профессиограммы.	4	ОК 08
Промежуточная аттестация		2	

Лекция	-	
Самостоятельная работа	52	
Консультации	-	
Практические занятия	160	
Всего	160	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный зал:

Оснащение игрового зала для игры в баскетбол: специализированные трибуны на 300 посадочных мест, электронное табло – 1 шт., кольца баскетбольные – 2шт., щиты баскетбольные – 2шт., стойки баскетбольные – 2 шт., сетки баскетбольные – 2шт., мячи баскетбольные – 20шт., скакалка – 10 шт., набивные мячи – 5 шт., корзина для мячей – 2 шт. Оснащение игрового зала для игры в волейбол: специализированные трибуны на 300 посадочных мест, электронное табло – 1 шт., волейбольные стойки – 1шт., волейбольная сетка – 1 шт., антенны – 1 шт., судейская вышка – 1 шт., настольное табло – 1шт., волейбольный мяч – 20 шт., корзина для мячей – 1 шт., сумка для мячей – 1 шт., насос-манометр – 1шт.

Оснащение игрового зала для игры в мини-футбол: ворота мини-футбольные – 2 шт., сетка для мини-футбольных ворот – 2 шт., мяч футбольный – 10шт., манишки – 20 шт., фишки для разметки поля – 50шт., сумка-баул для мячей – 1шт., тактическая доска – 1 шт. Зал лёгкой атлетики:

Оснащение зала (лёгкая атлетика): гимнастические скамейки – 7 шт., шведская лестница с навесным оборудованием (брусья, турник) – 6 шт., наклонная лестница для пресса – 2 шт.

Оснащение зала (настольный теннис): столы для настольного тенниса – 10 шт., оградительный барьер – 10 шт., мяч теннисный -50 шт., теннисные ракетки – 20 шт., сетки для тенниса – 10 шт.

Зал тяжёлой атлетики:

Оснащение зала тяжёлой атлетики: стойки Елитко для пауэрлифтинга – 5 шт., тренажёр Гиперэкстензия – 2 шт., наклонная скамья для брюшного пресса – 3 шт., скамья Скотта – 2 шт., тренажёр Гаккеншмита – 1 шт., тренажёр для жима лёжа ногами – 1 шт., горизонтальная скамья – 3 шт., скамья наклонная – 3 шт., тренажёр разгибания ног сидя – 1шт., тренажёр сгибания ног лёжа – 1шт., тренажёр для мышц спины – 1 шт., стойки для гантелей – 3 шт., рама для приседаний – 1шт., стойка для блинов – 1 шт., гантельный набор – 44 шт., диски 15кг. – 16 шт., 20г. – 18шт., 25 кг. – 22 шт., 50 кг. – 4 шт., 10 кг. – 16 шт., 5 кг. – 18шт., 2,5 кг. – 14 шт., 2 кг. – 2шт., 1,5 кг. – 2шт., 1,25кг. – 2 шт., 1кг. – 2 шт., 0,5 кг. – 2 шт., гриф 8 кг – 1шт., 10 кг. – 2 шт., v-гриф – 10кг. – 3 шт., гриф 20 кг. – 8 шт. Учебно-наглядные пособия в виде, тематических плакатов.

Зал аэробики:

Оснащение зала аэробики: мультимедийное оборудование – 1 шт., степ-платформа – 18 шт., бодибары – 40 шт., стойка для бодибаров – 1 шт., гантели – 60 шт., стойка для гантелей – 3 шт., амортизаторы для фитнеса (кольцо) – 13шт., экспандер многофункциональный – 20шт., набивные мячи – 26 шт., фитболы – 19 шт., коврик гимнастический – 25 шт., скакалки – 8 шт, тренажёр – 1 шт.

Зал борьбы:

Оснащение зала борьбы: борцовский ковер – 1 шт., штанга – 1 шт., блины – 8 шт., шведская лестница, оснащённая турником- 4 шт., шведская лестница, оснащённая брусьями – 2 шт., козёл – 1шт., наклонная скамья для пресса – 1шт., штанга – 1 шт.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования:

Читальный зал научной библиотеки

Специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

Перечень оборудования и инвентаря спортивных сооружений:

Спортивные игры

Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, ворота, трансформируемые мини-футбола (комплект), кольца баскетбольные, 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, перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая.

Общефизическая подготовка

Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, снаряд «доска наклонная»,

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, аппаратура для музыкального сопровождения, персональный компьютер (ведение мониторингов и иных документов)

Прочее

Аптечка медицинская, сетка заградительная

Открытые спортивные площадки:

турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ЭБС "Лань": Агеева, Г. Ф. Плавание: учебное пособие для СПО / Г. Ф. Агеева, В. И. Величко, И. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-9471-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195475>

2. ЭБС "Лань": Агеева, Г. Ф. Теория и методика физической культуры и спорта: учеб. пособие для СПО / Г. Ф. Агеева, Е. Н. Карпенкова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 68 с. — ISBN 978-5-8114-9763-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198284>

3. ЭБС "Лань": Журин, А. В. Волейбол. Техника игры: учеб. пособие для СПО / А. В. Журин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-507-

44156-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209126>

4. ЭБС "Лань": Зобкова, Е. А. Основы спортивной тренировки: учебное пособие для спо / Е. А. Зобкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 44 с. — ISBN 978-5-8114-7549-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174986>

5. ЭБС "Лань": Калуп, С. С. Основы врачебного контроля, лечебной физической культуры и массажа. Массаж: учебное пособие для спо / С. С. Калуп. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-9320-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/189469>

6. ЭБС "Лань": Орлова, Л. Т. Настольный теннис: учебное пособие для спо / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-7886-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/166937>

7. ЭБС "Лань": Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе: учебное пособие для спо / Л. А. Садовникова. — 2-е изд., стер. — 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>

8. ЭБС "Лань": Тихонова, И. В. Лыжный спорт. Методика обучения основам горнолыжной техники: учеб. пособие для СПО / И. В. Тихонова, В. И. Величко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 38 с. — ISBN 978-5-8114-9993-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202178>

9. ЭБС "Лань": Безбородов, А. А. Практические занятия по волейболу: учебное пособие для спо / А. А. Безбородов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-8344-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193301>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной профессии; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности	Оценка 5 (отлично): движения или отдельные его элементы выполнены в соответствии с заданием правильно, без напряжения, уверенно, с соблюдением всех требований; обучающийся понимает сущность движения, может объяснить условия успешного выполнения и продемонстрировать в нестандартных условиях. Оценка 4 (хорошо): движения или отдельные его элементы выполнены в соответствии с заданием правильно, но с некоторым напряжением, недостаточно уверенно; в выполнении содержатся небольшие	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов

	неточности и незначительные ошибки. Оценка 3 (удовлетворительно): движения или отдельные его элементы выполнены в основном правильно, но недостаточно точно, с большим напряжением; в выполнении допущена одна грубая или несколько незначительных ошибок, приведших к скованности движений.	
Умеет: 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; выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	Оценка 5 (отлично): обучающийся умеет самостоятельно организовывать место занятий; подбирать средства и инвентарь и применять их в конкретных условиях; контролировать ход выполнения деятельности и оценивать итоги. Оценка 4 (хорошо): обучающийся организует место занятий в основном самостоятельно, лишь с незначительной помощью; допускает незначительные ошибки в подборе средств с целью применения их в конкретных условиях; недостаточно уверенно умеет контролировать ход выполнения деятельности и оценивать итоги. Оценка 3 (удовлетворительно): более половины видов самостоятельной деятельности выполнены с помощью преподавателя; обучающийся владеет знаниями, но не может применить их самостоятельно.	Выполнение комплекса упражнений. Выполнение контрольных нормативов с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей организма

**КОНТРОЛЬ РЕЗУЛЬТАТОВ
ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 «ФИЗИЧЕСКАЯ
КУЛЬТУРА»**

Контрольные нормативы

№	Наименование испытания	Нормативы					
		Юноши			Девушки		
		5	4	3	5	4	3
1.	Бег на 30 м (с)	4,7	5,2	5,7	5,4	5,8	6,2
2.	Бег на 2000 м (мин, с)	-	-	-	9:45	11:10	12:25
3.	Бег на 3000 м (мин, с)	12:20	14:10	15:20	-	-	-
4.	Челночный бег 3х10 (с)	7,9	8,3	8,9	8,3	9,0	9,6
5.	Подтягивание из виса на высокой перекладине (количество раз)	15	12	8	-	-	-
6.	Подтягивание из виса лежа на низкой перекладине (количество раз)	-	-	-	20	15	10
7.	Сгибание и разгибание рук в упоре лежа на полу за 30 с (количество раз)	30	25	20	15	12	10
8.	Наклон вперед из положения стоя на гимнастической скамье (от уровня скамьи – см)	+10	+8	+6	+15	+12	+8
9.	Прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)	235	225	215	200	190	180
10.	Поднимание туловища из положения лежа на спине (количество раз за 1 мин)	50	40	35	40	35	30
11.	Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество раз)	20	15	10	-	-	-
12.	Сгибание и разгибание рук в упоре от скамейки (количество раз)	-	-	-	20	15	10
13.	Прыжки через скакалку 30 сек (количество раз)	100	90	80	100	90	80

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по выполнению самостоятельной работы студентов
ОГСЭ.04 Физическая культура

2026 г.

Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов по дисциплине ОГСЭ.04 Физическая культура основной профессиональной образовательной программы для студентов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цель методических рекомендаций: оказание помощи студентам в выполнении самостоятельной работы, в овладении фундаментальных знаний, профессиональных умений и навыков деятельности по специальности, опыта творческой и исследовательской деятельности и направленных на формирование ОК и ПК компетенций:

Код ¹ ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 8	У1: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей У2: применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности У3: пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	З1: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека З2: основы здорового образа жизни З3: условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности З4: средства профилактики перенапряжения

В соответствии с рабочей программой дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура предусмотрено 52 часов внеаудиторной нагрузки на выполнение заданий для самостоятельной работы (далее – СР) студентов.

Перечень самостоятельных работ

самостоятельной работы, согласно рабочей программы	Вид самостоятельной работы
СР1 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. 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	Подготовка доклада
СР2 Легкая атлетика: правила поведения на занятиях лёгкой атлетики и в спортивном зале. Правила проведения соревнований по лёгкой атлетике. Упражнения для развития силы рук и ног. Составление комплекса ОРУ, включая специальные беговые упражнения.	Написание конспекта

СР3 Гимнастика: правила поведения на занятиях гимнастикой. Правила проведения соревнований по спортивной гимнастике. Упражнения для развития гибкости. Техника общеразвивающих упражнений. Составление комплекса утренней гимнастики.	Написание конспекта
СР4 Волейбол: правила поведения на занятиях спортивными играми. Правила игры «Волейбол». Упражнения для развития и укрепления мышц спины и брюшного пресса. Правила судейства в волейболе.	Написание конспекта
СР5 Баскетбол: правила поведения на занятиях спортивными играми. Правила игры «Баскетбол». Упражнения для развития скоростно-силовых качеств, координационных способностей. Правила судейства в баскетболе.	Написание конспекта
СР6 Бадминтон: Правила игры «Бадминтон». Упражнения для развития быстрой реакции, выносливости. Правила судейства в бадминтоне.	Написание конспекта
СР7 Атлетическая гимнастика. Работа на тренажерах: техника безопасности занятий. Составление комплекса упражнений на тренажерах для разных групп мышц.	Подготовка устного сообщения
СР8 Дыхательная гимнастика. Аэробика: техника безопасности при занятиях аэробикой, дыхательной гимнастикой. Виды аэробики, виды дыхательной гимнастики. Разработка комплексов для разных видов аэробики, дыхательной гимнастики. Современные методики дыхательной гимнастики.	Подготовка устного сообщения
СР9 Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП): понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка». Составление комплекса физических упражнений разной функциональной направленности для использования их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.	Подготовка доклада

ПРИЛОЖЕНИЕ

Написание конспекта - СР2, СР3, СР4, СР5, СР6

Цель самостоятельной работы: выработка умений и навыков грамотного изложения теории и практических вопросов в письменной форме в виде конспекта.

Конспект (от лат. *conspectus* — обзор, изложение):

- 1) письменный текст, систематически, кратко, логично и связно передающий содержание основного источника информации (статьи, книги, лекции и др.);
- 2) синтезирующая форма записи, которая может включать в себя план источника информации, выписки из него и его тезисы.

Виды конспектов:

- *плановый конспект (план-конспект)* — конспект на основе сформированного плана, состоящего из определенного количества пунктов (с заголовками) и подпунктов, соответствующих определенным частям источника информации;
- *текстуальный конспект* — подробная форма изложения, основанная на выписках из текста- источника и его цитировании (с логическими связями);
- *произвольный конспект* — конспект, включающий несколько способов работы над материалом (выписки, цитирование, план и др.);
- *схематический конспект (контекст-схема)* — конспект на основе плана, составленного из пунктов в виде вопросов, на которые нужно дать ответ;

- *тематический конспект* — разработка и освещение в конспективной форме определенного вопроса, темы;
 - *опорный конспект* — конспект, в котором содержание источника информации закодировано с помощью графических символов, рисунков, цифр, ключевых слов и др.;
 - *сводный конспект* — обработка нескольких текстов с целью их сопоставления, сравнения и сведения к единой конструкции;
 - *выборочный конспект* — выбор из текста информации на определенную тему.
- Формы конспектирования:*
- *план (простой, сложный)* — форма конспектирования, которая включает анализ структуры текста, обобщение, выделение логики развития событий и их сути;
 - *выписки* — простейшая форма конспектирования, почти дословно воспроизводящая текст;
 - *тезисы* — форма конспектирования, которая представляет собой выводы, сделанные на основе прочитанного выделяют простые и осложненные тезисы (кроме основных положений, включают также второстепенные);
 - *цитирование* — дословная выписка, которая используется, когда передать мысль автора своими словами невозможно.

Выполнение задания:

- 1) определить цель составления конспекта;
- 2) записать название текста или его части;
- 3) записать выходные данные текста (автор, место и год издания);
- 4) выделить при первичном чтении основные смысловые части текста;
- 5) выделить основные положения текста;
- 6) выделить понятия, термины, которые требуют разъяснений;
- 7) последовательно и кратко изложить своими словами существенные положения изучаемого материала;
- 8) включить в запись выводы по основным положениям, конкретным фактам и примерам (без подробного описания);
- 9) использовать приемы наглядного отражения содержания (абзацы «ступеньками», различные способы подчеркивания, ручки разного цвета);
- 10) соблюдать правила цитирования (цитата должна быть заключена в кавычки, дана ссылка на ее источник, указана страница).

Планируемые результаты самостоятельной работы:

- способность студентов анализировать результаты научных исследований и применять их при решении конкретных образовательных и исследовательских задач;
- способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационнокоммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.

Подготовка доклада – СР1, СР9

Цель самостоятельной работы: расширение научного кругозора, овладение методами теоретического исследования, развитие самостоятельности мышления студента.

Доклад - публичное сообщение или документ, который содержит информацию и отражает суть вопроса или исследования применительно к данной ситуации.

Виды докладов:

1. Устный доклад - читается по итогам проделанной работы и является эффективным средством разъяснения ее результатов.
 2. Письменный доклад:
 - краткий (до 20 страниц) - резюмирует наиболее важную информацию, полученную в ходе исследования;
 - подробный (до 30 страниц) - включает не только текстовую структуру с заголовками, но и диаграммы, таблицы, рисунки, фотографии, приложения, сноски, ссылки, гиперссылки.
- Выполнение задания:

- 1) четко сформулировать тему (например, письменного доклада);
 - 2) изучить и подобрать литературу, рекомендуемую по теме, выделив три источника библиографической информации:
 - первичные (статьи, диссертации, монографии и т.д.);
 - вторичные (библиография, реферативные журналы, сигнальная информация, планы, граф-схемы, предметные указатели и т.д.);
 - третичные (обзоры, компилятивные работы, справочные книги и т.д.);
 - 3) написать план, который полностью согласуется с выбранной темой и логично раскрывает ее;
- 4) написать доклад, соблюдая следующие требования:
 - к структуре доклада — она должна включать: краткое введение, обосновывающее актуальность проблемы; основной текст; заключение с краткими выводами по исследуемой проблеме; список использованной литературы;
 - к содержанию доклада — общие положения надо подкрепить и пояснить конкретными примерами; не пересказывать отдельные главы учебника или учебного пособия, а изложить собственные соображения по существу рассматриваемых вопросов, внести свои предложения;
- 5) оформить работу в соответствии с требованиями. Планируемые результаты самостоятельной работы:
 - способность студентов анализировать результаты научных исследований и применять их при решении конкретных образовательных и исследовательских задач;
 - готовность использовать индивидуальные креативные способности для оригинального решения исследовательских задач;
 - способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационнокоммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.

Подготовка устного сообщения – СР7, СР8

Цель самостоятельной работы: развитие навыков самостоятельного анализа информации и его устного изложения

Сообщение - это краткое изложение, при этом в ёмкой форме, передающее ясную и чёткую суть информации. Пишется в форме краткого доклада и не имеет излишних художественных оборотов и словосочетаний. Основная задача сообщения - донести определенную информацию, не выходя из рамок заданной темы.

Оформление сообщения

Никогда данный тип сочинения не бывает громоздким. В отличие от классических сочинений, такой текст не допускает длинных сообщений с красивыми, яркими эпитетами.

Пишем правильно. Оформляя сообщение, нужно помнить о следующем:

- можно использовать для приложения рисунки и схемы, если они относятся к теме;
- выделите главную информацию, и проследите, чтобы текст имел четкую тематику;
- не используйте терминов и слов, которые вам не понятны.

Порядок работы

- изучение темы, подбор литературы;
- тщательное изучение материалов для того, чтобы не делать элементарных ошибок;
- выделите самое главное, что относится к заданной тематике;
- составьте подробный поэтапный план сообщения;
- напишите по пунктам плана сам текст.

Если тема совершенно незнакома, то, возможно, будет актуальным проконсультироваться с преподавателем.

Нужно хорошо подготовиться, не читать с листа, а по памяти пересказать основную суть текста, используя активно для подчеркивания основных данных или цифр заранее выписанные данные.

План сообщения

1. Вступление, где рассказывается основная мысль по теме;
2. Основной текст с размышлением или официальными изученными данными;
3. Заключительная часть *с выводами после написания работы. Завершение*

По завершении работы над сообщением нужно его перечитать, чтобы избавиться от лишних эпитетов, сложных словосочетаний и оборотов.

Планируемые результаты самостоятельной работы: способность логически верно, аргументировано и ясно строить устную речь.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ по выполнению
практических работ по дисциплине
ОГСЭ.04 Физическая культура

2026 г.

Пояснительная записка

Методические указания по выполнению практических работ студентов по дисциплине ОГСЭ.04 Физическая культура предназначены для студентов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Методические указания разработаны в соответствии с рабочей программой по дисциплине ОГСЭ.04 Физическая культура и учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, которым предусмотрено выделение часов на проведение практических занятий по дисциплине в объеме 160 часов. Выполнение студентами практических работ позволяет *формировать умения, закрепить знания, формировать общие и профессиональные компетенции:*

Код ¹ ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 8	У1: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей У2: применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности У3: пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	З1: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека З2: основы здорового образа жизни З3: условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности З4: средства профилактики перенапряжения

Перечень практических занятий

Раздел 2. Легкая атлетика		
Практическое занятие №1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции, техники спортивной ходьбы. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения.		
Практическое занятие №2. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции.		
Практическое занятие №3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега. Специальные упражнения прыгуна, ОФП.		
Практическое	занятие	№4. Выполнение эстафетного бега 4x100, челночного бега.
Практическое	занятие	№5,6. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках
Раздел 3. Волейбол		
Практическое занятие №1 Стойки игрока и перемещения. Общая физическая. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП.		
Практическое занятие №2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. Выполнение комплекса упражнений по ОФП.		
Практическое занятие №3. Нижняя прямая и боковая подача. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног.		
Практическое занятие №4. Верхняя прямая подача. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног.		

Практическое занятие №5. Тактика игры в защите и нападении. Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча.
Практическое занятие №6. Основы методики судейства. Отработка навыков судейства в волейболе.
Практическое занятие №7. Выполнение передачи мяча в парах. Игра по упрощённым правилам волейбола. Игра по правилам.
Раздел 4. Баскетбол
Практическое занятие №1 Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног.
Практическое занятие №2. Передачи мяча. Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса.
Практическое занятие №3. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса.
Практическое занятие №4. Техника штрафных бросков. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног.
Практическое занятие №5. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощённым правилам баскетбола. Игра по правилам.
Практическое занятие №6,7. Практика в судействе соревнований по баскетболу Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка».
Раздел 5. Гимнастика
Практическое занятие №1,2. Строевые приемы. Отработка строевых приемов.
Практическое занятие №3. Техника акробатических упражнений. Отработка техники акробатических упражнений.
Практическое занятие №4 (юноши). Упражнения на брусьях. Гиревой спорт. Брусья: висы, упоры, махи, подводящие и специальные упражнения, соскоки. Знать правила техники безопасности; уметь страховать партнера, комплексы упражнений с гантелями, гириями. Разучивание и выполнение связок на снаряде.
Практическое занятие №4 (девушки). Упражнения на бревне. Бревно: наскок, ходьба, полушпагат, уголок, равновесие, повороты, соскок. Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений, ритмическая гимнастика.
Практическое занятие №5,6. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися. 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. Выполнение комплекса ОРУ. Контроль комбинации по акробатике. Контроль комбинации на бревне, брусьях. Контроль выполнения упражнений по ритмической гимнастике, гиревому спорту.
Раздел 6. Бадминтон. Атлетическая, дыхательная гимнастика.
Практическое занятие №1. Игровая стойка, основные удары в бадминтоне. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической и дыхательной гимнастики.
Практическое занятие №2. Поддачи. Отработка подач.
Практическое занятие №3. Нападающий удар. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смеш».
Практическое занятие №4. Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону. Контроль техники подач, ударов справа, слева. Контроль техники игры: одиночные, парные игры. Игра по правилам.
Практическое занятие №1,2,3,4. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий. Формирование профессионально значимых физических качеств. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп

ПРИЛОЖЕНИЕ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Раздел 2. Легкая атлетика

Тема. Бег на короткие дистанции.

Цель: изучить основы техники бега на короткие дистанции.

Задание 1. Изучить материал и ответить устно на следующие вопросы:

1. Характеристика спринтерского бега как вида соревновательных упражнений.
2. Техника спринтерского бега по дистанции.
3. Техника стартового разгона в спринтерском беге.
4. Низкий старт: основной, сближенный, растянутый.
5. Техника финиширования в спринтерском беге. Задание 2. Развитие быстроты.

1. Специальные беговые упражнения.
2. Челночный бег 3 по 10 м.
3. Стартового разгона в спринтерском беге.
4. Бег с повторным ускорением на коротких отрезках.
5. Старты из разных положений.

Критерии оценки: Оценка Зачтено - в случае, если выполнено не менее 50% заданий, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, самостоятельно выполнена практическая работа, выполнены требования к оформлению. Оценка Незачтено - если обучающийся не справился с заданием (выполнено менее 50% задания), нераскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в выполнении задания, а также работа выполнена несамостоятельно. Оценка «отлично» ставится за выполнение всех заданий в соответствии с требованиями преподавателя без ошибок. Оценка «хорошо» ставится за выполнение практических заданий с небольшими недочетами, которые можно устранить по ходу проверки. Оценка «удовлетворительно» ставится за невыполнение более 50 % заданий, за работу со множеством ошибок и недочетов. Оценка «неудовлетворительно» не выставляется.

Тема. Бег на средние и длинные дистанции.

Цель: изучить основы техники бега на средние и длинные дистанции. Задание 1. Изучить материал и ответить устно на следующие вопросы:

1. Характеристика бега на средние и длинные дистанции.
 2. Техника стайерского бега по дистанции.
 3. Техника высокого старта.
 4. Техника финиширования в беге на средние и длинные дистанции. Задание 2. Развитие выносливости.
1. Специальные беговые упражнения.
 2. Бег по пересеченной местности.
 3. Равномерный бег 3000 м.
 4. Бег по виражу.

Критерии оценки: Оценка Зачтено - в случае, если выполнено не менее 50% заданий, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, самостоятельно выполнена

практическая работа, выполнены требования к оформлению. Оценка Незачтено - если обучающийся не справился с заданием (выполнено менее 50% задания), нераскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в выполнении задания, а также работа выполнена самостоятельно. Оценка «отлично» ставится за выполнение всех заданий в соответствии с требованиями преподавателя без ошибок. Оценка «хорошо» ставится за выполнение практических заданий с небольшими недочетами, которые можно устранить по ходу проверки. Оценка «удовлетворительно» ставится за невыполнение более 50 % заданий, за работу со множеством ошибок и недочетов. Оценка «неудовлетворительно» не выставляется.

Тема. Эстафетный бег.

Цель: изучить основы техники эстафетного бега.

Задание 1. Изучить материал и ответить устно на следующие вопросы:

1. Характеристика эстафетного бега как вида соревновательных упражнений.
2. Техника эстафетного бега по дистанции.
3. Способы передачи эстафетной палочки.
4. Техника эстафетного бега с переключением и без переключений. Задание 2. Развитие быстроты.
1. Специальные беговые упражнения.
2. Эстафеты 4*100 м.
3. Встречные эстафеты.
4. Эстафеты 4*400 м.
5. "Шведская" эстафета.

Критерии оценки: Оценка Зачтено - в случае, если выполнено не менее 50% заданий, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, самостоятельно выполнена практическая работа, выполнены требования к оформлению. Оценка Незачтено - если обучающийся не справился с заданием (выполнено менее 50% задания), нераскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в выполнении задания, а также работа выполнена самостоятельно. Оценка «отлично» ставится за выполнение всех заданий в соответствии с требованиями преподавателя без ошибок. Оценка «хорошо» ставится за выполнение практических заданий с небольшими недочетами, которые можно устранить по ходу проверки. Оценка «удовлетворительно» ставится за невыполнение более 50 % заданий, за работу со множеством ошибок и недочетов. Оценка «неудовлетворительно» не выставляется.

Тема. Прыжки в длину с места и с разбега.

Цель: изучить основы техники прыжков в длину с места и с разбега. Задание 1. Изучить материал и ответить устно на следующие вопросы:

1. Техника прыжка в длину с места.
2. Техника прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги».
3. Техника прыжка в длину с разбега способом «прогнувшись».
4. Техника прыжка в длину с разбега способом «ножницы».
5. Техника прыжка в длину с разбега комбинированным способом.
6. Особенности тактики в прыжках в длину с разбега. Задание 2. Развитие скоростно-силовых качеств.
1. Специальные беговые упражнения.

2. Специальные прыжковые упражнения.
3. Бег с ускорением 5 по 30 м.
4. Прыжки на скакалке 5 по 100 раз.

Критерии оценки: Оценка «отлично» ставится за выполнение всех заданий в соответствии с требованиями преподавателя без ошибок. Оценка «хорошо» ставится за выполнение практических заданий с небольшими недочетами, которые можно устранить по ходу проверки. Оценка «удовлетворительно» ставится за невыполнение более 50 % заданий, за работу со множеством ошибок и недочетов. Оценка «неудовлетворительно» не выставляется.

Раздел 3. Волейбол

Тема. Волейбол.

Цель: изучить основы техники и тактики волейбола.

Задание 1. Изучить материал и ответить устно на следующие вопросы:

1. Характеристика спортивной игры «волейбол».
2. Оздоровительное и прикладное значение спортивной игры «волейбол».
3. Личная гигиена и профилактика травматизма на занятиях по волейболу.
4. Характеристика тактики соревновательной деятельности в волейболе.
5. Индивидуальные, парные и групповые тактические приемы и комбинации в защите в волейболе.
6. Индивидуальные, парные и групповые тактические приемы и комбинации в нападении в волейболе.

Задание 2. Основы техники

1. Техника приема и передачи волейбольного мяча двумя руками сверху.
2. Техника приема и передачи волейбольного мяча двумя руками снизу.
3. Способы подачи мяча через волейбольную сетку и техника их выполнения.
4. Техника нападающего удара в волейболе.
5. Техника блокирования в волейболе.

Критерии оценки: Оценка Зачтено - в случае, если выполнено не менее 50% заданий, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, самостоятельно выполнена практическая работа, выполнены требования к оформлению. Оценка Незачтено - если обучающийся не справился с заданием (выполнено менее 50% задания), нераскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в выполнении задания, а также работа выполнена несамостоятельно. Оценка «отлично» ставится за выполнение всех заданий в соответствии с требованиями преподавателя без ошибок. Оценка «хорошо» ставится за выполнение практических заданий с небольшими недочетами, которые можно устранить по ходу проверки. Оценка «удовлетворительно» ставится за невыполнение более 50 % заданий, за работу со множеством ошибок и недочетов. Оценка «неудовлетворительно» не выставляется.

Раздел 4. Баскетбол

Тема. Баскетбол.

Цель: изучить основы техники и тактики баскетбола.

Задание 1. Изучить материал и ответить устно на следующие вопросы:

1. Характеристика спортивной игры «баскетбол».
2. Оздоровительное и прикладное значение спортивной игры «баскетбол».
3. Личная гигиена и профилактика травматизма на занятиях по баскетболу.
4. Характеристика тактики соревновательной деятельности в баскетболе.
5. Индивидуальные, парные и групповые тактические приемы и комбинации в защите в баскетболе.

6. Индивидуальные, парные и групповые тактические приемы и комбинации в нападении в баскетболе.

Задание 2. Основы техники

1. Техника приема и передачи баскетбольного мяча двумя руками от груди.
2. Техника приема и передачи баскетбольного мяча одной рукой от плеча.
3. Техника ведения баскетбольного мяча.
4. Техника штрафного броска мяча в корзину.
5. Техника броска мяча в корзину в движении.

Критерии оценки: Оценка Зачтено - в случае, если выполнено не менее 50% заданий, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, самостоятельно выполнена практическая работа, выполнены требования к оформлению. Оценка Незачтено - если обучающийся не справился с заданием (выполнено менее 50% задания), нераскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в выполнении задания, а также работа выполнена несамостоятельно. Оценка «отлично» ставится за выполнение всех заданий в соответствии с требованиями преподавателя без ошибок. Оценка «хорошо» ставится за выполнение практических заданий с небольшими недочетами, которые можно устранить по ходу проверки. Оценка «удовлетворительно» ставится за невыполнение более 50 % заданий, за работу со множеством ошибок и недочетов. Оценка «неудовлетворительно» не выставляется.

Раздел 5. Гимнастика

Тема. Основная гимнастика.

Цель: изучить средства основной гимнастики.

Задание 1. Изучить материал и ответить устно на следующие вопросы:

1. Характеристика гимнастики как вида соревновательных упражнений.
2. Место и значение гимнастики в российской системе физического воспитания и спорта.
3. Классификация видов гимнастики.
4. Виды гибкости.

Задание 2. Развитие гибкости

1. Развитие активной гибкости.
2. Развитие пассивной гибкости.
3. Развитие динамической гибкости.
4. Развитие статической гибкости.

Критерии оценки: Оценка Зачтено - в случае, если выполнено не менее 50% заданий, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, самостоятельно выполнена практическая работа, выполнены требования к оформлению. Оценка Незачтено - если обучающийся не справился с заданием (выполнено менее 50% задания), нераскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в выполнении задания, а также работа выполнена несамостоятельно. Оценка «отлично» ставится за выполнение всех заданий в соответствии с требованиями преподавателя без ошибок. Оценка «хорошо» ставится за выполнение практических заданий с небольшими недочетами, которые можно устранить по ходу проверки. Оценка «удовлетворительно» ставится за невыполнение более 50 % заданий, за работу со множеством ошибок и недочетов. Оценка «неудовлетворительно» не выставляется.

Тема. Атлетическая гимнастика.

Цель: изучить средства атлетической гимнастики.

Задание 1. Изучить материал и ответить устно на следующие вопросы:

1. Характеристика спортивной гимнастики.
2. Характеристика оздоровительной гимнастики.

3. Характеристика общеразвивающей гимнастики.

4. Средства и методы гибкости.

Задание 2. Развитие физических качеств

1. Развитие силы.

2. Развитие гибкости.

3. Развитие силовой выносливости.

4. Развитие скоростно-силовых способностей. Критерии оценки:

Оценка Зачтено - в случае, если выполнено не менее 50% заданий, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, самостоятельно выполнена практическая работа, выполнены требования к оформлению. Оценка Незачтено - если обучающийся не справился с заданием (выполнено менее 50% задания), нераскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в выполнении задания, а также работа выполнена несамостоятельно. Оценка «отлично» ставится за выполнение всех заданий в соответствии с требованиями преподавателя без ошибок. Оценка «хорошо» ставится за выполнение практических заданий с небольшими недочетами, которые можно устранить по ходу проверки. Оценка «удовлетворительно» ставится за невыполнение более 50 % заданий, за работу со множеством ошибок и недочетов. Оценка «неудовлетворительно» не выставляется.

Раздел 6. Бадминтон. Дыхательная гимнастика.

Тема. Бадминтон.

Цель: изучить основы техники и тактики бадминтона.

Задание 1. Изучить материал и ответить устно на следующие вопросы:

1. Характеристика спортивной игры «бадминтон».
2. Оздоровительное и прикладное значение спортивной игры «бадминтон».
3. Личная гигиена и профилактика травматизма на занятиях по бадминтону.
4. Характеристика тактики соревновательной деятельности в бадминтоне.
5. Индивидуальные и парные тактические приемы и комбинации в бадминтоне.

Задание 2. Основы техники

6. Совершенствование передвижений и остановок игрока. Основные удары.

7. Отработка подач, ударов справа, слева.

8. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смеш».

Критерии оценки: Оценка Зачтено - в случае, если выполнено не менее 50% заданий, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, самостоятельно выполнена практическая работа, выполнены требования к оформлению. Оценка Незачтено - если обучающийся не справился с заданием (выполнено менее 50% задания), нераскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в выполнении задания, а также работа выполнена несамостоятельно. Оценка «отлично» ставится за выполнение всех заданий в соответствии с требованиями преподавателя без ошибок. Оценка «хорошо» ставится за выполнение практических заданий с небольшими недочетами, которые можно устранить по ходу проверки. Оценка «удовлетворительно» ставится за невыполнение более 50 % заданий, за работу со множеством ошибок и недочетов. Оценка «неудовлетворительно» не выставляется.

Тема. Дыхательная гимнастика.

Цель: изучить средства дыхательной гимнастики.

Задание 1. Изучить материал и ответить устно на следующие вопросы:

5. Характеристика стретчинга.

6. Характеристика ЛФК.

7. Средства и методы гибкости.

Задание 2. Развитие физических качеств

1. Развитие силы.
2. Развитие гибкости.

Критерии оценки: Оценка Зачтено - в случае, если выполнено не менее 50% заданий, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, самостоятельно выполнена практическая работа, выполнены требования к оформлению. Оценка Незачтено - если обучающийся не справился с заданием (выполнено менее 50% задания), нераскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в выполнении задания, а также работа выполнена несамостоятельно. Оценка «отлично» ставится за выполнение всех заданий в соответствии с требованиями преподавателя без ошибок. Оценка «хорошо» ставится за выполнение практических заданий с небольшими недочетами, которые можно устранить по ходу проверки. Оценка «удовлетворительно» ставится за невыполнение более 50 % заданий, за работу со множеством ошибок и недочетов. Оценка «неудовлетворительно» не выставляется.

Раздел 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)

Тема. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)

Цель: изучить сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов

Задание 1. Изучить материал и ответить устно на следующие вопросы:

1. Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности.
2. 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.
3. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы.
4. 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.
5. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.

Задание 2. Основы техники выполнения профессионально значимых двигательных действий.

1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий.
2. Формирование и совершенствование профессионально значимых физических качеств.
3. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов.
4. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.
5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере.

Критерии оценки: Оценка Зачтено - в случае, если выполнено не менее 50% заданий, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, самостоятельно выполнена практическая работа, выполнены требования к оформлению. Оценка Незачтено - если обучающийся не справился с заданием (выполнено менее 50% задания), нераскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в выполнении задания, а также работа выполнена несамостоятельно. Оценка «отлично» ставится за выполнение всех заданий в соответствии с требованиями преподавателя без ошибок. Оценка «хорошо» ставится за выполнение практических заданий с небольшими недочетами, которые можно устранить по ходу проверки. Оценка «удовлетворительно» ставится за невыполнение более 50 % заданий, за работу со множеством ошибок и недочетов. Оценка «неудовлетворительно» не выставляется.

**Фонд оценочных средств по учебной дисциплине
ОГСЭ.04 Физическая культура**

2026 г.

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств
 - 1.1 Область применения
 - 1.2 Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
 - 1.3 Организация контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины
 - 1.4 Материально-техническое обеспечение фонда оценочных средств
2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний
 - 2.1 Пакет обучающегося
 - 2.2 Пакет преподавателя
3. Приложения
 - Приложение 1. Контрольные нормативы

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные компетенции, и общими компетенциями:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У1. использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укр У2.
применять рациональные приемы двигательных функций в пр

У3. пользоваться средствами профилактики перенапряжения,
характерными для данной специальности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

31. роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

32. основы здорового образа жизни;

33. условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;

34. средства профилактики перенапряжения.

Общие компетенции:

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

Формой аттестации по учебной дисциплине является:

дифференцированный зачёт в 1- 4 семестрах.

1.3 Организация контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Таблица 1

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Критерии оценки результата	Критерии оценки	Форма контроля и оценивания, средства проверки
По разделу 2. Легкая атлетика: У1. использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; 31. роль физической культуры в общекультурном,	Владение определениями и понятиями физической культуры; Планирование организации физкультурно-оздоровительной деятельности; Выполнение переменного бега; Выполнение бега на короткие дистанции; Выбор специального упражнения: Бег с ускорениями; Схода, с	Правильность применения определений и понятий физической культуры; Рациональность планирования, своевременность сдачи заданий, аргументированность выбора;	Выполнение контрольных нормативов. Оценка СР №2

профессиональном социальном развитии человека; 32. основы здорового образа жизни; У2. применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; У3. пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; 34. средства профилактики перенапряжения 33. условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;	и высокого и низкого старта; с высоким подыманием бедра, с захлестом. Правильность выполнения бега по пересеченной местности (кросс); Правильность выполнения норматива по прыжкам в длину, с места, с разбега; Понимание роли легкой атлетики в профессионально-прикладной физической подготовки обучающегося применительно к профилю специальности. Соблюдение техника безопасности при занятиях легкой атлетикой.	Соблюдение выполнения бега выбранным нормативом; Соблюдение точности по нормативам выполнения бега на короткие дистанции; Достоверность, соблюдение точности поставленного упражнения бегуна; Соответствие нормативам прыжка; Соответствие Правильность соблюдения техника безопасности при занятиях легкой атлетикой.	
По разделам 3,4,6 Волейбол, Баскетбол, Бадминтон: У1. использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; 31. роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; 32. основы здорового образа жизни; У2. применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; У3. пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для	Владение техникой игры в волейбол, баскетбол и бадминтон. Соблюдение правил спортивных игр. Выполнение контроля игры по тактикам: перемещение; владение мячом; нападения; защиты; Двусторонняя игра. Правильность выполнения тактик: стойка и перемещение по площадке; Владение мячом; Выполнение тактических действий. Правильность выполнения техники игры: перемещение; Владение мячом; Владение техникой и тактикой игры в нападении и защите. Определение роли физической культуры в профессионально-	Соблюдение правил спортивных игр. Соблюдение точности по самоконтролю за состоянием здоровья и физического развития. Достоверность, соблюдение точности постепенным тактикам игры. Соответствие выполнения техники и тактики игры теоретическим положениям. Рациональность планирования, своевременность и точность сдачи контрольных нормативов.	Выполнение технических элементов в соответствии с оценочными нормативами. Оценка СР №4,5,6.

данной специальности; 34. средства профилактики перенапряжения; 33. условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; ОК 8	прикладной физической подготовки учащегося, применительно к профилю специальности. Выполнение физических нагрузок. Выполнение поставленных задач. Планирование организации физкультурно-спортивной деятельности по спортивным играм. Выполнение самоконтроля за состоянием здоровья и физического развития		
Раздел 5,6 Гимнастика, Атлетическая гимнастика, Дыхательная гимнастика У1. использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; 31. роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; 32. основы здорового образа жизни; У2. применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; У3. пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; 34. средства профилактики перенапряжения; 32. основы здорового образа жизни; 33. условия профессиональной деятельности и зоны	Умение выполнять строевые упражнения на месте и в движении. Выполнение комплекса ЛФК; Умение выполнять ОРУ с гимнастическими палками, набивными мячами, в парах; Умение выполнять стойку на лопатках, голове и руках; Умение выполнять упражнения: мост, шпагат (полушпагат). Умение использовать фитнес-аэробику, атлетическую, дыхательную гимнастику, для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Выполнение упражнений в соответствии с контрольными Нормативами по разделу «Гимнастика»; правильность выполнения упражнений по методике организации и проведения занятий фитнесом и аэробикой для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Выполнение контрольных нормативов. Оценка СР №3,7,8

риска физического здоровья для специальности; ОК 8			
Раздел 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) У1. использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; 31. роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; 32. основы здорового образа жизни; У2. применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; У3. пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; 34. средства профилактики перенапряжения: 32. основы здорового образа жизни; 33. условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; ОК 8	Умение выполнять профессионально значимые двигательные действия; Умение выполнять упражнения с предметами и без предметов; Умение выполнять специальные упражнения для развития основных мышечных групп. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере.	Выполнение упражнений в соответствии с оценочными нормативами по разделу ППФП; правильность выполнения упражнений по методике организации и проведения занятий ППФП для производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.	Выполнение технических элементов в соответствии с оценочными нормативами. Оценка СР №9.

Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

Текущий контроль освоения практических занятий выполняется в спортивном зале, в тренажерном зале, на стадионе, на спортивной базе, на лыжной базе. Оценивание осуществляется в соответствии с оценочными нормативами.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет в 1 – 4 семестрах.

1.4 Материально-техническое обеспечение фонда оценочных средств

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в спортивном зале, в тренажерном зале, на стадионе, на спортивной базе.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: тематические наглядные пособия; комплект материалов учебно-методического обеспечения дисциплины; гимнастические скамейки; гимнастическая стенка; гимнастические маты; теннисные столы; теннисные сетки и ракетки; мячи: баскетбольные, волейбольные и футбольные; гранаты; яма для прыжков в длину; секундомеры; баскетбольные щиты; тренажёры, штанги, гантели, скакалки, обручи; съёмные перекладины.

В условиях дистанционного обучения:

- инструктаж и выдача задания производится в форме телеконференции в сервисе Сферум;
- выполненные задания собираются в архив и отправляются на облако;
- промежуточная аттестация осуществляется в форме телеконференции в сервисе Сферум.

2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения результатов обучения (комплект материалов для оценки сформированности физических качеств студентов на конец семестра и конец учебного года).

2.1 Пакет обучающегося

Текущий контроль: выполнение контрольных упражнений осуществляется в заключительной части учебного занятия индивидуально и оценивается преподавателем в соответствии с критериями, с использованием оценочных нормативов, см. прил.1.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится с использованием оценочных нормативов, см. прил.2.

2.2 Пакет преподавателя

Контроль физической подготовленности обучающихся по развитию двигательных (физических) качеств осуществляется с учетом принадлежности обучающихся к разным медицинским группам и рекомендаций врача.

К выполнению учебных контрольных упражнений допускаются обучающиеся, не имеющие противопоказаний и ограничений по состоянию здоровья.

При оценивании уровня физической подготовленности выявляются способности в проявлении физических качеств, приоритетным показателем которого является темп прироста результата. Задания преподавателя по улучшению показателей физической подготовленности (темпа прироста) должны представлять определенную трудность для обучающегося, но быть реально выполнимыми. Достижение положительных изменений в результатах при условии систематических занятий дает основание преподавателю для выставления положительной оценки.

Текущий контроль осуществляется в ходе учебных занятий в т. ч в форме наблюдения. Текущий контроль осуществляется в ходе обучения новым двигательным действиям и выполнении технико-тактических приёмов в игровой деятельности и используется для корректировки техники выполнения двигательных действий на этапе их освоения.

Выполнение контрольных упражнений осуществляется в заключительной части учебного занятия индивидуально и оценивается преподавателем в соответствии с критериями.

Критерии оценивания практических заданий.

Для оценивания техники владения двигательными умениями и навыками используются следующие методы: наблюдение, вызов для показа, выполнение упражнений, комбинированный метод, в том числе и в ходе учебной игры.

К выполнению практических заданий по демонстрации двигательных умений и навыков допускаются обучающиеся, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

При оценивании уровня владения техникой физического упражнения выявляется способность обучающегося выполнять двигательные действия рациональным способом с учетом применения полученных в ходе учебного процесса знаний.

Критерии оценивания

Оценка 5 («отлично») - движения или отдельные его элементы выполнены в соответствии с заданием правильно, без напряжения, уверенно, с соблюдением всех требований; обучающийся понимает сущность движения, может объяснить условия успешного выполнения и продемонстрировать в нестандартных условиях

Оценка 4 («хорошо») - движения или отдельные его элементы выполнены в соответствии с заданием правильно, но с некоторым напряжением, недостаточно уверенно; в выполнении содержатся небольшие неточности и незначительные ошибки.

Оценка 3 («удовлетворительно») - движения или отдельные его элементы выполнены в основном правильно, но недостаточно точно, с большим напряжением; в выполнении допущена одна грубая или несколько незначительных ошибок, приведших к скованности движений.

Оценка 2 («неудовлетворительно») движения или отдельные его элементы
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится с использованием оценочных нормативов, см. прил.3.

В состав комплекта входят практические задания для студентов основной и подготовительной групп для юношей и девушек, см. прил.2, 3.

3. Приложения

Контрольные нормативы

№	Наименование испытания	Нормативы					
		Юноши			Девушки		
		5	4	3	5	4	3
1.	Бег на 30 м (с)	4,7	5,2	5,7	5,4	5,8	6,2
2.	Бег на 2000 м (мин, с)	-	-	-	9:45	11:10	12:25
3.	Бег на 3000 м (мин, с)	12:20	14:10	15:20	-	-	-
4.	Челночный бег 3x10 (с)	7,9	8,3	8,9	8,3	9,0	9,6
5.	Подтягивание из виса на высокой перекладине (количество раз)	15	12	8	-	-	-
6.	Подтягивание из виса лежа на низкой перекладине (количество раз)	-	-	-	20	15	10
7.	Сгибание и разгибание рук в упоре лежа на полу за 30 с (количество раз)	30	25	20	15	12	10
8.	Наклон вперед из положения стоя на гимнастической скамье (от уровня скамьи – см)	+10	+8	+6	+15	+12	+8
9.	Прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)	235	225	215	200	190	180
10.	Поднимание туловища из	50	40	35	40	35	30

	положения лежа на спине (количество раз за 1 мин)						
11.	Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество раз)	20	15	10	-	-	-
12.	Сгибание и разгибание рук в упоре от скамейки (количество раз)	-	-	-	20	15	10
13.	Прыжки через скакалку 30 сек (количество раз)	100	90	80	100	90	80

Приложение 2.2.5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина ОГСЭ.05 Психология общения является дисциплиной обязательной части общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01	Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Уо 01.02 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Уо 01.03 определять этапы решения задачи; Уо 01.09 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Зо 01.02 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; Зо 01.06 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Уо 02.01 определять задачи для поиска информации; Уо 02.02 определять необходимые источники информации; Уо 02.03 планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; Уо 02.04 выделять наиболее значимое в перечне информации;	Зо 02.02 приемы структурирования информации
ОК 03	Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02 современная научная и профессиональная терминология
ОК 04	Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности

ОК 06	Уо 06.01 описывать значимость своей профессии (специальности); Уо 06.02 применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.01 сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; Зо 06.02 значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); Зо 06.03 стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 09	Уо 09.01 использовать современное программное обеспечение; Уо 09.02 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Зо 09.01 формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; Зо 09.02 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств

Перечень личностных результатов:

ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионально конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий

	психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	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 13	Демонстрирующий готовность к продолжению образования, к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества
ЛР 14	Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости
ЛР 15	Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации
ЛР 16	Демонстрирующий навыки противодействия коррупции

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	48
в т.ч. в форме практической подготовки	8
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ. 05 Психология общения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код ПК, ОК	Код Н/У/З	
1	2	3				
Раздел 1. Методологические аспекты исследования общения.						
Тема № 1.1. Введение. Классификация и характеристики общения.	Содержание учебного материала 1. Возникновение психологии общения, ее предмет, связь с другими науками. Общение в системе межличностных и общественных отношений. 2. Потребность в общении. Цели и функции общения. Структура общения. 3. Виды, уровни, стиль общения. 4. Возрастные особенности общения. Критерии удовлетворенности общением. 5. Основные направления и перспективы исследования общения	8	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ЛР 1 -16	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.09 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 04.01 Уо 06.01	Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.06 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 04.01 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2				
	Практическое занятие. «Круг общения». Изучение уровня общительности.	1				
	Практическое занятие. Выполнение тестирования к разделу «Методологические аспекты исследования общения»	1				

Раздел 2. Коммуникативная сторона общения.						
Тема № 2.1. Природа и цель коммуникаций.	1. Вербальная и невербальная коммуникация.	8	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ЛР 1 -16	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.09 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 04.01 Уо 06.01	Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.06 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 04.01 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03
	2. Коммуникативные барьеры и их преодоление.					
	3. Феномен межличностного влияния, виды влияния. Психологическое противостояние влиянию.					
	4. Техники влияния и противостояния влиянию.					
	5. Массовая коммуникация как вид общения					
Тематика практических занятий и лабораторных работ		2				
Практическое занятие. Самодиагностика по теме: «Речевые барьеры при общении»		1				
Практическое занятие. Выполнение тестирования к разделу «Коммуникативная сторона общения».		1				
Раздел 3. Социально-перцептивная сторона общения.						
Тема № 3.1. Понятие социальной перцепции. Место социальной перцепции в общении.	1. Межличностное восприятие и понимание в процессе общения.	8	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 09 ЛР 1 -16	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 09	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 04.01 Уо 06.01 Уо 09.01	Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.06 Зо 04.01 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Зо 09.01
	2. Механизмы межгруппового восприятия. Эффекты межличностного восприятия. 3. Долговременное общение. Трудности и дефекты межличностного общения. Самопрезентация. Основные стратегии самопрезентации.					
Раздел 4. Интерактивная сторона общения.						
Тема № 4.1.	1. Теории межличностного взаимодействия.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03	Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.06
	2. Позиции в общении.					
	3. Основные виды ситуаций взаимодействия.					

Интеракция как обмен действиями в общении	4. Ассертивность в общении		ОК 04 ОК 06 ЛР 1 -16	ОК 04 ОК 06	Уо 01.09 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 04.01 Уо 06.01	Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 04.01 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6				
	Практическое занятие. Конфликтное общение. Конфликты: причины, виды динамика, способы разрешения. Самодиагностика по теме: «Конфликтность».	4				
	Практическое занятие. Выполнение тестирования «Конфликтное общение»	1				
	Практическое занятие. Деловое общение. Специфика делового общения. Имидж в деловом общении. Самодиагностика по теме: «Ваш стиль делового общения».	1				
Всего:		48				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины ОГСЭ. 05 Психология общения должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет гуманитарных дисциплин, (аудитория № 304) оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии/специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Оснащение: рабочее место преподавателя, рабочие места для обучающихся на 63 посадочных места, телевизор Panasonic TX-PR50XT50, системный блок intel i5-3450, компактная клавиатура, проектор BenQ MX660P, документ-камера AverVision, широкоформатный ЖК - монитор LG, интерактивная доска, двухполосный потолочный громкоговоритель (4 шт.), микшер-усилитель, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, тематические плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь – 177 кв.м), главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.

Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 25 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

Учебная аудитория № 135 Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональные компьютеры – 14 шт., проектор Sanyo PLS-XU10 – 1 шт., интерактивная доска SMART Board 690 – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, подключение к сети «Интернет», информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Корягина, Н. А. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. 437 с. — (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-00962-0. -Текст \: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/469549>.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2016. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>; (дата обращения: 04.08.2016). – Доступ по логину и паролю.

2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2016. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>; (дата обращения: 04.08.2016). – Доступ по логину и паролю.

3. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс]: сайт. – Москва, 2016. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>; (дата обращения: 04.08.2016). – Доступ по логину и паролю.

4. Электронная библиотечная система Издательства «Проспект Науки» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2016. – Режим доступа: <http://www.prospektnauki.ru/ebooks/index-usavm.php>; (дата обращения: 04.08.2016). – Доступ с территории ИВМ.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Панфилова, А. П. Культура речи и деловое общение в 2 ч. Часть 2: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Панфилова, А. В. Долматов. Москва: Издательство Юрайт, 2021. 258 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-03233-8. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/471243>

2. Садовская, В. С. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. – 2-е изд., испр. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2021. 169 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-07046-0. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471154>

3. Коноваленко, М. Ю. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. 2-е изд., перераб. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2021. 476 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-11060-9. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/469732>

4. Абельская, Р. Ш. Психология общения для IT- специальностей : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. Ш. Абельская ; под научной редакцией И. Н. Обабова. - Москва -: Издательство Юрайт, 2021. - 111 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-12200-8. - Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476582>

5. Болотова, А. К. Социальные коммуникации. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. К. Болотова, Ю. М. Жуков, Л. А. Петровская. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2021. - 272 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-09111-3. - Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/471015>

6. Родыгина, Н. Ю. Этика деловых отношений : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Ю. Родыгина. - Москва : Издательство Юрайт, 2021. - 431 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-11048-7. - Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/477850>

Медиа материалы:

1. Что такое манипуляции? // Твоя психология - <https://youtu.be-rWMRRFIMmc>
2. Закрытые и открытые вопросы в продажах // Дмитрий Засухин - <https://youtu.beDz4E1gjnp8>

3. Невербальное общение. Сигналы тела // Наука 2.0 - <https://youtu.bebbLkZSxRON8>
 4. Как клоуны преодолевают коммуникативный барьер с публикой // РИА Новости - <https://youtu.beQcyLnMuBsz4>
 5. Сложности социальной перцепции// Образование для всех - <https://youtu.beuR0ilbeJOQ4>
 6. Фундаментальная ошибка атрибуции // ИФО (Интересные факты) - <https://youtu.bes0J9vDCTa8Y>
 7. Теории аттракции // Образование для всех - <https://youtu.be5uxvQbQ4wnA>
 8. Застенчивость // Твоя психология- <https://youtu.bezkJ83jjoXrI>
 9. Про одиночество // Короче - https://youtu.bel_2Tce7d4Yc
 10. Нарциссизм // Психотерапия в России — <https://youtu.beSudNvXn06RQ>
 11. Про тревогу // Короче - <https://youtu.beZAqqRLow2ec>
 12. Что такое акцентуации характера? (по А. Е. Личко) // Твоя психология - <https://youtu.bebkATtidAwCQ>
 13. Про обиды // Короче - <https://youtu.beI4YEAEWme0U>
 14. Психологические манипуляции| Газлайтинг // Евгений Мосеев психотерапевт - <https://youtu.befv7vtJSywXY>
 15. Ассертивность. Независимое поведение // Психолог Мария Носова - https://youtu.beYFj_QwtfGPw
 16. Структура конфликта // Alla Shesterina - <https://youtu.be7Xm14TKI4JQ>
 17. Стратегии разрешения конфликта // Твоя психология - <https://youtu.bef5pZmT3YO80>
 18. Ответы на стандартные клиентские возражения // Дмитрий Засухин - <https://youtu.beP4B6RsEI7Gc>
 19. Вы -это бренд! // Дмитрий Засухин - <https://youtu.beGcp-2IXjrUU>
 20. Современный речевой этикет // Образование для всех - <https://youtu.beTVhN9kvNGqM>
 21. Как возникают сравнения? // InternetUrok.ru - <https://youtu.bezyNWQqV7o7E>
 22. Метафора // InternetUrok.ru - <https://youtu.beGq-BEq1uFp0>
 23. Метонимия // InternetUrok.ru - <https://youtu.be-v3w326rRTk>
 24. Расположение речи. Компоненты убедительной речи // Академия «Фомы» - <https://youtu.be39bRU2sMz-c>
 25. Этапы построения убедительного высказывания // Академия «Фомы» - <https://youtu.beke0LQafdC6k>
- Культура делового письма // Образование для всех -<https://youtu.benSrZjqa0jWM>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения учебных занятий в форме устного опроса, выполнения контрольных работ, выполнения тестовых заданий, а также проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	Участвует в деловом общении для эффективного решения деловых задач Определяет и учитывает ролевые ожидания партнеров по общению Выбирает техники и технологии бесконфликтного взаимодействия Определяет причины, стадии и технологии (приемы и методы) управления конфликтами Распознаёт сложные проблемные ситуации в любых условиях. Анализирует сложные проблемные ситуации, выявляет особенности взаимоотношений между людьми. Использует приемы саморегуляции. Соблюдает этические нормы в деловом общении для эффективного решения деловых задач	Текущий контроль: -устный опрос; - экспертное наблюдение за выполнением практических работ. - оценка устных и письменных ответов Промежуточная аттестация: -экспертная оценка устных ответов на дифференцированном зачете.

**Методические указания по выполнению практических работ
ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

2026 г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Специфика изучения учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке специалиста среднего звена и временем, отведенным на освоение учебной дисциплины рабочим учебным планом.

Процесс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме и время, выделенное на внеаудиторное освоение учебной дисциплины, в том числе и на самостоятельную работу студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме обзоров по основным темам. Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала, выполнение практических заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения учебной дисциплины студенты должны:

- изучить материал лекционных занятий в полном объеме по разделам учебной дисциплины;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по утвержденной преподавателем теме, подготовиться к собеседованию, тестированию, контрольной работе;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за учебной дисциплиной во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение занятий для студентов является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
- распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,
- официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для ликвидации пропуска.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса, выполнения контрольных работ, написания тестового контроля по теоретическому курсу дисциплины.

**Фонд оценочных средств
ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

2026 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

1. Вопросы для проведения дифференцированного зачета

1. Основными структурными единицами являются:

Соедините элементы попарно (неверно соединенную пару можно разбить, щелкнув на крестик)

в языке

слова и предложения

в речи

высказывания как единицы смысла

Баллов: 1

1. Термин «социальная перцепция» впервые был введен в 1947 г.:

Выберите один правильный ответ

Э. Аронсоном

Г. Лассуэллом

А. А. Бодалевым

Дж. Брунером

Баллов: 1

2. Неудача в общении обусловлена:

Выберите один или несколько правильных ответов

намеренными действиями партнера

неправильной интерпретацией действия партнера

отсутствием выбора ответного действия

неправильным выбором ответного действия

Баллов: 2

3. Теория социального обмена Дж. Хоманса включает рассмотрение социального поведения как взаимодействия людей, находящихся в непрерывных процессах обмена друг с другом. Люди при этом могут обмениваться как материальными, так и нематериальными ценностями (идеями, вниманием, заботой и т.п.). Данная теория основана на бихевиоральной методологии, согласно которой:

Выберите один правильный ответ

в поведении человека закрепляются те реакции, которые чаще вознаграждаются

взаимодействие имеет символическую природу

человек разыгрывает свои роли и представления, являясь одновременно и режиссером, и актером, тщательно охраняя места своих «частных кулис»

в основе поведения лежат личностные особенности

Баллов: 1

4. Главным источником психологической информации о человеке в межличностном общении является:

Выберите один или несколько правильных ответов

жесты, походка

пантомимика

выражение его лица

все перечисленное

Баллов: 1

5. Выберите из списка конструктивные виды влияния:

Выберите один или несколько правильных ответов

убеждение

самопродвижение

просьба

принуждение

внушение

Баллов: 2

6. Бытующие мнения о том, что все «англичане чопорны», «испанцы темпераментны», «русские открытые» и т.д., можно отнести к:

Выберите один правильный ответ

- конституционально-антропологическим стереотипам
- этническим стереотипам
- эмоционально-эстетическим стереотипам
- статусным стереотипам

Баллов: 1

7. Молодым людям было предложено оценить почерк женщины, при этом к написанному ею тексту прилагался ее портрет. В одних группах испытуемых использовали портрет женщины с привлекательной внешностью, а в других — портрет «дурнушки». Более высокие оценки получил почерк красивой женщины. Это пример проявления эффекта:

Выберите один правильный ответ

- ореола
- первичности
- новизны
- установки

Баллов: 1

8. «человек по природе своей есть животное общественное, а тот, кто в силу своей природы, а не вследствие случайных обстоятельств живет вне общества, — либо недоразвитое в нравственном смысле существо, либо сверхчеловек...». Автор этого утверждения:

Выберите один правильный ответ

- В. М. Бехтерев
- А. Шопенгауэр
- Ф. Ницше
- Аристотель

Баллов: 1

9. Вместо местоимения «Я» используется местоимение «Мы», если используется:

Выберите один правильный ответ

- публицистический стиль
- разговорный стиль
- официально-деловой стиль
- научный стиль

Баллов: 1

10. Одна и та же информация представлена в виде числовой таблицы и графика (или кривой). Информация, предъявленная в виде графика, будет воспринята:

Выберите один правильный ответ

- хуже чем информация в виде таблицы
- лучше чем информация в виде таблицы
- точно так же как информация в виде таблицы

Баллов: 1

11. Одной из важнейших личностных переменных, наиболее устойчиво связанных с убеждаемостью, является:

Выберите один правильный ответ

- статистическая осведомленность
- предшествующий опыт
- кредит доверия к коммуникатору
- самооценка

Баллов: 1

12. Единственной психологической дисциплиной, в которой исследование общения является изначальной и основной функцией, является:

Выберите один правильный ответ

- общая психология
- социальная психология
- психология личности
- кросс-культурная психология

Баллов: 1

13. Частичным разрешением конфликта является:

Выберите один правильный ответ

- устранение конфликтного поведения
- преобразование ситуации
- переструктурирование имеющихся мотивов, ценностей, установок
- устранение противоречия

Баллов: 1

14. Частичным разрешением конфликта является:

Выберите один правильный ответ

- устранение конфликтного поведения
- преобразование ситуации
- переструктурирование имеющихся мотивов, ценностей, установок
- устранение противоречия

Баллов: 1

15. Двум группам студентов была показана фотография одного и того же человека. Но предварительно первой группе было сообщено, что человек на предъявленной фотографии является закоренелым преступником, а второй группе о том же человеке было сказано, что он крупный ученый. После этого каждой группе было предложено составить словесный портрет сфотографированного человека. В каждом случае были получены соответствующие характеристики: глубоко посаженные глаза свидетельствовали о затаенной злобе, выдающийся подбородок — о решимости «идти до конца» в преступлении и т.д. Соответственно во второй группе те же глубоко посаженные глаза говорили о глубине мысли, а выдающийся подбородок — о силе воли в преодолении трудностей на пути познания и т.д. Это пример проявления эффекта:

Выберите один правильный ответ

- ореола
- первичности
- новизны
- установки

Баллов: 1

16. Одним из самых эффективных механизмов в процессе познания другого человека выступает способность и умение человека отойти от своей позиции и взглянуть на партнера и на ситуацию взаимодействия как бы со стороны, глазами стороннего наблюдателя. Этот механизм называется:

Выберите один правильный ответ

- эмпатия
- децентрация
- рефлексия
- идентификация

Баллов: 1

17. Люди, у которых ярко выражены такие личностные характеристики, как желчность, упрямство, подозрительность, чаще замечают эти черты у других людей. Это — проявления эффекта:

Выберите один правильный ответ

- проекции
- установки
- ореола
- снисходительности

Баллов: 1

18. Если, выступая представителем некоторой социальной группы, человек общается с другим представителем другой социальной группы, то он реализует:

Выберите один или несколько правильных ответов

- деловые отношения
- безличные отношения
- межклассовые отношения
- личностные отношения

Баллов: 1

19. Убеждение «если я изменю свое мнение, я проявлю слабость» лежит в основе:

Выберите один правильный ответ

- ассертивной критики
- уверенного поведения
- ассертивного поведения
- агрессивного поведения

Баллов: 1

21. С точки зрения психологии общение человека с компьютером относится к категории:

Выберите один правильный ответ

- опосредованного
- невербального
- непосредственного
- диадического

Баллов: 1

22. Феномен, названный фундаментальной ошибкой атрибуции, заключается в:

Выберите один правильный ответ

- переоценке личностных и недооценке обстоятельственных причин
- непроизвольном приписывании другим своих собственных психологических и нравственных качеств
- тенденции к приписыванию положительных свойств и отбрасыванию отрицательных
- игнорировании информационной значимости неслучившегося

Баллов: 1

23. Факторами, определяющими выбор, степень усвоения и принятия информации, степень удовлетворенности аудитории и степень эффективности СМК, являются:

Выберите один или несколько правильных ответов

- социальная дистанция (социальная опосредованность), которая отделяет коммуникатора от адресата общения
- свойства реципиентов, их установки, интересы
- сведение к минимуму возможности нарушения коммуникации
- адекватные представления коммуникатора о том, на кого и как он воздействует

Баллов: 2

24. Собеседник на вопрос «Вам интересно?» демонстрирует замешательство, отводит глаза в сторону, виновато улыбается и говорит: «В общем-то, да». Какую функцию в данном случае выполняет невербальное сообщение?

Выберите один правильный ответ

- замещение вербальных сообщений

регулирование разговора
опровержение вербальных сообщений
дополнение (включая дублирование и усиление) вербальных сообщений

Баллов: 1

25. Когда собеседники, являющиеся носителями разных субкультур, не понимают смысла, значения сказанных слов, то можно сказать что между ними возник:

Выберите один правильный ответ
лингвистический барьер
стилистический барьер
семантический барьер
фонетический барьер

Баллов: 1

26. Невербальная коммуникация, связанная с тактильной системой восприятия — это:

Выберите один правильный ответ
такесика
кинесика
паралингвистика
проксемика

Баллов: 1

27. Среди факторов, определяющих выбор сюжета для телевизионных передач и новостей, исследователи выделяют главный:

Выберите один правильный ответ
информативность
креативность подачи
достоверность
развлекательная ценность

Баллов: 1

28. К этому виду относятся все конфликтные ситуации, затрагивающие проблемы распределения:

Выберите один правильный ответ
ценностный
мотивационный
ресурсный
деструктивный

Баллов: 1

29. Психология общения — это раздел общей психологии, основной проблематикой которого являются:

Выберите один или несколько правильных ответов

механизмы и средства общения
взаимоотношение общения с другими аспектами психической жизни человека
анализ психологии отношений, процессов социального управления
психологические функции общения
социометрический анализ поведения малых групп

Баллов: 3

30. Наука о жестах — это:

Выберите один правильный ответ
такесика
кинесика
проксемика
паралингвистика

Баллов: 1

2. Критерии оценки промежуточной аттестации в виде дифференцированного зачета:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Использует недостоверные примеры.

Приложение 2.2.6
к ОПОП-II по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН. 01 ХИМИЯ

2026 г.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН 01 «ХИМИЯ»

Программа естественнонаучной учебной дисциплины ЕН 01 «Химия» предназначена для изучения студентами 2 курса специальности среднего профессионального образования социально-экономического профиля **43.02.15. Поварское и кондитерское дело** в ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет».

1.1. Цели и задачи дисциплины

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

К 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ЛР 13	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в	основные понятия и законы химии; - теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; - дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; - основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы без-

	химической лаборатории	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН 01 «ХИМИЯ».

2.1. Объем естественнонаучной учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
Лекции, уроки	10
практические занятия	26
лабораторные занятия	-
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
в том числе:	
подготовка докладов	-
самостоятельная работа над учебной литературой	-
выполнение упражнений и заданий на базе учебника	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме – дифференцированного зачета (3 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание естественнонаучной учебной дисциплины ЕН 01 «Химия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лекции, уроки, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
ВВЕДЕНИЕ	Научные методы познания веществ и химических явлений. Роль эксперимента и теории в химии. Моделирование химических процессов. Значение химии при освоении профессий СПО и специальностей СПО социально- научного профиля профессионального образования.	2	ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ЛР 13

РАЗДЕЛ 1.	ОБЩАЯ И НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ	14	
Глава 1. Основные понятия и законы химии	Содержание учебного материала	2	ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
	Состав вещества. Химические элементы. Способы существования химических элементов: атомы, простые и сложные вещества. Вещества постоянного и переменного состава. Закон постоянства состава веществ. Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Способы отображения молекул: молекулярные и структурные формулы; шаростержневые и масштабные пространственные (Стюарта—Бриглеба) модели молекул. Измерение вещества. Масса атомов и молекул. Атомная единица массы. Относительные атомная и молекулярная массы. Количество вещества и единицы его измерения: моль, ммоль, кмоль. Число Авогадро. Молярная масса. Агрегатные состояния вещества. Твердое (кристаллическое и аморфное), жидкое и газообразное агрегатные состояния вещества. Закон Авогадро и его следствия. Молярный объем веществ в газообразном состоянии. Объединенный газовый закон и уравнение Менделеева—Клапейрона. Смеси веществ. Различия между смесями и химическими соединениями. Массовая и объемная доли компонентов смеси.	2	ОК 06 ОК 07
	Демонстрации. Опыты, иллюстрирующие закон сохранения массы веществ. Набор моделей атомов и молекул. Некоторые вещества количеством в 1 моль. Модель молярного объема газов.		ОК 09 ОК 10 ЛР 13
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Контрольные работы		
Глава 2. Периодический закон и Периодическая система Д.И. Менделеева в свете строения атома	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Подготовка докладов: Аллотропные модификации углерода (алмаз, графит), кислорода (кислород, озон), олова (серое и белое олово). Понятие о химической технологии, биотехнологии и нанотехнологии. Самостоятельная работа над учебной литературой. Выполнение упражнений и заданий на базе учебника.		
	Содержание учебного материала	2	ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-
	Атом — сложная частица. Доказательства сложности строения атома: катодные и рентгеновские лучи, фотоэффект, радиоактивность, электролиз. Планетарная модель атома Э.Резерфорда. Строение атома по Н.Бору. Современные	2	

	представления о строении атома. Корпускулярно-волновой дуализм частиц микромира. Состав атомного ядра. Нуклоны: протоны и нейтроны. Изотопы и нуклиды. Устойчивость ядер. Открытие периодического закона. Предпосылки: накопление фактологического материала, работы предшественников (И.В.Деберейнера, А.Э.Шанкуртуа, Дж.А.Ньюлендса, Л.Ю.Мейера), съезд химиков в Карлсруэ, личные качества Д.И.Менделеева. Открытие Д.И.Менделеевым Периодического закона. Периодический закон и строение атома. Изотопы. Современное понятие химического элемента. Закономерность Г.Мозли. Современная формулировка Периодического закона. Периодическая система и строение атома. Физический смысл порядкового номера элементов, номеров группы и периода. Периодическое изменение свойств элементов: радиуса атома; энергии ионизации; электроотрицательности. Причины изменения металлических и неметаллических свойств элементов в группах и периодах, в том числе больших и сверхбольших. Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д.И.Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира. Демонстрации. Фотоэффект. Модели орбиталей различной формы.		2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	Практические занятия	2	ОК 10
	Контрольные работы		ЛР 13
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Подготовка докладов:</i> Радиоактивность. Использование радиоактивных изотопов в технических целях. <i>Самостоятельная работа над учебной литературой.</i> <i>Выполнение упражнений и заданий на базе учебника.</i>	2	
Глава 3. Химическая связь. Строение вещества	Содержание учебного материала	2	ПК 1.2-1.4
	Понятие о химической связи. Типы химических связей: ковалентная, ионная, металлическая и водородная. Ковалентная химическая связь. Два механизма образования этой связи: обменный и донорно-акцепторный. Основные параметры этого типа связи: длина, прочность, угол связи или валентный угол. Основные свойства ковалентной связи: насыщенность, поляризуемость и прочность. Электроотрицательность и классификация ковалентных связей по этому признаку: полярная и неполярная	2	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7

	ковалентные связи. Полярность связи и полярность молекулы. Способ перекрывания электронных орбиталей и классификация ковалентных связей по этому признаку: σ- и π-связи. Кратность ковалентных связей и классификация их по этому признаку: одинарные, двойные, тройные, полутройные. Типы кристаллических решеток у веществ с этим типом связи: атомные и молекулярные. Физические свойства веществ с этими кристаллическими решетками. Ионная химическая связь. Крайний случай ковалентной полярной связи. Механизм образования ионной связи. Ионные кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами. Металлическая химическая связь. Особый тип химической связи, существующий в металлах и сплавах. Ее отличия и сходство с ковалентной и ионной связями. Свойства металлической связи. Металлические кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами. Водородная химическая связь. Механизм образования такой связи. Ее классификация: межмолекулярная и внутримолекулярная водородные связи. Молекулярные кристаллические решетки для этого типа связи. Физические свойства веществ с водородной связью. Биологическая роль водородных связей в организации структур биополимеров. Единая природа химических связей: наличие различных типов связей в одном веществе, переход одного типа связи в другой и т.п. Комплексообразование. Понятие о комплексных соединениях. Координационное число комплексообразователя. Внутренняя и внешняя сфера комплексов. Номенклатура комплексных соединений. Их значение. Демонстрации. Модели молекул различной архитектуры. Модели кристаллических решеток различного типа. Модели молекул ДНК и белка.		ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ЛР 13
	Лабораторные работы.		
	Практические занятия	2	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Подготовка докладов:</i> Полярность связи и полярность молекулы. Аномалии физических свойств воды. Жидкие кристаллы. <i>Самостоятельная работа над учебной литературой.</i> <i>Выполнение упражнений и заданий на базе учебника.</i>	2	
Глава 4	Содержание учебного материала	2	

<i>Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы</i>			
	Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Восстановители и окислители. Окисление и восстановление. Важнейшие окислители и восстановители. Восстановительные свойства металлов— простых веществ. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов — простых веществ. Восстановительные свойства веществ, образованных элементами в низшей (отрицательной) степени окисления. Окислительные свойства веществ, образованных элементами в высшей (положительной) степени окисления. Окислительные и восстановительные свойства веществ, образованных элементами в промежуточных степенях окисления. Классификация окислительно-восстановительных реакций. Реакции межатомного и межмолекулярного окисления-восстановления. Реакции внутримолекулярного окисления-восстановления. Реакции самоокисления-самовосстановления (диспропорционирования). Методы составления уравнений окислительно-восстановительных реакций. Метод электронного баланса. Влияние среды на протекание окислительно-восстановительных процессов. Химические источники тока. Электродные потенциалы. Ряд стандартных электродных потенциалов (электрохимический ряд напряжений металлов). Гальванические элементы и принципы их работы. Составление гальванических элементов. Образование гальванических пар при химических процессах. Гальванические элементы, применяемые в жизни: свинцовая аккумуляторная батарея, никель-кадмиевые батареи, топливные элементы. Электролиз расплавов и водных растворов электролитов. Процессы, происходящие на катоде и аноде. Уравнения электрохимических процессов. Электролиз водных растворов с инертными электродами. Электролиз водных растворов с растворимыми электродами. Практическое применение электролиза. Демонстрации Восстановление дихромата калия цинком. Восстановление оксида меди (II) углем и водородом. Восстановление дихромата калия этиловым спиртом. Окислительные свойства азотной кислоты. Окислительные свойства дихромата калия.	2	ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ЛР 13

	Классификация химических реакций в органической и неорганической химии. Понятие о химической реакции. Реакции, идущие без изменения качественного состава веществ: аллотропизация и изомеризация. Реакции, идущие с изменением состава веществ: по числу и характеру реагирующих и образующихся веществ (разложения, соединения, замещения, обмена); по изменению степеней окисления элементов (окислительно-восстановительные и неокислительно-восстановительные реакции); по тепловому эффекту (экзо- и эндотермические); по фазе (гомо- и гетерогенные); по направлению (обратимые и необратимые); по использованию катализатора (каталитические и некаталитические); по механизму (радикальные, молекулярные и ионные). Вероятность протекания химических реакций. Внутренняя энергия, энтальпия. Тепловой эффект химических реакций. Термохимические уравнения. Стандартная энтальпия реакций и образования веществ. Закон Г.И.Гесса и его следствия. Энтропия. Скорость химических реакций. Понятие о скорости реакций. Скорость гомо- и гетерогенной реакции. Энергия активации. Факторы, влияющие на скорость химической реакции. Природа реагирующих веществ. Температура (закон Вант—Гоффа). Концентрация. Катализаторы и катализ: гомо- и гетерогенный, их механизмы. Ферменты, их сравнение с неорганическими катализаторами. Зависимость скорости реакций от поверхности соприкосновения реагирующих веществ. Обратимость химических реакций. Химическое равновесие. Понятие о химическом равновесии. Равновесные концентрации. Динамичность химического равновесия. Факторы, влияющие на смещение равновесия: концентрация, давление, температура (принцип Ле Шателье). Демонстрации	2	ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ЛР 13

	Понятие о растворах. Физико-химическая природа растворения и растворов. Взаимодействие растворителя и растворенного вещества. Растворимость веществ. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества (процентная), молярная. Теория электролитической диссоциации. Механизм диссоциации веществ с различными типами химических связей. Вклад русских ученых в развитие представлений об электролитической диссоциации. Основные положения теории электролитической диссоциации. Степень электролитической диссоциации и факторы ее зависимости. Сильные и средние электролиты. Диссоциация воды. Водородный показатель. Среда водных растворов электролитов. Реакции обмена в водных растворах электролитов. Гидролиз как обменный процесс. Необратимый гидролиз органических и неорганических соединений и его значение в практической деятельности человека. Обратимый гидролиз солей. Ступенчатый гидролиз. Практическое применение гидролиза. Гидролиз органических веществ (белков, жиров, углеводов, полинуклеотидов, АТФ) и его биологическое и практическое значение. Омыление жиров. Реакция этерификации. Демонстрации Сравнение электропроводности растворов электролитов. Смещение равновесия диссоциации слабых кислот. Индикаторы и изменение их окраски в разных средах. Сернокислый и ферментативный гидролиз углеводов. Гидролиз карбона-	2	

	тов, сульфатов и силикатов щелочных металлов; нитратов свинца (II) или цинка, хлорида аммония.		ОК 10 ЛР 13
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Самостоятельная работа над учебной литературой.</i> <i>Выполнение упражнений и заданий на базе учебника.</i>	2	
	РАЗДЕЛ II. НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ	2	
Глава 7-11. Общая характеристика неметаллов	Содержание учебного материала	2	ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ЛР 13
	Особенностях строения атомов – неметаллов и характере изменения свойств неметаллов в зависимости от положения этих элементов в Периодической системе Д.И.Менделеева, особенностей их кристаллического строения и физических свойств образуемых ими простых веществ, о причинах аллотропии. Изучение состава воздуха. Закономерности изменения свойств элементов в пределах малых периодов и главных подгрупп. Связи между составом, строением и свойствами неметаллов. Использовать дополнительную литературу, оформлять в виде презентации.	2	
	Лабораторные работы		
	Практические занятия	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Самостоятельная работа над учебной литературой.</i> <i>Выполнение упражнений и заданий на базе учебника.</i>	2	
Глава 12-23. Общая ха-	Содержание учебного материала	2	ПК 1.2-

<i>рактеристика металлов</i>	Металлы. Положение металлов в периодической системе и особенности строения их атомов. Простые вещества— металлы: строение кристаллов и металлическая химическая связь. Общие физические свойства металлов и их восстановительные свойства: взаимодействие с неметаллами (кислородом, галогенами, серой, азотом, водородом), водой, кислотами, растворами солей, органическими веществами (спиртами, галогеналканами, фенолом, кислотами), щелочами. Оксиды и гидроксиды металлов. Зависимость свойств этих соединений от степеней окисления металлов. Значение металлов в природе и жизни организмов. Коррозия металлов. Понятие коррозии. Химическая коррозия. Электрохимическая коррозия. Способы защиты металлов от коррозии. Общие способы получения металлов. Металлы в природе. Metallургия и ее виды: пиро-, гидро- и электрометаллургия. Электролиз расплавов и растворов соединений металлов и его практическое значение. Демонстрации Модели кристаллических решеток металлов. Взаимодействие лития, натрия, магния и железа с кислородом; щелочных металлов с водой, спиртами, фено- лом; цинка с растворами соляной и серной кислот; натрия с серой; алюминия с йодом; железа с раствором медного купороса; алюминия с раствором едкого натра Коррозия металлов в зависимости от условий. Защита металлов от коррозии: образцы «нержавеек», защитных покрытий. Коллекция руд	2	1.4 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2- 3.7 ПК 4.2- 4.6 ПК 5.2- 5.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ЛР 13
	<i>Лабораторные работы</i>		
	Практические занятия	2	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Самостоятельная работа над учебной литературой.</i> <i>Выполнение упражнений и заданий на базе учебника.</i>	2	
РАЗДЕЛ 3.	ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ	18	
<i>Глава 24. Теория строения органических соединений. Углеводороды</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ПК 1.2- 1.4
	Теория строения органических соединений А.М.Бутлерова. Предпосылки создания теории строения. Основные положения теории строения А.М.Бутлерова. Химическое строение и свойства органических веществ. Понятие об изомерии. Способы отображения строения молекулы (формулы, модели). Значение теории А.М.Бутлерова для развития органической химии и химических прогнозов. Строение атома углерода. Электронное облако и орбиталь,	2	ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-

	s- и p-орбитали. Электронные и электронно-графические формулы атома углерода в основном и возбужденном состояниях. Ковалентная химическая связь и ее классификация по способу перекрывания орбиталей (σ- и π-связи). Понятие гибридизации. Различные типы гибридизации и форма атомных орбиталей, взаимное отталкивание гибридных орбиталей и их расположение в пространстве в соответствии с минимумом энергии. Геометрия молекул веществ, образованных атомами углерода в различных состояниях гибридизации. Классификация органических соединений. Классификация органических веществ в зависимости от строения углеродной цепи. Понятие функциональной группы. Классификация органических веществ по типу функциональной группы. Основы номенклатуры органических веществ. Тривиальные названия. Рациональная номенклатура как предшественница номенклатуры IUPAC. Номенклатура IUPAC: принципы образования названий, старшинство функциональных групп, их обозначение в префиксах и суффиксах названий органических веществ. Типы химических связей в органических соединениях и способы их разрыва. Классификация ковалентных связей по электроотрицательности связанных атомов, способу перекрывания орбиталей, кратности, механизму образования. Связь природы химической связи с типом кристаллической решетки вещества и его физическими свойствами. Разрыв химической связи как процесс, обратный ее образованию. омолитический и гетеролитический разрывы связей, их сопоставление с обменным и донорно-акцепторным механизмами их образования. Понятие свободного радикала, нуклеофильной и электрофильной частицы. Классификация реакций в органической химии. Понятие о типах и механизмах реакций в органической химии. Субстрат и реагент. Классификация реакций по изменению в структуре субстрата (присоединение, отщепление, замещение, изомеризация) и типу реагента (радикальные, нуклеофильные, электро-фильные). Реакции присоединения (A_N, A_E), элиминирования (E), замещения (S_R, S_N, S_E), изомеризации. Разновидности реакций каждого типа: гидрирование и дегидрирование, галогенирование и дегалогенирование, гидратация и дегидратация, гидрогалогенирование и дегидрогалогенирование, полимеризация и поликонденсация, перегруппировка. Особенности окислительно-	3.7 ПК 4.2- 4.6 ПК 5.2- 5.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ЛР 13

	восстановительных реакций в органической химии. Современные представления о химическом строении органических веществ. Основные направления развития теории строения А.М. Бутлерова. Изомерия органических веществ и ее виды. Структурная изомерия: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи и функциональной группы. Пространственная изомерия: геометрическая и оптическая. Понятие асимметрического центра. Биологическое значение оптической изомерии. Взаимное влияние атомов в молекулах органических веществ. Электронные эффекты атомов и атомных групп в органических молекулах. Индукционный эффект, положительный и отрицательный, его особенности. Мезомерный эффект (эффект сопряжения), его особенности. Демонстрации. Коллекции органических веществ (в том числе лекарственных препаратов, красителей), материалов (природных и синтетических каучуков, пластмасс и волокон) и изделий из них (нити, ткани, отделочные материалы). Модели молекул CH_4, C_2H_4, C_2H_2, C_6H_6, CH_3OH – шаростержневые и объемные. Модели отталкивания гибридных орбиталей с помощью воздушных шаров. Взаимодействие натрия с этанолом и отсутствие взаимодействия с диэтиловым эфиром. Опыты, подтверждающие наличие функциональных групп у соединений различных классов.		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия	2	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Подготовка докладов:</i> Виды изомерии. Значение органических соединений в природе и различных сферах деятельности человека.	2	
Глава 25. Кислородосодержащие органические соединения	Содержание учебного материала	2	ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-
	Строение и классификация спиртов. Классификация спиртов по типу углеводородного радикала, числу гидроксильных групп и типу атома углерода, связанного с гидроксильной группой. Электронное и пространственное строение гидроксильной группы. Влияние строения спиртов на их физические свойства. Межмолекулярная водородная связь. Гомологический ряд предельных одноатомных спиртов. Изомерия и номенклатура алканолов, их общая формула.	2	

	Способы получения спиртов. Гидролиз галогеналканов. Гидратация алкенов, условия ее проведения. Восстановление карбонильных соединений. Отдельные представители алканолов. Метанол, его промышленное получение и применение в промышленности. Биологическое действие метанола. Специфические способы получения этилового спирта. Физиологическое действие этанола. Многоатомные спирты. Изомерия и номенклатура представителей двух- и трехатомных спиртов. Особенности химических свойств многоатомных спиртов, их качественное обнаружение. Отдельные представители: этиленгликоль, глицерин, способы их получения, практическое применение. Фенол. Электронное и пространственное строение фенола. Взаимное влияние ароматического кольца и гидроксильной группы. Химические свойства фенола как функция его химического строения. Бромирование фенола (качественная реакция), нитрование (пикриновая кислота, ее свойства и применение). Образование окрашенных комплексов с ионом Fe^{3+}. Применение фенола. Получение фенола в промышленности. Гомологические ряды альдегидов и кетонов. Понятие о карбонильных соединениях. Электронное строение карбонильной группы. Изомерия и номенклатура альдегидов и кетонов. Физические свойства карбонильных соединений. Химические свойства альдегидов и кетонов. Реакционная способность карбонильных соединений. Реакции окисления альдегидов, качественные реакции на альдегидную группу. Реакции поликонденсации: образование фенолоформальдегидных смол. Применение и получение карбонильных соединений. Применение альдегидов и кетонов в быту и промышленности. Альдегиды и кетоны в природе (эфирные масла, феромоны). Получение карбонильных соединений окислением спиртов, гидратацией алкинов, окислением углеводов. Отдельные представители альдегидов и кетонов, специфические способы их получения и свойства. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Понятие о карбоновых кислотах и их классификация. Электронное и пространственное строение карбоксильной группы. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот, их номенклатура и изомерия. Межмолекулярные водородные связи карбоксильных групп, их влияние на физические свойства карбоновых кислот. Химические свойства карбоновых кислот. Реакции, иллюстрирующие кис-		3.7 ПК 4.2- 4.6 ПК 5.2- 5.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ЛР 13

	лотные свойства и их сравнение со свойствами неорганических кислот. Образование функциональных производных карбоновых кислот. Реакции этерификации. Ангидриды карбоновых кислот, их получение и применение. Способы получения карбоновых кислот. Отдельные представители и их значение. Общие способы получения: окисление алканов, алкенов, первичных спиртов, альдегидов. Важнейшие представители карбоновых кислот, их биологическая роль, специфические способы получения, свойства и применение му-равьиной, уксусной, пальмитиновой и стеариновой; акриловой и метакриловой; олеиновой, линолевой и линоленовой; щавелевой; бензойной кислот. Сложные эфиры. Строение и номенклатура сложных эфиров, межклассовая изомерия с карбоновыми кислотами. Способы получения сложных эфиров. Обратимость реакции этерификации и факторы, влияющие на смещение равновесия. Образование сложных полиэфиров. Полиэтилентерефталат. Лавсан как представитель синтетических волокон. Химические свойства и применение сложных эфиров. Жиры. Жиры как сложные эфиры глицерина. Карбоновые кислоты, входящие в состав жиров. Зависимость консистенции жиров от их состава. Химические свойства жиров: гидролиз, омыление, гидрирование. Биологическая роль жиров, их использование в быту и промышленности. Понятие об углеводах. Классификация углеводов. Моно-, ди- и полисахариды, представители каждой группы углеводов. Биологическая роль углеводов, их значение в жизни человека и общества.		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия	2	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Самостоятельная работа над учебной литературой.</i> <i>Выполнение упражнений и заданий на базе учебника.</i>	2	
Глава 26. Азотсодержащие органические соединения	Содержание учебного материала	2	ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-
	Классификация и изомерия аминов. Понятие об аминах. Первичные, вторичные и третичные амины. Классификация аминов по типу углеводородного радикала и числу аминогрупп в молекуле. Гомологические ряды предельных алифатических и ароматических аминов, изомерия и номенклатура. Химические свойства аминов. Амины как органические основания, их срав-	2	

	нение с аммиаком и другими неорганическими основаниями. Сравнение химических свойств алифатических и ароматических аминов. Образование амидов. Анилиновые красители. Понятие о синтетических волокнах. Полиамиды и по-лиамидные синтетические волокна. Применение и получение аминов. Получение аминов. Работы Н.Н.Зинина. Аминокислоты. Понятие об аминокислотах, их классификация и строение. Оптическая изомерия -аминокислот. Номенклатура аминокислот. Двойственностькислотно-основных свойств аминокислот и ее причины. Биполярные ионы. Ре-акции конденсации. Пептидная связь. Синтетические волокна: капрон, энант.Классификация волокон. Получение аминокислот, их применение и биологиче-ская функция. Белки. Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная, третичная и четвертичная структуры белков. Фибриллярные и глобулярные белки. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, качественные (цветные) реакции. Биологические функции белков, их значение. Нуклеиновые кислоты. Нуклеиновые кислоты как природные полимеры. Нуклеотиды, их строение, примеры. АТФ и АДФ, их взаимопревращение и роль этого процесса в природе. Понятие ДНК и РНК. Строение ДНК, ее первичная и вторичная структура. Работы Ф. Крика и Д. Уотсона. Комплементарность азотистых оснований. Репликация ДНК. Особенности строения РНК. Типы РНК и их биологические функции. Понятие о троичном коде (кодоне). Биосинтез белка в живой клетке. Генная инженерия и биотехнология. Трансгенные формы растений и животных. Демонстрации. Физические свойства метиламина: агрегатное состояние, цвет, запах, отношение к воде. Горение метиламина. Взаимодействие анилина и метиламина с водой и кислотами. Окрашивание тканей анилиновыми красителями. Обнаружение функциональных групп в молекулах аминокислот. Нейтрализация щелочи аминокислотой. Нейтрализация кислоты аминокислотой. Растворение и осаждение белков.		3.7 ПК 4.2- 4.6 ПК 5.2- 5.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ЛР 13
	Лабораторные работы		
	Практические занятия	2	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка докладов:	2	

	Белки как компонент пищи. Проблема белкового голодания и пути ее решения.		
Глава 27. Высокомолекулярные соединения	Содержание учебного материала	2	ПК 1.2-1.4
	Неорганические полимеры. Полимеры — простые вещества с атомной кристаллической решеткой: аллотропные видоизменения углерода (алмаз, графит, карбин, фуллерен, взаимосвязь гибридизации орбиталей у атомов углерода с пространственным строением аллотропных модификаций); селен и теллур це-почечного строения. Полимеры — сложные вещества с атомной кристаллической решеткой: кварц, кремнезем (диоксидные соединения кремния), корунд (оксид алюминия) и алюмосиликаты (полевые шпаты, слюда, каолин). Минералы и горные породы. Сера пластическая. Минеральное волокно — асбест. Органические полимеры. Способы их получения: реакции полимеризации и реакции поликонденсации. Структуры полимеров: линейные, разветвленные и пространственные. Структурирование полимеров: вулканизация каучуков, дубление белков, отверждение поликонденсационных полимеров. Классификация полимеров по различным признакам. Демонстрации. Коллекции пластмасс, каучуков, волокон, минералов и горных пород. Минеральное волокно — асбест — и изделия из него. Модели молекул белков, ДНК, РНК.	2	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
	Лабораторные работы		ОК 06
	Практические занятия		ОК 07
	Контрольные работы		ОК 09
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Подготовка докладов:</i> Значение неорганических природных полимеров в формировании одной из геологических оболочек Земли - литосферы	2	ОК 10 ЛР 13
Глава 28. Биологически активные соединения	Содержание учебного материала	2	ПК 1.2-1.4
	Классификация биологически активных соединений. Пятичленные азотсодержащие гетероциклы с одним гетероатомом. Шестичленные азотсодержащие гетероциклы с одним гетероатомами. Пяти- и шестичленные гетероциклы с двумя атомами азота.	2	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7
	Лабораторные работы		ПК 4.2-
	Практические занятия		
	Контрольные работы		

	Самостоятельная работа обучающихся <i>Подготовка докладов:</i> Природные и синтетические полимеры	2	4.6 ПК 5.2- 5.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ЛР 13
	консультации	-	
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего:	40	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения: 1

– ознакомительный (узнавание изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции, методическим рекомендациям или под руководством); 3

– продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных, ситуационных заданий).

Примерные темы рефератов (докладов)

1. «Периодическому закону будущее не грозит разрушением...»
2. Аллотропия металлов.
3. Аморфные вещества в природе, технике, быту.
4. Биотехнология и генная инженерия — технологии XXI века.
5. Виртуальное моделирование химических процессов.
6. Витализм и его крах.
7. Вклад отечественных ученых в развитие теории электролитической диссоциации.
8. Вода как реагент и среда для химического процесса.
9. Грубодисперсные системы, их классификация и использование в профессиональной деятельности.
10. Жизнь и деятельность А. М. Бутлерова.
11. Жизнь и деятельность Г. Дэви.
12. Жизнь и деятельность Д.И. Менделеева.
13. Жизнь и деятельность С.Аррениуса.
14. Защита озонового экрана от химического загрязнения.
15. Изотопы водорода.
16. Инертные или благородные газы.
17. Использование минеральных кислот на предприятиях различного профиля.
18. Использование радиоактивных изотопов в технических целях.
19. История возникновения и развития органической химии.
20. История гипса.
21. История отечественной цветной металлургии. Роль металлов и сплавов в научно-техническом прогрессе.
22. История открытия и разработки газовых и нефтяных месторождений в Российской Федерации.
23. История получения и производства алюминия.
24. История шведской спички.
25. Коррозия металлов и способы защиты от коррозии.
26. Косметические гели.
27. Минералы и горные породы как основа литосферы.
28. Многоликий карбонат кальция: в природе, в промышленности, в быту.
29. Нанотехнология как приоритетное направление развития науки и производства в Российской Федерации.
30. Нефть и ее транспортировка как основа взаимовыгодного международного сотрудничества
31. Оксиды и соли как строительные материалы.
32. Охрана окружающей среды от химического загрязнения. Количественные характеристики загрязнения окружающей среды.
33. Плазма - четвертое состояние вещества.
34. Поваренная соль как химическое сырье.
35. Практическое применение электролиза: рафинирование, гальванопластика, гальваностегия.
36. Применение суспензий и эмульсий в строительстве.
37. Применение твердого и газообразного оксида углерода (IV).
38. Растворы вокруг нас. Типы растворов.
39. Реакции горения на производстве и в быту.
40. Резинотехническое производство и его роль в научно-техническом прогрессе.
41. Рентгеновское излучение и его использование в технике и медицине.

42. Рождающие соли - галогены.
43. Роль металлов в истории человеческой цивилизации. История отечественной черной металлургии. Современное металлургическое производство.
44. Роль отечественных ученых в становлении и развитии мировой органической химии.
45. Сварочное производство и роль химии углеводов в нем.
46. Серная кислота - «хлеб химической промышленности».
47. Синтез 114-го элемента - триумф российских физиков-ядерщиков.
48. Синтетические каучуки: история, многообразие и перспективы.
49. Современные методы обеззараживания воды.
50. Современные представления о теории химического строения.
51. Углеводородное топливо, его виды и назначение.
52. Устранение жесткости воды на промышленных предприятиях.
53. Химия углеводородного сырья и моя будущая профессия.
54. Экологические аспекты использования углеводородного сырья.
55. Экономические аспекты международного сотрудничества по использованию углеводородного сырья.
56. Электролиз расплавов электролитов.
57. Электролиз растворов электролитов.

3. Электролитическое получение и рафинирование меди. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Важнейшие химические понятия	Умение давать определение и оперировать следующими химическими понятиями: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и не-электролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология
Основные законы химии	Формулирование законов сохранения массы веществ и постоянства состава веществ. Установка причинно-следственной связи между содержанием этих законов и написанием химических формул и уравнений. Установка эволюционной сущности менделеевской и современной формулировок периодического закона Д.И. Менделеева. Объяснение физического смысла символики периодической таблицы химических элементов Д.И. Менделеева (номеров элемента, периода, группы) и установка причинно-следственной связи между строением атома и закономерностями изменения свойств элементов и образованных ими веществ в периодах и группах. Характеристика элементов малых и больших периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева

Основные теории химии	Установка зависимости свойств химических веществ от строения атомов образующих их химических элементов. Характеристика важнейших типов химических связей и относительности этой типологии. Объяснение зависимости свойств веществ от их состава и строения кристаллических решеток. Формулировка основных положений теории электролитической диссоциации и характеристика в свете этой теории свойств основных классов неорганических соединений. Формулировка основных положений теории химического строения органических соединений и характеристика в свете этой теории свойств основных классов органических соединений
Важнейшие вещества и материалы	Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших металлов (IA и IIA групп, алюминия, железа, а в естественно-научном профиле и некоторых d-элементов) и их соединений. Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших неметаллов (VIIIA, VIIA, VIA групп, а также азота и фосфора, углерода и кремния, водорода) и их соединений. Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших классов углеводородов (алканов, циклоалканов, алкенов, алкинов, аренов) и их наиболее значимых в народнохозяйственном плане представителей. Аналогичная характеристика важнейших представителей других классов органических соединений: метанола и этанола, сложных эфиров, жиров, мыл, альдегидов (формальдегидов и ацетальдегида), кетонов (ацетона), карбоновых кислот (уксусной кислоты, для естественно-научного профиля представителей других классов кислот), моносахаридов (глюкозы), дисахаридов (сахарозы), полисахаридов (крахмала и целлюлозы), анилина, аминокислот, белков, искусственных и синтетических волокон, каучуков, пластмасс
Химический язык и символика	Использование в учебной и профессиональной деятельности химических терминов и символики. Название изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре и отражение состава этих соединений с помощью химических формул. Отражение химических процессов с помощью уравнений химических реакций
Химические реакции	Объяснение сущности химических процессов. Классификация химических реакций по различным признакам: числу и составу продуктов и реагентов, тепловому эффекту, направлению, фазе, наличию катализатора, изменению степеней окисления элементов, образующих вещества. Установка признаков общего и различного в типологии реакций для неорганической и органической химии. Классификация веществ и процессов с точки зрения окисления-восстановления. Составление уравнений реакций с помощью метода электронного баланса. Объяснение зависимости скорости химической реакции и положения химического равновесия от различных факторов

Химический эксперимент	Выполнение химического эксперимента в полном соответствии с правилами безопасности. Наблюдение, фиксация и описание результатов проведенного эксперимента
Химическая информация	Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета). Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах
Расчеты по химическим формулам и уравнениям	Установка зависимости между качественной и количественной сторонами химических объектов и процессов. Решение расчетных задач по химическим формулам и уравнениям
Профильное и профессионально значимое содержание	Объяснение химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве. Определение возможностей протекания химических превращений в различных условиях. Соблюдение правил экологически грамотного поведения в окружающей среде. Оценка влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы. Соблюдение правил безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием. Подготовка растворов заданной концентрации в быту и на производстве. Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН 01 «ХИМИЯ»

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

4.1.1. Учебная аудитория для проведения лекционных занятий

Кабинет естественнонаучных дисциплин (аудитория № 36) (51,4 кв.м).

Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г. Ставрополь, пер. Зоотехнический, в квартале 112.

Оснащение: рабочее место преподавателя, рабочие места для обучающихся на 25 посадочных мест, наглядные пособия, комплект химической посуды, химические реактивы, вытяжной шкаф, мультимедийное оборудование: ПК, проектор SoniVPL-CX76, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, тематические плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

4.1.2. Учебная аудитория для проведения практических занятий

Кабинет естественнонаучных дисциплин (аудитория № 36) (51,4 кв.м)

Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г. Ставрополь, пер. Зоотехнический, в квартале 112.

Оснащение: рабочее место преподавателя, рабочие места для обучающихся на 25 посадочных мест, наглядные пособия, комплект химической посуды, химические реактивы, вытяжной шкаф, мультимедийное оборудование: ПК, проектор SoniVPL-CX76, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, тематические плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

4.1.3. Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий

Кабинет естественнонаучных дисциплин (аудитория № 36) (51,4 кв.м)

Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г. Ставрополь, пер. Зоотехнический, в квартале 112.

Оснащение: рабочее место преподавателя, рабочие места для обучающихся на 25 посадочных мест, наглядные пособия, комплект химической посуды, химические реактивы, вытяжной шкаф, мультимедийное оборудование: ПК, проектор SoniVPL-CX76, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, тематические плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета

4.1.4. Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов

1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь – 177 кв.м)

Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г. Ставрополь, пер. Зоотехнический, в квартале 112.

Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 25 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

2. Учебная аудитория №135 (площадь – 47,7 кв.м)

Учебное здание (7643.2 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Мира, 347

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональные компьютеры – 14 шт., проектор Sanyo PLS-XU10 – 1 шт., интерактивная доска SMART Board 690

– 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, подключение к сети «Интернет», информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

4.1.5. Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций

Кабинет естественнонаучных дисциплин (аудитория № 36) (51,4 кв.м)

Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г. Ставрополь, пер. Зоотехнический, в квартале 112.

Оснащение: рабочее место преподавателя, рабочие места для обучающихся на 25 посадочных мест, наглядные пособия, комплект химической посуды, химические реактивы, вытяжной шкаф, мультимедийное оборудование: ПК, проектор SoniVPL-CX76, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, тематические плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета

4.1.6. Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации

Кабинет естественнонаучных дисциплин

Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г. Ставрополь, пер. Зоотехнический, в квартале 112.

Оснащение: рабочее место преподавателя, рабочие места для обучающихся на 25 посадочных мест, наглядные пособия, комплект химической посуды, химические реактивы, вытяжной шкаф, мультимедийное оборудование: ПК, проектор SoniVPL-CX76, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, тематические плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ерохин, Ю. М. Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для СПО / Ю. М. Ерохин, И. Б. Ковалева. - 5-е изд., стер. - Москва: Академия, 2018. - 496 с. - (Профессиональное образование. Гр. ФИРО).

Дополнительные источники:

1. ЭБС «ЮРАЙТ»: Никольский, А. Б. Химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Никольский, А. В. Суворов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 507 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01209-5. — URL : <https://urait.ru/bcode/452591>

2. ЭБС «ЮРАЙТ»: Аналитическая химия : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Апарнев, Г. К. Лупенко, Т. П. Александрова, А. А. Казакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 107 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07838-1. — URL : <https://urait.ru/bcode/453609>

3. ЭБС «Znanium»: Богомолова, И. В. Неорганическая химия : учебное пособие / И.В.

Богомолова. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 336 с. : ил. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-187-5. -
Текст

: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1061490>

4. ЭБС «Лань»: Александрова, Э. А. Неорганическая химия. Теоретические основы и лабораторный практикум : учебник / Э. А. Александрова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 396 с. — ISBN 978-5-8114-3473-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130569>

Интернет-ресурсы:

1. www.pvg.mk.ru (олимпиада «Покори Воробьевы горы»).
2. www.hemi.wallst.ru (Образовательный сайт для школьников «Химия»).
3. www.alhimikov.net (Образовательный сайт для школьников).
4. www.chem.msu.su (Электронная библиотека по химии).
5. www.enaui.ru (интернет-издание для учителей «Естественные науки»).
6. www.1september.ru (методическая газета «Первое сентября»).
7. www.hvsh.ru (журнал «Химия в школе»).
8. www.hij.ru (журнал «Химия и жизнь»).
9. www.chemistry-chemists.com (электронный журнал «Химики и химия»).

4.3. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В целях доступности получения СПО студентами с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) для студентов с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета (www.stgau.ru) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для студентов, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего студенту необходимую помощь; обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа студента, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого студента;

2) для студентов с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для студентов, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

3.5. Образование студентов с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими студентами, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН 01 «ХИМИЯ»

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий в форме: устного опроса, выполнения контрольных работ, выполнения тестовых заданий, а также проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета и экзамена

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников	Содержание и объем материала, подлежащего проверке, определяется программой и учебником. Выявление полноты, прочности усвоения обучающимися теории и умение применять ее на практике в знакомых и незнакомых ситуациях. Учитывается показанные студентами знания и умения. Оценка зависит от наличия и характера погрешностей, допущенных обучающимися. Среди погрешностей выделяются ошибки и недочеты. Ошибкой считается погрешность, если она свидетельствует о том, что студент не овладел основными знаниями и (или) умениями, указанными в программе.	Оперативный контроль: - в устной или письменной форме; - тестирование
- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой	Недочетами считаются погрешности, которые не привели к искажению смысла полученного знания. Оценка ответа учащегося при устном и письменном опросе, проводится по пятибалльной системе. Преподаватель может повысить отметку за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос.	Оперативный контроль: - в устной или письменной форме; - тестирование; - просмотр и оценка отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам
- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач	Недочетами считаются погрешности, которые не привели к искажению смысла полученного знания. Оценка ответа учащегося при устном и письменном опросе, проводится по пятибалльной системе. Преподаватель может повысить отметку за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос.	Оперативный контроль: - в устной или письменной форме; - тестирование; - просмотр и оценка отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам

- сформированность умения давать количественные оценки и проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям;	вопрос, предложенные студенту дополнительно после выполнения им основных заданий.	Оперативный контроль: - в устной или письменной форме; - тестирование;
- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ		- просмотр и оценка отчётов по практическим занятиям и лабораторным работам
		Итоговый контроль: дифференцированный зачет

**Методические указания по выполнению практических работ
ЕН.01 ХИМИЯ**

2026 г.

1. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ

В результате контроля и оценки по учебной дисциплины осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций (Таблица 1,2), знаний и умений (Таблица 3), личностных результатов воспитания (Таблица 4).

Таблица 1

Результаты (общие компетенции и их показатели)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса	- Оценка результатов практических занятий; - Наблюдение за ходом выполнения практических занятий.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы,	- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций; - использовать лабораторную посуду и оборудование;	- Оценка результатов практических занятий;
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;	- Наблюдение за ходом выполнения практических занятий.
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;	- Оценка результатов практических занятий;
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;	- Наблюдение за ходом выполнения практических занятий.

	- использовать лабораторную посуду и оборудование;	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;	- Оценка результатов практических занятий;
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.	- Наблюдение за ходом выполнения практических занятий.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;	- Оценка результатов практических занятий;
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций; - использовать лабораторную посуду и оборудование;	- Наблюдение за ходом выполнения практических занятий.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.	- Оценка результатов практических занятий;
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;	- Наблюдение за ходом выполнения практических занятий.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;	- Оценка результатов практических занятий;
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;	- Наблюдение за ходом выполнения практических занятий.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.	- Оценка результатов практических занятий;
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций; - использовать лабораторную посуду и оборудование;	- Наблюдение за ходом выполнения практических занятий.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;	- Оценка результатов практических занятий;
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.	- Наблюдение за ходом выполнения практических занятий.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом	- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; - проводить качественные	- Оценка результатов практических занятий;

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;	
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.	- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций; - использовать лабораторную посуду и оборудование;	- Наблюдение за ходом выполнения практических занятий.
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.	- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;	- Оценка результатов практических занятий;
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;	- Наблюдение за ходом выполнения практических занятий.
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.	- Оценка результатов практических занятий;
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций; - использовать лабораторную посуду и оборудование;	- Наблюдение за ходом выполнения практических занятий.
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей	- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; - проводить качественные реакции на неорганические	- Оценка результатов практических занятий;

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;	
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;	- Наблюдение за ходом выполнения практических занятий.
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций; - использовать лабораторную посуду и оборудование;	- Оценка результатов практических занятий;
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;	- Наблюдение за ходом выполнения практических занятий.

Таблица 2

Результаты компетенции и показатели оценки)	Результаты воспитания	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ЛР 5 – Демонстрирует приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	Текущий контроль в форме практических работ, контрольных, лабораторных, проверочных работ по темам соответствующей дисциплины
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ЛР 7 – Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Текущий контроль в форме практических работ, контрольных, лабораторных, проверочных работ по темам соответствующей дисциплины
ОК 3. Планировать и	ЛР 10 – Заботится о защите	Текущий контроль в форме

реализовывать собственное профессиональное и личностное саморазвитие.	окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	практических работ, контрольных, лабораторных, проверочных работ по темам соответствующей дисциплины
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 2 – Проявляет активную гражданскую позицию, демонстрирует приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвует в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействует и участвует в деятельности общественных организаций.	Текущий контроль в форме практических работ, контрольных, лабораторных, проверочных работ по темам соответствующей дисциплины
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		Текущий контроль в форме практических работ, контрольных, лабораторных, проверочных работ по темам соответствующей дисциплины
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных человеческих ценностей	ЛР 5 – Демонстрирует приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	Текущий контроль в форме практических работ, контрольных, лабораторных, проверочных работ по темам соответствующей дисциплины
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ЛР 5 – Демонстрирует приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	Текущий контроль в форме практических работ, контрольных, лабораторных, проверочных работ по темам соответствующей дисциплины
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ЛР 2 – Проявляет активную гражданскую позицию, демонстрирует приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвует в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействует и участвует в деятельности общественных организаций.	Текущий контроль в форме практических работ, контрольных, лабораторных, проверочных работ по темам соответствующей дисциплины

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	ЛР 2 – Проявляет активную гражданскую позицию, демонстрирует приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвует в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействует и участвует в деятельности общественных организаций.	Текущий контроль в форме практических работ, контрольных, лабораторных, проверочных работ по темам соответствующей дисциплины

Таблица 3

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Знать: основные понятия и законы химии, понятие химической кинетики и катализа, свойства растворов	-устный индивидуальный и фронтальный контроль
теоретические основы органической, физической, коллоидной химии	-устный индивидуальный и фронтальный контроль
классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов	-устный индивидуальный и фронтальный контроль, работа в малых группах
окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах	-устный индивидуальный и фронтальный контроль
тепловой эффект химической реакции, термохимические уравнения; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции	-устный фронтальный контроль
свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений	-устный индивидуальный и фронтальный контроль
дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах	- письменный индивидуальный контроль
основы аналитической химии; основные методы классического количественного и физико-химического анализа	-устный фронтальный контроль,
Уметь: применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса	-фронтальный контроль при решении экологических задач
описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и	-фронтальный контроль при решении проблемных ситуаций

уравнениям реакций	
выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений	-фронтальный контроль при решении проблемных ситуаций

Таблица 4

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 2	Проявляет активную гражданскую позицию, демонстрирует приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвует в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействует и участвует в деятельности общественных организаций.
ЛР 5	Демонстрирует приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 10	Проявляет уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

Фонд оценочных средств дисциплине
ЕН.01 «ХИМИЯ»

2026 г.

2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Банк тестовых заданий по темам дисциплины

Тест по теме «Основные понятия термодинамики» Вариант

№1

1. Дайте определение понятий: изолированная система, фаза, однородная система.

2. Экзотермическая реакция протекает:

А. без обмена теплотой с окружающей средой;

Б. с выделением теплоты:

В. с поглощением теплоты.

3. математическое выражение первого закона термодинамики в наиболее общем виде:

А. $\Delta S = \Delta H/T$
 $V\Delta P$

Б. $\Delta S = Q/T$

В. $\Delta H = \Delta U + P\Delta V$

Г. $T\Delta S = \Delta H -$

4. В термохимическом уравнении реакции $\text{Zn(кр)} + 1/2\text{O}_2 = \text{ZnO(кр)}$, $\Delta H = -349,0$ кДж

А. теплота выделяется в окружающую среду;

Б. теплота поглощается из окружающей среды;

В. Обмена теплотой с окружающей средой не происходит.

5. Теплотой образования называют:

А. теплоту, которая поглощается при образовании химического соединения количеством вещества 1 моль из простых веществ при заданных условиях;

Б. теплоту, которая выделяется при образовании химического соединения количеством вещества 1 моль из простых веществ при заданных условиях;

В. теплоту, которая поглощается или выделяется при образовании химического соединения количеством вещества 1 моль вещества из простых веществ при заданных условиях.

6. Исходя из следствия закона Гесса тепловой эффект реакции $\text{C}_3\text{H}_7\text{OH} + 5\text{O}_2 = 3\text{CO}_2 + 4\text{H}_2\text{O}$ может быть рассчитан как:

А. $\Delta H_{\text{р-ции}} = (\Delta H^\circ(\text{CO}_2) + \Delta H^\circ(\text{H}_2\text{O})) - (\Delta H^\circ(\text{C}_3\text{H}_7\text{OH}) + \Delta H^\circ(\text{O}_2))$

Б. $\Delta H_{p-ции} = (3\Delta H^\circ(\text{CO}_2) + 4\Delta H^\circ(\text{H}_2\text{O})) - (\Delta H^\circ(\text{C}_3\text{H}_7\text{OH}) + 5\Delta H^\circ(\text{O}_2))$

В. $\Delta H_{p-ции} = (3\Delta H^\circ(\text{CO}_2) + 4\Delta H^\circ(\text{H}_2\text{O})) + (\Delta H^\circ(\text{C}_3\text{H}_7\text{OH}) + 5\Delta H^\circ(\text{O}_2))$

7. условия самопроизвольного протекания реакции в прямом направлении: А. $\Delta G > 0$,

$\Delta H > 0, \Delta S > 0$

Б. $\Delta G > 0, \Delta H > 0, \Delta S < 0$

В. $\Delta G < 0, \Delta H < 0, \Delta S > 0$

Г. $\Delta G = 0, \Delta H = 0, \Delta S = 0$

8. Вычислите теплоту, которую необходимо затратить для того, чтобы сплавить с негашеной известью 1 кг угля. Уравнение реакции имеет вид $\text{CaO} + 3\text{C} = \text{CaC}_2 + \text{CO} - 460 \text{ кДж}$

9. Определите тепловой эффект реакции горения этилового спирта $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$, по следующим табличным данным: $\Delta H^\circ(\text{CO}_2) = -393,6 \text{ кДж}$, $\Delta H^\circ(\text{H}_2\text{O}) = -241,8 \text{ кДж}$, $\Delta H^\circ(\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}) = -277,7 \text{ кДж}$.

10. Определите количество водорода, выделившегося при взаимодействии 3г цинка с соляной кислотой.

Тест по теме «Основные понятия термодинамики» Вариант №2

1. Дайте определение понятий: открытая система, равновесная система, изохорный процесс.

2. Для оценки степени беспорядка системы вводится функция состояния системы, называемая:

А. энтропия;

Б. энтальпия;

В. Свободная энергия Гиббса.

3. В термохимическом уравнении реакции $\text{CaCO}_3(\text{кр}) = \text{CaO}(\text{кр}) + \text{CO}_2(\text{г}) \Delta H = 179,3 \text{ кДж}$

А. теплота выделяется в окружающую среду;

Б. теплота поглощается из окружающей среды;

В. Обмена теплотой с окружающей средой не происходит.

4. математическое выражение второго закона термодинамики в наиболее общем виде:

А. $\Delta S = \Delta H/T$

Б. $\Delta S = Q/T$

В. $\Delta H = \Delta U + P\Delta V$

Г. $T\Delta S = \Delta H -$

$V\Delta P$

5. Условия самопроизвольного протекания реакции в обратном направлении: А. $\Delta G > 0$,

$\Delta H > 0, \Delta S > 0$

Б. $\Delta G > 0, \Delta H > 0, \Delta S < 0$

В. $\Delta G < 0, \Delta H < 0, \Delta S > 0$

Г. $\Delta G = 0, \Delta H = 0, \Delta S = 0$

6. Исходя из следствия закона Гесса тепловой эффект реакции $2\text{CH}_3\text{OH} + 3\text{O}_2 = 2\text{CO}_2 + 4\text{H}_2\text{O}$ может быть рассчитан как:

А. $\Delta H_{\text{р-ции}} = (\Delta H^\circ(\text{CO}_2) + \Delta H^\circ(\text{H}_2\text{O})) - (\Delta H^\circ(\text{CH}_3\text{OH}) + \Delta H^\circ(\text{O}_2))$ Б. $\Delta H_{\text{р-ции}} = (2\Delta H^\circ(\text{CO}_2) + 4\Delta H^\circ(\text{H}_2\text{O})) - (\Delta H^\circ(2\text{CH}_3\text{OH}) + 3\Delta H^\circ(\text{O}_2))$ В. $\Delta H_{\text{р-ции}} = (2\Delta H^\circ(\text{CO}_2) + 4\Delta H^\circ(\text{H}_2\text{O})) + (\Delta H^\circ(2\text{CH}_3\text{OH}) + 3\Delta H^\circ(\text{O}_2))$

7. Эндотермическая реакция протекает:

А. без обмена теплотой с окружающей средой; Б. с выделением теплоты;

В. с поглощением теплоты.

8. При спиртовом брожении 0,5 моля глюкозы ($\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6$) происходящем при изготовлении теста, выделяется 35,1 кДж теплоты. Вычислите теплоту образования глюкозы, если $\Delta H^\circ(\text{CO}_2) = -383,6$ кДж/моль, $\Delta H^\circ(\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}) = -277,9$ кДж/моль.

9. Вычислите теплоту, которую необходимо затратить для того, чтобы получить 5 моль углекислого газа. Уравнение реакции имеет вид $\text{CaCO}_3 = \text{CaO} + \text{CO}_2$ - 740 кДж

10. Определите количество водорода, выделившегося при взаимодействии цинка с 20г соляной кислотой.

Тест по теме «Основные понятия термодинамики» Вариант №3

1. Дайте определение понятий: закрытая система, неравновесная, изобарный процесс.

2. Эндотермическая реакция протекает:

А. без обмена теплотой с окружающей средой; Б. с выделением теплоты;

В. с поглощением теплоты.

3. математическое выражение первого закона термодинамики в наиболее общем виде:

А. $\Delta S = \Delta H/T$ Б. $\Delta S = Q/T$ В. $\Delta H = \Delta U + P\Delta V$ Г. $T\Delta S = \Delta H - V\Delta P$

4. В термохимическом уравнении реакции $\text{CaCO}_3 = \text{CaO} + \text{CO}_2$, $\Delta H = 740$ кДж А. теплота выделяется в окружающую среду;

Б. теплота поглощается из окружающей среды;

В. Обмена теплотой с окружающей средой не происходит.

5. При переходе из газообразного агрегатного состояния в жидкое, энтропия изолированной системы:

А. достигает минимума; Б. равна нулю; В. достигает максимума.

6. Исходя из следствия закона Гесса тепловой эффект реакции $C_6H_{12}O_6 = 2C_2H_5OH + 2CO_2$ может быть рассчитан как:

А. $\Delta H_{p-ции} = (\Delta H^\circ(CO_2) + \Delta H^\circ(C_2H_5OH)) - (\Delta H^\circ(C_6H_{12}O_6))$ Б. ΔH_{p-}

$ции = (2\Delta H^\circ(CO_2) + 2\Delta H^\circ(C_2H_5OH)) + (\Delta H^\circ(C_6H_{12}O_6))$ В. ΔH_{p-}

$ции = (2\Delta H^\circ(CO_2) + 2\Delta H^\circ(C_2H_5OH)) - (\Delta H^\circ(C_6H_{12}O_6))$

7. условия химического равновесия реакции достигается при условии:

А. $\Delta G > 0, \Delta H > 0, \Delta S > 0$ Б. $\Delta G > 0, \Delta H > 0, \Delta S < 0$

В. $\Delta G < 0, \Delta H < 0, \Delta S > 0$ Г. $\Delta G = 0, \Delta H = 0, \Delta S = 0$

8. Вычислите теплоту, которую необходимо затратить для того, чтобы сплавить с негашеной известью 300г угля. Уравнение реакции имеет вид $CaO + 3C = CaC_2 + CO - 460 \text{ кДж}$

9. Определите тепловой эффект реакции горения пропилового спирта C_3H_7OH по следующим табличным данным: $\Delta H^\circ(CO_2) = -393,6 \text{ кДж}$,

$\Delta H^\circ(H_2O) = -241,8 \text{ кДж}$, $\Delta H^\circ(C_3H_7OH) = -357,7 \text{ кДж}$.

10. Определите количество углекислого газа, выделившегося при взаимодействии 10г углерода с кислородом.

Правильные ответы:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
В1	-	б	в	а	в	б	в	12778	-1234.9	0.046
В2	-	а	б	б	б	б	в	-1252.8	3700	0.27
В3	-	в	в	б	а	в	г	3833	-3938.3	0.83

Контрольный тест по теме физическая химия Вариант 1

1. Условия, отличающие изолированную термодинамическую систему (два ответа)

А. совокупность материальных объектов, занимающих ограниченную область пространства;

Б. совокупность материальных объектов, занимающих неограниченную область пространства;

В. исключен обмен веществом и энергией с окружающей средой;

Г. возможен обмен энергией с окружающей средой, но исключен обмен веществом;

2. Экзотермическая реакция протекает с А.

поглощением теплоты, $\Delta H > 0$

Б. выделением теплоты, $\Delta H < 0$

В. без обмена теплотой с окружающей средой

3. Математическое выражение второго начала термодинамики в наиболее общем виде

А. $\Delta S > 0$

Д. $\Delta S = Q/T$

Б. $\Delta S = \Delta H/T$

Е. $\Delta S < 0$

В. $\Delta S = \Delta Q/T$

Ж. $\Delta S > \Delta Q/T$

Г. $T\Delta S = \Delta U + P\Delta V$

З. $T\Delta S = \Delta H - V\Delta P$

4. При переходе из твердого состояния в жидкое энтропия изолированной системы:

А. стремиться к нулю

Б. достигает минимума

В. достигает максимума

5. Как изменится скорость химической реакции $N_2 + 3H_2 = 2NH_3$ при увеличении концентрации веществ в два раза?

А. увеличиться в 32 раза;

Б. увеличиться в 16 раз;

В. уменьшиться в 16 раз;

6. Поверхностная энергия, которой обладают объекты коллоидной химии, представляет собой:

А. произведение поверхностного натяжения и температуры Б.

произведение поверхностного натяжения и давления

В. произведение поверхностного натяжения и площади межфазной поверхности

Г. отношение поверхностного натяжения к площади межфазной поверхности

7. Коагуляция это:

А. уменьшение размера частиц дисперсной системы

Б. увеличения размера частиц дисперсной системы

В. одновременное увеличение и уменьшение размеров частиц дисперсной системы

8. Поверхностное натяжение жидкостей представляет собой: А. внутреннюю энергию единицы поверхностного слоя

Б. свободную энергию образования единицы поверхности

В. удельную свободную энергию

9. Какие вещества энергично адсорбирует уголь?

А. воду

Б. бензол

В. оба ответа правильные

10. Адсорбцией является:

А. процесс самопроизвольного перераспределения компонентов внутри отдельной фазы

Б. процесс самопроизвольного перераспределения компонентов между двумя фазами

В. процесс взаимодействия между поверхностями конденсирующих фаз

Г. процесс самопроизвольного перераспределения компонентов между поверхностным слоем и объемной фазой

11. Адсорбентом называют:

А. вещество, которое адсорбирует

Б. более конденсированную фазу адсорбционной системы В. менее конденсированную фазу адсорбционной системы

12. Адсорбтивом называют:

А. адсорбирующееся вещество

Б. более конденсированную фазу адсорбционной системы В. менее конденсированную фазу адсорбционной системы

13. Поверхностно -активные вещества

А. понижают поверхностное натяжение и адсорбируются на поверхности раздела фаз

Б. повышают поверхностное натяжение и не адсорбируются на поверхности раздела фаз

В. понижают поверхностное натяжение и не адсорбируются на поверхности раздела фаз

14. Вычислите осмотическое давление раствора при 25° С , в одном литре которого содержится 50 г глюкозы C₆H₁₂O₆ Ответ: 676,7 Па

15. В какую сторону сместится равновесие реакций:



при понижении температуры **А. в**

сторону прямой реакции Б. в

сторону обратной реакции **В**

равновесие не измениться

16. Рассчитайте массу хлорида натрия необходимого для приготовления 500 мл 0,1 М раствора. Ответ: 1,825г

17. На основании закона действующих масс запишите формулы скорости для химических реакций:



18. Вычислите, во сколько раз уменьшится скорость реакции, протекающей в газовой фазе, если понизить температуру от 120° до

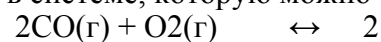
80° С. Температурный коэффициент равен 3. Ответ: 81 раз

19. Реакция горения ацетилена выражается термохимическим уравнение: C₂H₂ (г)+



Вычислите, сколько теплоты выделится при сгорании 2,6 л ацетилена (объем приведен к нормальным условиям). Ответ: 125,6 кДж

20. Вычислите, во сколько раз и как изменится скорость реакции в системе, которую можно описать уравнением



CO₂(г) если объем исходных веществ уменьшится в 2 раза?

Ответ: увеличится в 8 раз

Контрольный тест по теме физическая химия Вариант 2

1. При переходе из жидкого агрегатного состояния в газообразное энтропия изолированной системы:

А. достигает минимума Б. стремиться к нулю **В. достигает максимума**

2. Условия, отличающие закрытую термодинамическую систему: А.

возможен обмен веществом и энергией с окружающей средой;

Б. совокупность материальных объектов, занимающих неограниченную область пространства;

В. исключен обмен веществом и энергией с окружающей средой;

Г. возможен обмен энергией с окружающей средой, но исключен обмен веществом;

3. Математическое выражение первого начала термодинамики в наиболее общем виде

А. $\Delta S > 0$

Д. $\Delta S = Q/T$

Б. $\Delta S = \Delta H/T$

Е. $\Delta S = \Delta Q/T$

В. $\Delta S < 0$

Ж. $\Delta S > \Delta Q/T$

Г. $T\Delta S = \Delta U + P\Delta V$

З. $T\Delta S = \Delta H - V\Delta P$

4. Определите, какая из данных реакций эндотермическая?



В. такой реакции нет

5. Процесс концентрирования газообразных или растворенных веществ на поверхности твердого адсорбента называется :

А. абсорбция

Б. адсорбция

В. хемосорбция

6. Поверхностная энергия, которой обладают объекты коллоидной химии, представляет собой:

А. произведение поверхностного натяжения и площади межфазной поверхности

Б. произведение поверхностного натяжения и давления

В. произведение поверхностного натяжения и температуры

Г. отношение поверхностного натяжения к площади межфазной поверхности

7. Сопротивление, возникающее при движении одних слоев жидкости относительно других называется:

А. трение

Б. вязкость

В. растворимость

8. Математическое выражение универсального газового закона Менделеева - Клайперона:

А. **$PV = nRT$**

Б. $P = \frac{P_0 T}{T_0}$

В. $P_1 V_1 = P_2 V_2 = R$

9. Адсорбентом называют:

А. более конденсированную фазу адсорбционной системы

Б. вещество, которое адсорбирует

В. менее конденсированную фазу адсорбционной системы

10. Адсорбтивом называют:

А. менее конденсированную фазу адсорбционной системы Б. более

конденсированную фазу адсорбционной системы **В.**

адсорбирующееся вещество

11. Поверхностно - неактивные вещества

А. понижают поверхностное натяжение и не адсорбируются на поверхности раздела фаз

Б. повышают поверхностное натяжение и адсорбируются на поверхности раздела фаз

В. понижают поверхностное натяжение и адсорбируются на поверхности раздела фаз

12. Уравнение Гиббса для разбавленных растворов имеет вид:

А. $P \cdot V = m \cdot R \cdot T / M$

Б. $\Gamma = - C \cdot \Delta \sigma / R \cdot T \cdot \Delta C$

В. $E = \sigma \cdot S$

13. Какое агрегатное состояние можно описать следующей характеристикой – расстояние между молекулами наибольшее, поэтому взаимодействие между молекулами минимальное, не имеет ни объема, ни формы, и четкой пространственной структуры:

А. твердое

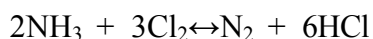
Б. жидкое

В. газообразное

14. Вычислить осмотическое давление раствора, содержащего 10 г глюкозы

C₆H₁₂O₆ в 200 г H₂O при 25° С. Плотность раствора считать равной единице. Ответ: 644,4 кПа

15. Как измениться скорость прямой реакции, протекающей в газовой фазе, если концентрацию аммиака увеличить в 4 раза?



Ответ: увеличится в 16 раз

16. Вычислите, во сколько раз увеличится скорость реакции, протекающей в газовой фазе, при повышении температуры от 30° до 80° С. Если температурный коэффициент равен 2.

Ответ: увеличится в 32 раза

17. На основании закона действующих масс запишите формулы скорости для химических реакций:



18. В какую сторону сместится химическое равновесие реакции $2\text{H}_2\text{S} \leftrightarrow 2\text{H}_2 + 2\text{S}$ $\Delta H = -41.9 \text{ кДж}$

при повышении давления:

А. в сторону прямой реакции

Б. в сторону обратной реакции

В равновесие не измениться

19. Рассчитайте массу пищевой соды NaHCO_3 , необходимой для приготовления 100г 1% раствора, который используется для нейтрализации действия кислоты на кожу при химическом ожоге.

Ответ: 1г соды и 99 мл воды

20. Определить энтальпию реакции спиртового брожения глюкозы $\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6$
 $\leftrightarrow 2\text{C}_2\text{H}_5\text{OH} + 2\text{CO}_2$

$$\Delta H^\circ_{298} (\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6) = -1273,0 \text{ кДж/моль}$$

$$\Delta H^\circ_{298} (\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}) = -1366,91 \text{ кДж/моль}$$

$$\Delta H^\circ_{298} (\text{CO}_2) = -1273,0 \text{ кДж/моль}$$

Ответ: -4006,82 кДж/моль

Контрольный тест по теме коллоидная химия Вариант 1

1. Дисперсионная среда - это:

А. среда, в которой распределены молекулы растворителя

Б. среда, в которой распределены молекулы растворенного вещества

В. среда в которой распределены гидратированные ионы

2. К коллоидным системам относятся:

А. раствор поваренной соли

Б. раствор белка

В. раствор глюкозы

3. К методам получения коллоидных растворов не относятся:

А. конденсация

Б. барботирование

В. пептизация Г.

интенсивное встряхивание

4. Согласно закону Вант-Гоффа осмотическое давление:

А. обратно пропорционально концентрации коллоидного раствора Б. прямо пропорционально температуре

В. прямо пропорционально концентрации коллоидного раствора и температуре

5. Седиментация это:

А. способность коллоидных частиц слипаться, укрупняться Б. свойство системы противодействовать укрупнению частиц

В. процесс осаждения коллоидных частиц под действием силы тяжести

6. Электрокинетический потенциал зависит:

А. от толщины диффузного слоя

Б. от температуры раствора В. от давления системы

7. Под агрегативной устойчивостью понимают:

А. свойство системы противостоять укрупнению частиц

Б. свойство системы противодействовать коагуляции

В. свойство системы противостоять осаждению частиц под действием силы тяжести

8. К электрическим явлениям дисперсных частиц относят:

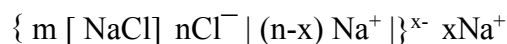
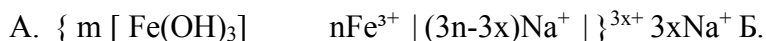
А. электрофорез и электроосмос Б. конденсация и диспергирование В. опалесценция и диффузия

9. Коагуляция это:

А. процесс осаждения коллоидных частиц под действие тяжести Б. свойство системы противодействовать укрупнению частиц

В. способность коллоидных частиц слипаться, укрупняться

10. При смешивании растворов хлорида железа(III) и гидроксида натрия (избыток) образуются мицеллы



11. Добавление электролита к коллоидному раствору вызывает:

А. коагуляцию

Б. опалесценция

В. пептизацию

12. Стабилизатор – это вещество, которое

А. уменьшает агрегативную устойчивость **Б.**

повышает агрегативную устойчивость В. не

влияет на агрегативную устойчивость 13. Маргарин

является эмульсией типа:

А. вода/масло

Б. масло/вода

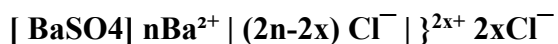
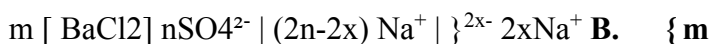
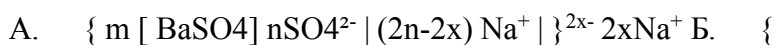
14. Качество теста будет выше, если белок муки будет иметь: А.

неограниченное набухание

Б. ограниченное набухание

В. набухание не влияет на качество теста

15. При смешивании растворов хлорида бария (избыток) и сульфата натрия образуются мицеллы



Контрольный тест по теме коллоидная химия Вариант 2

1. К истинной системе относится:

А. раствор поваренной соли

Б. раствор белка

В. раствор глины

2. К дисперсионным методам получения коллоидных растворов относится: А.

конденсация

Б. барботирование

В. пептизация

Г. интенсивное встряхивание

3. Согласно закону Вант-Гоффа осмотическое давление:

А. обратно пропорционально концентрации коллоидного раствора

Б. прямо пропорционально концентрации коллоидного раствора и температуре

В. прямо пропорционально температуре

4. Дисперсная фаза - это:

А. фаза, состоящая из молекул растворителя

Б. фаза, состоящая из молекул растворенного вещества

В. фаза, состоящая из гидратированных ионов

5. Какое явление лежит в основе образования мицеллы: А.

диффузия

Б. осмос

В. адсорбция

6. Под седиментационной устойчивостью понимают: А.

свойство системы противостоять укрупнению частиц Б. свойство

системы противодействовать коагуляции

В. свойство системы противостоять осаждению частиц под действием силы тяжести

7. К электрокинетическим явлениям относятся:

А. конденсация и диспергирование

Б. электрофорез и электроосмос

В. опалесценция и диффузия

8. Процесс раздробления растворенного вещества до частиц определенного размера и самопроизвольное распределение по всему объему растворителя называется:

А. седиментация

Б. осмос

В. диффузия

9. Коагуляция это:

А. процесс осаждения коллоидных частиц под действие тяжести **Б.**

способность коллоидных частиц слипаться, укрупняться В. свойство

системы противодействовать укрупнению частиц

10. При смешивании растворов хлорида бария (избыток) и сульфата натрия образуются мицеллы

А. $\{ m [BaSO_4] n SO_4^{2-} | (2n-2x) Na^+ \}^{2x-} 2xNa^+$ Б. $\{$

$m [BaCl_2] n SO_4^{2-} | (2n-2x) Na^+ \}^{2x-} 2xNa^+$ В. $\{ m$

$[BaSO_4] n Ba^{2+} | (2n-2x) Cl^- \}^{2x+} 2xCl^-$

11. Добавление электролита к коллоидному раствору вызывает:

А. коагуляцию

Б. опалесценция

В. пептизацию

12. Стабилизатор – это вещество, которое А.

уменьшает агрегативную устойчивость Б.

повышает агрегативную устойчивость В. не

влияет на агрегативную устойчивость

13. Молоко является эмульсией типа:

А. вода/масло

Б. масло/вода

14. Для отрицательно заряженного золя коагулирующим ионом является: А. H_2O

Б. Cl^-

В. Ba^{2+}

15. При смешивании растворов хлорида железа(III) и гидроксида натрия (избыток) образуются мицеллы

А. $\{ m [Fe(OH)_3] n Fe^{3+} | (3n-3x) Cl^- \}^{3x+} 3xCl^-$

Б. $\{ m [Fe(OH)_3] n OH^- | (n-x) Na^+ \}^{x-} xNa^+$

В. $\{ m [NaCl] n OH^- | (n-x) Na^+ \}^{x-} xNa^+$

Правильные ответы:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
В1	б	б	бг	в	в	а	а	а	в	в	а	б	а	б	в
В2	а	в	б	б	в	в	б	в	б	в	а	б	б	в	б

Проверочная работа по теме «Качественный анализ» Вариант №1

1. найдите соответствие между катионом и аналитической группой:

а) K^+	1. первая	Ответ: 1а, 2в, 3г, 4б.
б) Ag^+	2. вторая	
в) Mg^{2+}	3. третья	
г) Al^{3+}	4. четвертая	

2. Найдите соответствие между определяемым катионом и реактивом, который позволяет его открыть (например, а1,2 или б2 и т.д. помните, что определяемый катион можно открыть несколькими частными реакциями) :

а) Ba^{2+}	1. H_2SO_4	а1,2; б3; в5
б) Ca^{2+}	2. K_2CrO_4	
в) Mg^{2+}	3. $(NH_4)C_2O_4$	
	3. $NaOH$	
	4. Na_2HPO_4	

3. групповым реактивом на катионы четвертой аналитической группы является: а) нет реактива б) $(NH_4)_2CO_3$ в) $(NH_4)_2S$ г) H_2S

4. Сокращенное ионное уравнение

$Fe^{3+} + 3OH = Fe(OH)_3$ отражает сущность взаимодействия между:

- а) хлоридом железа (III) и гидроксидом калия; б) железом и гидроксидом натрия;
в) оксидом железа (III) и водой; г) сульфатом железа (III) и водой.

5. Окислительные свойства оксид серы (IV) проявляет в реакции: а) $SO_2 +$

$NaOH = NaHSO_3$ б) $SO_2 + Br_2 + 2H_2O = H_2SO_4 + 2HBr$ в) $SO_2 + 2H_2S = 3S + 2H_2O$ г) $2SO_2 + O_2 = 2SO_3$

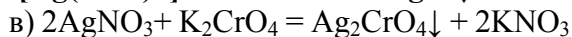
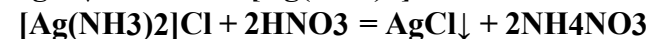
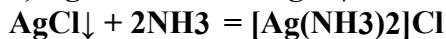
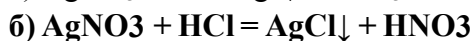
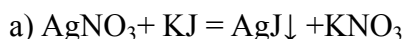
6. Щелочную среду, в результате гидролиза, имеет раствор: а)

$Pb(NO_3)_2$ б) $NaNO_3$ в) $NaCl$ г) Na_2CO_3

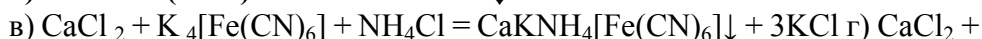
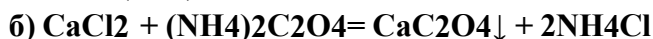
7. Чувствительной и характерной на соли аммония является реакция:

а) $NH_4Cl + HNO_3 ?$;	б) $NH_4Cl + NaOH ?$;
в) $NH_4Cl +$ реактив Несслера ?;	г) $NH_4Cl ?$

8. Качественная реакция, используемая для открытия иона серебра:



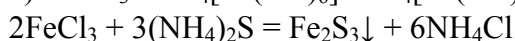
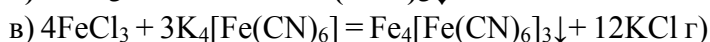
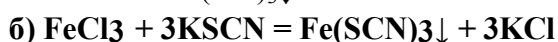
9. На соли Ca^{2+} качественной реакцией является: а)
 $\text{CaCl}_2 + (\text{NH}_4)_2\text{CO}_3 = \text{CaCO}_3\downarrow + 2\text{NH}_4\text{Cl}$



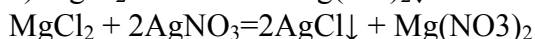
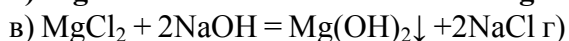
10. Осадок $\text{Al}(\text{OH})_3$ растворим:

а) в тиосульфате натрия; **б) в изб. щелочи**; в) в изб. аммонийных солей; г) в H_2O_2

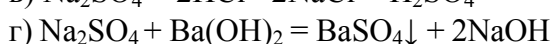
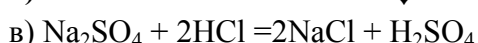
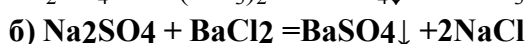
11. На Fe^{3+} более чувствительной реакцией является: а) FeCl_3
 $+ 2\text{NaOH} = \text{Fe}(\text{OH})_3\downarrow + 3\text{NaCl}$



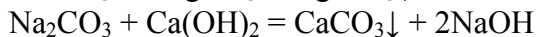
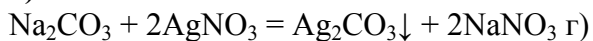
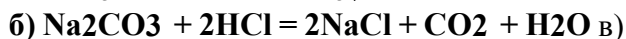
12. На соли Mg^{2+} характерной реакцией является: а)
 $\text{MgCl}_2 + 2\text{NH}_4\text{OH} = \text{Mg}(\text{OH})_2\downarrow + 2\text{NH}_4\text{Cl}$



13. Характерной реакцией на ион SO_4^{2-} является реакция: а)
 $\text{Na}_2\text{SO}_4 + \text{Pb}(\text{NO}_3)_2 = \text{PbSO}_4\downarrow + 2\text{NaNO}_3$



14. Характерная реакция открытия CO_3^{2-} : а)
 $\text{Na}_2\text{CO}_3 + \text{BaCl}_2 = \text{BaCO}_3\downarrow + 2\text{NaCl}$



15. Качественной реакцией на ион Cl^- является реакция с реактивом:

а) нитрат серебра;

б) нитрат свинца;

в) нитрат ртути (II);

г) нитрат меди (II)

16. Качественной на ион NO_2^- является реакция: а) с разб. серной кислотой; б) с солями железа (II);
в) с иодидом калия; **г) с перманганатом калия**

17. Величина и знак заряда комплексного иона $[\text{PtCl}_4]$, если Pt^{2+} равны:
а) 2+; в) 1-; б) 1+; **г) 2-**

18. pH раствора и среда раствора, если $[\text{H}^+] = 10^{-5}$, соответственно:
а) pH=8, слабощелочная; б) pH=7, нейтральная;
в) pH=5, кислая; г) pH=9, щелочная

19. Молярная концентрация CaCO_3 равна $6,9 \cdot 10^{-5}$ моль/л, произведение растворимости равно:
а) $7,6 \cdot 10^{-9}$; **б) $4,76 \cdot 10^{-9}$;** в) $3,45 \cdot 10^{-3}$; г) $13,8 \cdot 10^{-10}$

20. В щелочных растворах концентрация ионов гидроксогрупп:
а) меньше, чем $1 \cdot 10^{-7}$ моль/л; б) меньше, чем $1 \cdot 10^{-14}$ моль/л;
в) больше, чем $1 \cdot 10^{-7}$ моль/л; г) больше, чем $1 \cdot 10^{-14}$ моль/л

Проверочная работа по теме «Качественный анализ» Вариант №2

1. найдите соответствие между катионом и аналитической группой:

а) Li^+	1. первая	Ответ: а1,б4,в2,г3
б) Cu^{2+}	2. вторая	
в) Ca^{2+}	3. третья	
г) Fe^{3+}	4. четвертая	

2. Найдите соответствие между определяемым катионом и реактивом, который позволяет его открыть (например, а1,2 или б2 и т.д. помните, что определяемый катион можно открыть несколькими частными реакциями):

а) Na^+	1. KH_2SbO_4	Ответ: а1; б3,5; в2,4 б)
K^+	2. $\text{K}_2 [\text{HgI}_4] + \text{KOH}$	
в) NH_4^+	3. $\text{Na}_3 [\text{Co}(\text{NO}_2)_6]$	
	2. NaOH	
	3. $\text{NaHC}_4\text{H}_4\text{O}_6$	

3. групповым реактивом на катионы второй аналитической группы является: а) нет реактива **б) $(\text{NH}_4)_2\text{CO}_3$** в) $(\text{NH}_4)_2\text{S}$ г) H_2S

4. Сокращенное ионное уравнение

$\text{Zn}^{2+} + 2\text{OH}^- = \text{Zn}(\text{OH})_2$ отражает сущность взаимодействия между:

а) нитратом цинка (II) и гидроксидом калия;

б) цинком и гидроксидом натрия; в)

оксидом цинка (II) и водой;

г) сульфатом цинка (II) и водой.

5. Окислительные свойства оксид серы (IV) проявляет в реакции: а) $\text{SO}_2 +$

$\text{NaOH} = \text{NaHSO}_3$ б) $\text{SO}_2 + \text{Br}_2 + 2\text{H}_2\text{O} = \text{H}_2\text{SO}_4 + 2\text{HBr}$

в) $\text{SO}_2 + 2\text{H}_2\text{S} = 3\text{S} + 2\text{H}_2\text{O}$

г) $2\text{SO}_2 + \text{O}_2 = 2\text{SO}_3$

6. Кислую среду, в результате гидролиза, имеет раствор:

а) $\text{Pb}(\text{NO}_3)_2$ б) NaNO_3 в) NaCl г) Na_2CO_3

7. Более чувствительной реакцией на соли калия является: а) $\text{KCl} + \text{NaHC}_4\text{H}_4\text{O}_6 = \text{KHC}_4\text{H}_4\text{O}_6 + \text{NaCl}$

б) $2\text{KCl} + \text{Na}_3[\text{Co}(\text{NO}_2)_6] = \text{K}_2\text{Na}[\text{Co}(\text{NO}_2)_6] + 2\text{NaCl}$

в) $\text{KCl} + \text{NaOH} = \text{KOH} + \text{NaCl}$

г) $2\text{KCl} + \text{Na}_2\text{PbCu}(\text{NO}_2)_6 = \text{K}_2\text{PbCu}(\text{NO}_2)_6 + 2\text{NaCl}$

8. При действии K_2CrO_4 или $\text{K}_2\text{Cr}_2\text{O}_7$ на соли Ba^{2+} образуется осадок состава:

а) BaCr_2O_7 ; **б) BaCrO_4 ;** в) $\text{Ba}(\text{CrO}_2)_2$; г) Cr_2O_3

9. На Fe^{3+} более чувствительной реакцией является: а) $\text{FeCl}_3 + 2\text{NaOH} = \text{Fe}(\text{OH})_3\downarrow + 3\text{NaCl}$

б) $\text{FeCl}_3 + 3\text{KSCN} = \text{Fe}(\text{SCN})_3\downarrow + 3\text{KCl}$

в) $4\text{FeCl}_3 + 3\text{K}_4[\text{Fe}(\text{CN})_6] = \text{Fe}_4[\text{Fe}(\text{CN})_6]_3\downarrow + 12\text{KCl}$

г) $2\text{FeCl}_3 + 3(\text{NH}_4)_2\text{S} = \text{Fe}_2\text{S}_3\downarrow + 6\text{NH}_4\text{Cl}$

10. На Mn^{2+} более характерной реакцией является: а) $\text{MnSO}_4 + (\text{NH}_4)_2\text{S} = \text{MnS}\downarrow + (\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$

б) $\text{MnSO}_4 + \text{H}_2\text{O}_2 + 2\text{NaOH} = \text{MnO}(\text{OH})_2\downarrow + \text{Na}_2\text{SO}_4 + \text{H}_2\text{O}$

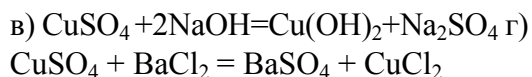
в) $2\text{MnSO}_4 + 5\text{NaBiO}_3 + 16\text{HNO}_3 = 2\text{HMnO}_4 + 5\text{Bi}(\text{NO}_3)_3 + \text{NaNO}_3 + 2\text{Na}_2\text{SO}_4 + 7\text{H}_2\text{O}$

г) $\text{MnSO}_4 + 2\text{KOH} = \text{Mn}(\text{OH})_2\downarrow + \text{K}_2\text{SO}_4$

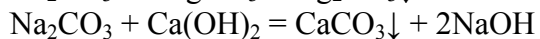
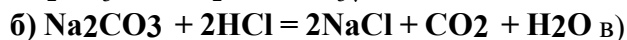
11. На соли Cu^{2+} наиболее характерной реакцией является:

а) $\text{CuSO}_4 + 4\text{NH}_3 = [\text{Cu}(\text{NH}_3)_4]\text{SO}_4$

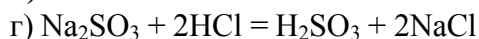
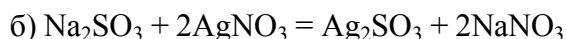
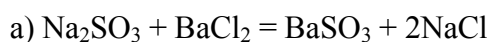
б) $2\text{CuSO}_4 + \text{K}_4[\text{Fe}(\text{CN})_6] = \text{Cu}_2[\text{Fe}(\text{CN})_6] + 2\text{K}_2\text{SO}_4$



12. Характерная реакция открытия CO_3^{2-} : а)
 $\text{Na}_2\text{CO}_3 + \text{BaCl}_2 = \text{BaCO}_3 \downarrow + 2\text{NaCl}$



13. Наиболее характерной и чувствительной реакцией на ион SO_3^{2-} является реакция:



14. Качественной реакцией на ион Cl^- является реакция с реактивом:

а) нитрат серебра;

б) нитрат свинца;

в) нитрат ртути (II);

г) нитрат меди (II)

15. Качественной на ион NO_2^- является реакция: а) с разб. серной кислотой; б) с солями железа (II);
 в) с иодидом калия; **г) с перманганатом калия**

16. Реактив, с помощью которого можно легко отличить нитриты от нитратов:

а) концентрированная H_2SO_4 ;

б) FeSO_4 ;

в) KMnO_4 ;

г) KJ

17. Величина и знак заряда комплексообразователя в $\text{Na}_3[\text{Co}(\text{NO}_2)_6]$ равны:

а) 1+; б) 1-; **в) 3+;** г) 3-

18. В растворе $[\text{H}^+] = 10^{-6}$, $[\text{OH}^-]$ этого раствора: а) $[\text{OH}^-] = 10^{-6}$;
б) $[\text{OH}^-] = 10^{-8}$; в) $[\text{OH}^-] = 10^{-10}$; г) $[\text{OH}^-] = 10^{-12}$

19. Молярная концентрация BaC_2O_4 равна $4 \cdot 10^{-4}$ моль/л, произведение растворимости равно:

а) $1,6 \cdot 10^{-7}$; б) $2 \cdot 10^{-2}$; в) $0,63 \cdot 10^{-3}$; г) $8 \cdot 10^{-8}$

20. В щелочных растворах концентрация ионов водорода: а) меньше, чем $1 \cdot 10^{-7}$ моль/л; б) меньше, чем $1 \cdot 10^{-14}$ моль/л;
в) больше, чем $1 \cdot 10^{-7}$ моль/л; г) больше, чем $1 \cdot 10^{-14}$ моль/л

Проверочная работа по теме «Качественный анализ» Вариант №3

1. найдите соответствие между катионом и аналитической группой:

а) NH_4^+	1. первая	Ответ: а1,б2,в3,г3
б) Zn^{2+} в)	2. вторая	
Mn^{2+}	3. третья	
г) Cr^{3+}	4. четвертая	

2. Найдите соответствие между определяемым катионом и реактивом, который позволяет его открыть (например, а1,2 или б2 и т.д. помните, что определяемый катион можно открыть несколькими частными реакциями):

а) Ag^+	1. HCl	Ответ: а1,2,4; б1,3,4; в4,5
б) Pb^{2+}	2. K_2CrO_4	
в) Cu^{2+}	3. KJ	
	4. NaOH	
	5. NH_4OH	

3. групповым реактивом на катионы первой аналитической группы является:

- а) **нет реактива** б) $(\text{NH}_4)_2\text{CO}_3$ в) $(\text{NH}_4)_2\text{S}$ г) H_2S

4. Сокращенное ионное уравнение

$\text{Cr}^{3+} + 3\text{OH}^- = \text{Cr}(\text{OH})_3$ отражает сущность взаимодействия между:

а) **хлоридом хрома (III) и гидроксидом калия;**

б) хромом и гидроксидом натрия; в)

оксидом хрома (III) и водой;

г) сульфатом хрома (III) и водой.

5. Окислительные свойства оксид серы (IV) проявляет в реакции: а) $\text{SO}_2 +$

$\text{NaOH} = \text{NaHSO}_3$ б) $\text{SO}_2 + \text{Br}_2 + 2\text{H}_2\text{O} = \text{H}_2\text{SO}_4 + 2\text{HBr}$

в) $\text{SO}_2 + 2\text{H}_2\text{S} = 3\text{S} + 2\text{H}_2\text{O}$

г) $2\text{SO}_2 + \text{O}_2 = 2\text{SO}_3$

6. Нейтральную среду, в результате гидролиза, имеет раствор:

а) $\text{Pb}(\text{NO}_3)_2$

б) NaNO_3

в) NaCl

г) Na_2CO_3

7.

Чувствительной и характерной на соли аммония является реакция:

- а) $\text{NH}_4\text{Cl} + \text{HNO}_3$?; б) $\text{NH}_4\text{Cl} + \text{NaOH}$? ;
в) NH_4Cl + реактив Несслера ?; г) NH_4Cl ?

8. На соли свинца чувствительной и характерной реакцией является:

- а) $\text{Pb}(\text{NO}_3)_2 + \text{H}_2\text{SO}_4 = \text{PbSO}_4 \downarrow + 2\text{HNO}_3$
б) $\text{Pb}(\text{NO}_3)_2 + 2\text{NaOH} = \text{Pb}(\text{OH})_2 \downarrow + 2\text{NaNO}_3$
в) **$\text{Pb}(\text{NO}_3)_2 + 2\text{KI} = \text{PbI}_2 \downarrow + 2\text{KNO}_3$**
г) $\text{Pb}(\text{NO}_3)_2 + \text{K}_2\text{CrO}_4 = \text{PbCrO}_4 \downarrow + 2\text{KNO}_3$

9. На соли Ca^{2+} качественной реакцией является: а)

- $\text{CaCl}_2 + (\text{NH}_4)_2\text{CO}_3 = \text{CaCO}_3 \downarrow + 2\text{NH}_4\text{Cl}$
б) **$\text{CaCl}_2 + (\text{NH}_4)_2\text{C}_2\text{O}_4 = \text{CaC}_2\text{O}_4 \downarrow + 2\text{NH}_4\text{Cl}$**
в) $\text{CaCl}_2 + \text{K}_4[\text{Fe}(\text{CN})_6] + \text{NH}_4\text{Cl} = \text{CaK}[\text{Fe}(\text{CN})_6] \downarrow + 3\text{KCl}$ г) $\text{CaCl}_2 + \text{H}_2\text{SO}_4 = \text{CaSO}_4 \downarrow + 2\text{HCl}$

10. На Mn^{2+} более характерной реакцией является: а)

- $\text{MnSO}_4 + (\text{NH}_4)_2\text{S} = \text{MnS} \downarrow + (\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$
б) $\text{MnSO}_4 + \text{H}_2\text{O}_2 + 2\text{NaOH} = \text{MnO}(\text{OH})_2 \downarrow + \text{Na}_2\text{SO}_4 + \text{H}_2\text{O}$
в) **$2\text{MnSO}_4 + 5\text{NaBiO}_3 + 16\text{HNO}_3 = 2\text{HMnO}_4 + 5\text{Bi}(\text{NO}_3)_3 + \text{NaNO}_3 + 2\text{Na}_2\text{SO}_4 + 7\text{H}_2\text{O}$**
г) $\text{MnSO}_4 + 2\text{KOH} = \text{Mn}(\text{OH})_2 \downarrow + \text{K}_2\text{SO}_4$

11. На соли Mg^{2+} характерной и фармакопейной реакцией является:

- а) $\text{MgCl}_2 + 2\text{NH}_4\text{OH} = \text{Mg}(\text{OH})_2 \downarrow + 2\text{NH}_4\text{Cl}$
б) **$\text{MgCl}_2 + \text{Na}_2\text{HPO}_4 + \text{NH}_4\text{OH} = \text{MgNH}_4\text{PO}_4 \downarrow + 2\text{NaCl} + \text{H}_2\text{O}$**
в) $\text{MgCl}_2 + 2\text{NaOH} = \text{Mg}(\text{OH})_2 \downarrow + 2\text{NaCl}$ г)
 $\text{MgCl}_2 + 2\text{AgNO}_3 = 2\text{AgCl} \downarrow + \text{Mg}(\text{NO}_3)_2$

12. На соли Cu^{2+} наиболее характерной реакцией является:

- а) **$\text{CuSO}_4 + 4\text{NH}_3 = [\text{Cu}(\text{NH}_3)_4]\text{SO}_4$**
б) $2\text{CuSO}_4 + \text{K}_4[\text{Fe}(\text{CN})_6] = \text{Cu}_2[\text{Fe}(\text{CN})_6] + 2\text{K}_2\text{SO}_4$ в)
 $\text{CuSO}_4 + 2\text{NaOH} = \text{Cu}(\text{OH})_2 + \text{Na}_2\text{SO}_4$
г) $\text{CuSO}_4 + \text{BaCl}_2 = \text{BaSO}_4 + \text{CuCl}_2$

13. Окисление Cr^{3+} пероксидом водорода в щелочной среде идет с образованием:

- а) **хромат-иона CrO_4^{2-}** ; б) хромит-иона CrO_2^-
в) надхромовой кислоты H_2CrO_6 ; г) иона гексагидроксохрома (III) $[\text{Cr}(\text{OH})_6]^{3-}$

14. Характерной реакцией на ион SO_4^{2-} является реакция:

- а) $\text{Na}_2\text{SO}_4 + \text{Pb}(\text{NO}_3)_2 = \text{PbSO}_4 \downarrow + 2\text{NaNO}_3$
б) **$\text{Na}_2\text{SO}_4 + \text{BaCl}_2 = \text{BaSO}_4 \downarrow + 2\text{NaCl}$**
в) $\text{Na}_2\text{SO}_4 + 2\text{HCl} = 2\text{NaCl} + \text{H}_2\text{SO}_4$
г) $\text{Na}_2\text{SO}_4 + \text{Ba}(\text{OH})_2 = \text{BaSO}_4 \downarrow + 2\text{NaOH}$

15. Наиболее характерной и чувствительной реакцией на ион SO_4^{2-} является реакция:

- а) $\text{Na}_2\text{SO}_3 + \text{BaCl}_2 = \text{BaSO}_3 + 2\text{NaCl}$
 б) $\text{Na}_2\text{SO}_3 + 2\text{AgNO}_3 = \text{Ag}_2\text{SO}_3 + 2\text{NaNO}_3$
в) $\text{Na}_2\text{SO}_4 + 2\text{HCl} + \text{J}_2 + \text{H}_2\text{O} = 2\text{HJ} + \text{H}_2\text{SO}_4 + 2\text{NaCl}$
 г) $\text{Na}_2\text{SO}_3 + 2\text{HCl} = \text{H}_2\text{SO}_3 + 2\text{NaCl}$

16. Реактив, с помощью которого можно легко отличить нитриты от нитратов:

- а) концентрированная H_2SO_4 ; б) FeSO_4 ; **в) KMnO_4** ; г) KJ

17. Величина и знак заряда комплексообразователя в $[\text{Cu}(\text{NH}_3)_4]\text{SO}_4$ равны:

- а) 1+; **б) 2+;** в) 2-; г) 1-

18. pH раствора и среда раствора, если $[\text{H}^+] = 10^{-9}$, соответственно:

- а) pH=8, слабощелочная; б) pH=7, нейтральная;
 в) pH=5, кислая; **г) pH=9, щелочная**

19. Молярная концентрация BaCrO_4 равна $1,5 \cdot 10^{-5}$ моль/л, произведение растворимости равно:

- а) $2,25 \cdot 10^{-10}$** ; б) $1,22 \cdot 10^{-3}$; в) $0,75 \cdot 10^{-3}$; г) $3,8 \cdot 10^{-6}$

20. Нейтральными называются растворы, в которых концентрация ионов водорода равна:

- а) 10^{-7} моль/л;** б) 10^{-14} моль/л; в) 10^{-2} моль/л; г) 10^{-12} моль/л; Правильные

ответы:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Вариант 1	1а, 2в, 3г, 4б	1а, 2б, 3в, 5	г	а	в	г	в	б	б	б	б	б	б	б	а	г	г	в	б	в
Вариант 2	1а, 6а, 2в, 3г, 4	1а, 6б, 2в, 3в, 4	б	а	в	а	б	б	б	в	а	б	в	а	г	в	в	б	а	в
Вариант 3	1а, 6б, 2в, 3г, 4	1а, 2б, 4б, 1.3, 4.5	а	а	в	б	в	в	б	в	б	а	а	б	в	в	б	г	а	а

Проверочная работа по теме «Количественный анализ» Вариант №1

1. К химическим методам количественного анализа относятся: а)

хроматография;

б) гравиметрия;

в) потенциометрия.

2. Гравиметрический анализ - это анализ:

а) основанный на точном измерении объема реактива, затраченного на реакцию с определенным компонентом

б) при котором о количестве вещества в исследуемой пробе судят по массе вещества, полученного в результате анализа

в) основанный на измерении поглощения, пропускания и рассеяния света раствором г) основанный на использовании явления избирательной адсорбции растворенных веществ адсорбентами

3. Аналитические весы позволяют определять массу вещества с точностью до:

а) 0,00005 - 0,0002 г

в) осаждение ведут из горячего раствора и немедленно начинают фильтрование

г) осаждение проводят из горячего раствора и осадки выдерживают в маточном растворе на холоду

6. Осаждаемая форма - это вещество:

а) по массе которого, после высушивания, судят о количестве определяемого компонента

б) при добавлении которого выделяется в осадок определяемый компонент в) в виде которого выделяется в осадок определяемый компонент до высушивания

г) которое выделяется в осадок

7. Массовая доля растворенного вещества - это.

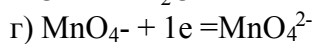
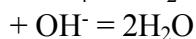
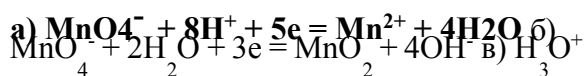
а) масса растворенного вещества, содержащаяся в 1 мл раствора

б) отношение массы растворенного вещества к массе раствора

в) количество молей вещества в 1 л раствора

г) число эквивалентов растворенного вещества в 1 л раствора

8. Реакция, лежащая в основе метода перманганатометрии в кислой среде:



9. Титрантом называется раствор:

а) установочного вещества

б) точно известной концентрации, применяемый для определения концентраций других растворов

в) приблизительной концентрацией

г) применяемый для определения концентраций других растворов

10. Цвет фенолфталеина в кислой среде:

а) красный б)

желтый

в) бесцветный

г) малиновый

11. Определите эквивалентную массу следующих веществ: H_2CO_3 , K_2SO_4 , KOH

12. Рассчитайте навеску KOH необходимую для приготовления 200 мл 0,2 н раствора.

13. Какой объем 0,05н HCl потребуется для титрования 20 мл 0,1н раствора KOH ?

14. Рассчитайте титр и нормальную концентрацию раствора K_2SO_4 если навеска массой 1,9072г была растворенной в колбе на 200 мл.

15. Сколько граммов хлорида натрия содержится в растворе объемом 250мл, если на титрование 10мл его израсходовано 12.5мл 0.05н нитрата серебра?

Проверочная работа по теме «Количественный анализ» Вариант №2

1. К химическим методам количественного анализа относятся:

а)потенциометрия;

б)колориметрия

в)титриметрия;

2. Весовая или гравиметрическая форма - это вещество:

а) в виде которого выделяется в осадок определяемый компонент

б) по массе которого судят о количестве определяемого компонента

в) при добавлении которого выделяется в осадок определяемый компонент г) которое выделяется в осадок при действии осадителя

3. Весовая (гравиметрическая) форма должна соответствовать требованию:

а) иметь такую структуру, которая позволяла бы легко его отфильтровать и промыть **б) иметь вполне определенный состав, точно соответствующий химической формуле**

в) быть гигроскопичной

г) быть очень мало растворимой

4. При получении кристаллического осадка:
- а) осаждение проводят из сильноразбавленных растворов разбавленным раствором осадителя**
 - б) осаждение проводят из холодных растворов
 - в) осаждение проводят из концентрированных растворов
 - г) осаждение проводят из разбавленных растворов концентрированным раствором осадителя.

5. Титриметрический анализ - это анализ:
- а) основанный на точном измерении объема реактива, затраченного на реакцию с определенным компонентом**
 - б) при котором о количестве вещества в исследуемой пробе судят по массе вещества, полученного в результате анализа
 - в) основанный на измерении поглощения, пропускания и рассеяния света раствором
 - г) основанный на использовании явления избирательной адсорбции растворенных веществ адсорбентами

6. Необходимым условием титриметрического определения является:

- а) точное измерение объемов реагирующих веществ**
- б) измерение объемов реагирующих веществ
- в) приготовление растворов приблизительной концентрации
- г) точное определение количества вещества

7. Реакция $\text{MnO}_4^- + 8\text{H}^+ + 5\text{e} = \text{Mn}^{2+} + 4\text{H}_2\text{O}$ лежит в основе метода

титрования: а) нейтрализации

б) окисления - восстановления

в) комплексиметрии

г) осаждения

8. Фиксаны - представляют собой:

- а) запаянные стеклянные ампулы, с точными навесками реактивов**
- б) растворы с точной известной концентрацией
- в) запаянные стеклянные ампулы, с навесками реактивов
- г) запаянные ампулы с реактивами

9. Способ титрования в методе нейтрализации:

- а) прямой**
- б) обратный
- в) титрование по заместителю

10. Молярная концентрация раствора - это:

- а) число эквивалентов растворенного вещества в 1 л раствора
- б) количество молей вещества в 1 л раствора**
- в) масса растворенного вещества, содержащаяся в 1 мл раствора
- г) отношения массы растворенного вещества к массе раствора

11. Определите эквивалентную массу следующих веществ: K_2CO_3 , $BaSO_4$, $Ca(OH)_2$
12. Рассчитайте навеску, необходимую для приготовления 150 мл 0,5 н раствора щавелевой кислоты $H_2C_2O_4 \cdot 2H_2O$.
13. Какой объем 0,1н HCl потребуется для титрования 10 мл 0,15н раствора KOH ?
14. Рассчитайте титр и нормальную концентрацию раствора буры $Na_2B_4O_7 \cdot 10H_2O$ если навеска массой 1,2173г была растворенной в колбе на 200 мл.
15. Сколько граммов щавелевой кислоты содержалось в растворе объемом 150мл, если на титрование 10мл его израсходовано 10.5мл 0.1н раствора гидроксида натрия?

Проверочная работа по теме «Количественный анализ» Вариант №3

1. К физико - химическим методам количественного анализа относятся:
- а) гравиметрия;
 - б) колориметрия;**
 - в) титриметрия;
2. Промывка осадка методом декантации - это:
- а) многократное промывание осадка в стакане небольшими порциями промывной жидкости и сливание на фильтр отстоявшейся жидкости**
 - б) многократное промывание осадка на фильтре от ионов
 - в) однократное промывание осадка в стакане большим объемом промывной жидкости
 - г) многократное промывание осадка в стакане небольшими порциями промывной жидкости
3. Весовая или гравиметрическая форма - это вещество:
- а) в виде которого выделяется в осадок определяемый компонент
 - б) по массе которого судят о количестве определяемого компонента**
 - в) при добавлении которого выделяется в осадок определяемый компонент
 - г) которое выделяется в осадок при действии осадителя
4. Осаждаемая форма - это вещество:
- а) по массе которого, после высушивания, судят о количестве определяемого компонента
 - б) при добавлении которого выделяется в осадок определяемый компонент
 - в) в виде которого выделяется в осадок определяемый компонент до высушивания**
 - г) которое выделяется в осадок
5. Областью перехода индикатора называется:

а) область значения рН раствора, в которой происходит заметное изменение окраски индикатора

б) значение рН, при котором происходит наиболее резкое изменение индикатора

6. Реакция, лежащая в основе метода нейтрализации:

а) $\text{Ag}^+ + \text{Hal}^- = \text{AgHal}$

б) $\text{H}^+ + \text{OH}^- = 2\text{H}_2\text{O}$

в) $\text{MnO}_4^- + 8\text{H}^+ + 5\text{e} = \text{Mn}^{2+} + 4\text{H}_2\text{O}$ г) $\text{J}_2 + 2\text{e} = 2\text{J}^-$

7. Титрование в методе перманганатометрии лучше проводить в среде:

а) кислой

б) нейтральной

в) щелочной

8. В перманганатометрии для подкисления раствора используют кислоту:

а) соляную

в) азотную

б) серную

г) уксусную

9. Осаждаемое вещество должно соответствовать требованию:

а) иметь эстетичный вид

б) быть растворимым

в) быть практически не растворимым

г) быть химически неустойчивым и разлагаться при более высоких температурах

10. Титр раствора - это:

а) масса растворенного вещества в г, содержащаяся в 1 мл раствора

б) отношение массы растворенного вещества к массе раствора в) количество молей вещества в 1 л раствора

г) число эквивалентов растворенного вещества в 1 л раствора

11. Определите эквивалентную массу следующих веществ: $\text{H}_2\text{C}_2\text{O}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$, Al_2S_3 , $\text{Cr}(\text{OH})_2$

12. Рассчитайте навеску, необходимую для приготовления 100 мл 0,2 н раствора щавелевой кислоты.

13. Какой объем 0,1н HCl потребуется для титрования 10 мл 0,15н раствора KOH ?

14. Рассчитайте титр 0,1096н раствора серной кислоты.

15. На титрование раствора CuSO_4 объемом 25 мл израсходован 0.05н раствор $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ ($M_r = 63.54$) объемом 18.6мл. Вычислите содержание меди(г) в 100 мл этого раствора.

Правильные ответы:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
B1	б	б	а	в	г	в	б	а	б	в	31,87, 56	2.24	40	0.009536 0.1096	0.9141

В 2	в	б	б	а	а	а	б	а	а	б	69,116.5, 37	4.73	15	0.006086 0.0012	0.9927
В 3	в	а	б	в	а	б	а	б	в	а	63,03,25, 43	1.26	15	0.005371	0.2363

Перечень лабораторных работ по темам дисциплины

Лабораторная работа 1. Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.

Лабораторная работа 2. Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.

Лабораторная работа 3. Сравните активность биологических и неорганических катализаторов.

Лабораторная работа 4. Определение pH среды различными методами. **Лабораторная работа 5.** Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде.

Лабораторная работа 6. Получение коллоидных растворов.

Лабораторная работа 7. Исследование свойств порошков

Лабораторная работа 8. Приготовление грубодисперсных систем в кулинарии **Лабораторная работа 9.** Получение устойчивых пен, выявление роли стабилизаторов.

Лабораторная работа 10. Получение устойчивых эмульсий, выявление роли стабилизаторов.

Лабораторная работа 11. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изучение процессов набухания и студнеобразования.

Лабораторная работа 12. Производство растворимости, условия образования осадков

Лабораторная работа 13. Значение анионов в осуществлении химико- технологического контроля.

Лабораторная работа 14. Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы.

Лабораторная работа 15. Анализ смеси катионов второй аналитической группы. **Лабораторная работа 16.** Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы.

Лабораторная работа 17. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.

Лабораторная работа 18. Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.

Лабораторная работа 19. Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей

Лабораторная работа 20. Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.

Лабораторная работа 21. Определение содержания хлорида натрия в рассоле. **Лабораторная работа 22.** Составление кривых титрования, анализируя методы анализа. **Лабораторная работа 23.** Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение в проведении химико-технологического контроля. **Лабораторная работа 24.** Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля. **Лабораторная работа 25.** Определение качественного содержания жира в молоке. **Лабораторная работа 26.** Определение количественного содержания жира в молоке.

Перечень практических занятий по темам дисциплины Практическое

занятие 1. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. **Практическое занятие 2.** Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды. **Практическое занятие 3.** Составление формул и схем строения мицелл. **Практическое занятие 4.** Решение задач на правило произведение растворимости. **Практическое занятие 5.** Описать схемы открытия ионов при солевом эффекте, дробном осаждении. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, упражнения **Практическое занятие 6.** Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора. **Практическое занятие 7.** Решение задач на тему: Расчет эквивалентов окислителя и восстановителя.

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ЭКЗАМЕНА

Задания для проведения промежуточного контроля в форме экзамена

Билет № 1

1. Понятие о дисперсных системах. Степень дисперсности и удельная поверхность. Классификация по степени дисперсности: грубодисперсные системы, коллоидные растворы (золи), истинные растворы, их характеристики.

2. Определите строение мицеллы, если известно, что она получена при взаимодействии 40 мл 0.2 М раствора $PbCl_2$ с 20 мл 0,6М раствором K_2S .

Билет № 2

1. Золи: общая характеристика. Методы получения коллоидных растворов: диспергирование, конденсация, пептизация.

2. Определите строение мицеллы если известно, что она получена при взаимодействии хлорида меди с карбонатом калия. В электрическом поле частицы гранулы движутся к отрицательно заряженному электроду.

Билет № 3

1. Очистка золей: диализ и электродиализ. Ультрафильтрация – основа мембранных технологий. Вымачивание солевых продуктов, очистка пищевого желатина.

2. Написать мицеллу золя сульфида марганца (реакция обмена между сероводородом и хлоридом марганца), если в избытке хлорид марганца.

Билет № 4

1. Коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Количественные характеристики процесса коагуляции.

2. Какой ион будет вызывать коагуляцию золя гидроксида железа (III), полученного в избытке хлорида железа (III) прореагировавшего с гидроксидом калия: Na^+ , Ba^{2+} , Cl^- , PO_4^{3-} ?

Билет № 5

1. Строение мицеллы.

2. Написать мицеллу золя сульфида цинка, полученного реакцией обмена между сульфатом цинка и сероводородом, при условии, что в избытке взят сероводород.

Билет № 6

1. Электрокинетические явления. Электроосмос и электрофорез, их применение.

2. Написать мицеллу золя сульфида цинка, полученного реакцией обмена между сульфатом цинка и сероводородом, при условии, что в избытке взят сульфат цинка.

Билет № 7

1. Молекулярно-кинетические свойства дисперсных систем: броуновское движение, диффузия, осмотическое давление. Седиментация.

2. Написать мицеллу золя бромида свинца(II), полученного реакцией обмена между сульфатом железа(II) и щелочью, при условии, что в электрическом поле частицы гранулы движутся к положительно заряженному электроду.

Билет № 8

1. Агрегативная и седиментационная устойчивость. Роль стабилизатора.

2. Написать мицеллу золя сульфида цинка, полученного реакцией обмена между нитратом цинка и сероводородом, при условии, что в избытке взят нитрат цинка. Определите заряд коагулирующего иона.

Билет № 9

1. Оптические свойства золей: опалесценция, эффект Фарадея-Тиндаля, окраска.

2. Написать мицеллу золя карбоната меди (II), полученного реакцией обмена между 20 мл 0,4М хлорида меди (II) и 30 мл 0,8М карбоната натрия.

Билет № 10

1. Эмульсии: определение, классификация, строение, устойчивость. Природа и роль эмульгатора.

2. Написать мицеллу золя сульфида цинка, полученного реакцией обмена между сульфатом цинка и сероводородом, при условии, что в электрическом поле частицы гранулы движутся к положительно заряженному электроду.

Билет № 11

1. Пены: определение, строение, устойчивость. Получение и разрушение пен. Твердые пены.
2. Определите строение мицеллы, если известно, что она получена при взаимодействии 30 мл 0,2 М раствора $Pb(NO_3)_2$ с 20 мл 0,4 М раствором K_2S .

Билет № 12

1. Порошки, суспензии, пасты: определение, строение. Пищевые продукты относящиеся к ним.
2. Определите строение мицеллы, если известно, что она получена при взаимодействии раствора $Pb(NO_3)_2$ с раствором K_2S при условии, что в избытке взят нитрат свинца (II).

Билет № 13

1. Аэрозоли, дымы, туманы: определение, значение в пищевой промышленности.
2. Определите строение мицеллы, если известно, что она получена при взаимодействии 20 мл 0,8 М раствора $Pb(NO_3)_2$ с 40 мл 0,3 М раствором K_2S .

Билет № 14

1. Набухание полимеров. Факторы, влияющие на набухание. Использование процессов набухания в пищевой промышленности
2. Определите строение мицеллы, если известно, что она получена при взаимодействии 30 мл 0,2 М раствора $Fe(NO_3)_2$ с 20 мл 0,4 М раствором Na_2S .

Билет № 15

1. Пищевые студни: понятие, получение, значение. Использование при производстве продукции общественного питания. Синерезис студней.
2. Определите строение мицеллы, если известно, что она получена при взаимодействии 30 мл 0,2 М раствора $ZnSO_4$ с 20 мл 0,8 М раствором K_2S .

Билет № 16

1. Понятие о дисперсных системах. Степень дисперсности и удельная поверхность. Классификация по степени дисперсности: грубодисперсные системы, коллоидные растворы (золи), истинные растворы, их характеристики.
2. Определите строение мицеллы, если известно, что она получена при взаимодействии 40 мл 0,2 М раствора $PbCl_2$ с 20 мл 0,6 М раствором K_2S .

Билет № 17

1. Золи: общая характеристика. Методы получения коллоидных растворов: диспергирование, конденсация, пептизация.
2. Определите строение мицеллы если известно, что она получена при взаимодействии хлорида меди с карбонатом калия. В электрическом поле частицы гранулы движутся к отрицательно заряженному электроду.

Билет № 18

1. Очистка зелей: диализ и электродиализ. Ультрафильтрация – основа мембранных технологий. Вымачивание солевых продуктов, очистка пищевого желатина.
2. Написать мицеллу золя сульфида марганца (реакция обмена между сероводородом и хлоридом марганца), если в избытке хлорид марганца.

Билет № 19

1. Коагуляция зелей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Количественные характеристики процесса коагуляции.

2. Какой ион будет вызывать коагуляцию золя гидроксида железа (III), полученного в избытке хлорида железа (III) прореагировавшего с гидроксидом калия: Na^+ , Ba^{2+} , Cl^- , PO_4^{3-} ?

Билет № 20

1. Строение мицеллы.

2. Написать мицеллу золя сульфида цинка, полученного реакцией обмена между сульфатом цинка и сероводородом, при условии, что в избытке взят сероводород. Определите заряд коагулирующего иона.

Билет № 21

1. Электрокинетические явления. Электроосмос и электрофорез, их применение.

2. Написать мицеллу золя сульфида цинка, полученного реакцией обмена между сульфатом цинка и сероводородом, при условии, что в электрическом поле частицы золя движутся к отрицательно заряженному электроду.

Билет № 22

1. Молекулярно-кинетические свойства дисперсных систем: броуновское движение, диффузия, осмотическое давление. Седиментация.

2. Написать мицеллу золя карбоната кальция, полученного реакцией обмена между сульфатом кальция и карбонатом калия, при условии, что в электрическом поле частицы гранулы движутся к положительно заряженному электроду.

Билет № 23

1. Агрегативная и седиментационная устойчивость. Роль стабилизатора.

2. Написать мицеллу золя сульфида цинка, полученного реакцией обмена между сульфатом цинка и сероводородом, при условии, что в избытке взят сульфат цинка.

Билет № 24

1. Оптические свойства золей: опалесценция, эффект Фарадея-Тиндаля, окраска.

2. Написать мицеллу золя карбоната меди (II), полученного реакцией обмена между 20 мл 0,4М хлорида меди (II) и 30 мл 0,8М карбоната натрия.

К какому электроду будут двигаться частицы золя в электрическом поле? Билет № 25

1. Эмульсии: определение, классификация, строение, устойчивость. Природа и роль эмульгатора.

2. Написать мицеллу золя сульфида цинка, полученного реакцией обмена между сульфатом цинка и сероводородом, при условии, что в электрическом поле частицы гранулы движутся к положительно заряженному электроду.

Билет № 26

1. Пены: определение, строение, устойчивость. Получение и разрушение пен. Твердые пены.

2. Определите строение мицеллы, если известно, что она получена при взаимодействии 30 мл 0,2 М раствора $\text{Pb}(\text{NO}_3)_2$ с 20 мл 0,4 М раствором K_2S .

Определите заряд коагулирующего иона. Билет

№ 27

1. Порошки, суспензии, пасты: определение, строение. Пищевые продукты относящиеся к ним.

2. Определите строение мицеллы, если известно, что она получена при взаимодействии 10 мл 0,2 М раствора $ZnSO_4$ с 20 мл 0,2 М раствором K_2S .

Билет № 28

1. Аэрозоли, дымы, туманы: определение, значение в пищевой промышленности.

2. Какой ион будет вызывать коагуляцию золя гидроксида железа (III), полученного в избытке хлорида железа (III) прореагировавшего с гидроксидом калия: Na^+ , Ba^{2+} , Cl^- , PO_4^{3-} ?

Билет № 29

1. Набухание полимеров. Факторы, влияющие на набухание. Использование процессов набухания в пищевой промышленности

2. Написать мицеллу золя сульфида марганца (реакция обмена между сероводородом и хлоридом марганца), если в избытке хлорид марганца.

Билет № 30

1. Пищевые студни: понятие, получение, значение. Использование при производстве продукции общественного питания. Синерезис студней.

2. Определите строение мицеллы если известно, что она получена при взаимодействии хлорида меди с карбонатом калия. В электрическом поле частицы гранулы движутся к отрицательно заряженному электроду.

Критерии оценивания практических и лабораторных работ

1 Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если выполнены все требования к изложению, оформлению, представлению работы.

2. Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если допущены незначительные погрешности в оформлении и представлении работы.

3. Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если допущены незначительные погрешности в содержании, оформлении и представлении работы.

4. Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если представленная работа не соответствует требованиям.

Критерии оценивания тестовых заданий

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если правильно даны ответы на 90% и более вопросов теста;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если правильно даны ответы от 75% и до 89% вопросов теста;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если правильно даны ответы от 60% и до 74% вопросов теста;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если правильно даны ответы на 59% и менее вопросов теста.

Критерии оценки письменной работы с развернутым ответом.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если правильно даны определения основных понятий, расставлены коэффициенты в уравнениях химической реакции, логически правильно выбран ход решения задач, верно, выбраны формулы, правильно вычислены и расставлены параметры;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если правильно даны определения основных понятий, допущена одна ошибка в подстановке коэффициентов в уравнениях химической реакции, логически правильно выбран ход решения задач, верно, выбраны формулы, но допущены ошибки в вычислении параметров или нахождении ответа;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если допущены ошибки в определениях основных понятий, допущены ошибки в подстановке коэффициентов в уравнениях химической реакции, логически правильно выбран ход решения задач, не всегда верно, выбраны формулы, допущены ошибки в вычислении параметров или нахождении ответа;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если неправильно даны определения основных понятий, допущены ошибки в подстановке коэффициентов в уравнениях химической реакции, неверно выбран ход решения задач или отсутствует, не всегда верно, выбраны формулы, допущены ошибки в вычислении параметров или нахождении ответа.

3.2.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория химии, микробиологии, санитарии и гигиены

Рабочее место преподавателя

Столы ученические

Стулья ученические

Интерактивная доска

Ноутбук

Раковина

Вытяжной шкаф

Шкаф для реактивов

Шкаф для посуды

Сушильная доска

Аппарат для дистилляции воды

Набор ареометров

Баня комбинированная лабораторная

Весы технические с разновесами

Весы аналитические с разновесами

Весы электронные учебные до 2 кг

Гигрометр(психрометр)

Колориметр-нефелометр фотоэлектрический Колонкаадсорбционная

Магнитная мешалка

Нагреватель для пробирок

pH-метр милливольтметр

Печь тигельная

Спиртовка

Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями

Центрифуга демонстрационная

Шкаф сушильный

Электроплитка лабораторная

Установка для титрования

Посуда:

Бюксы

Бюретка прямая с краном

Воронка лабораторная

Колба коническая разной емкости

Кружки фарфоровые

Палочки стеклянные

Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью

Пробирки

Стаканы химические разной емкости

Стекла предметные с углублением для капельного анализа

Цилиндры мерные

Чашки выпарительная

Вспомогательные материалы:

Банка с притертой пробкой

Бумага фильтровальная

Груша резиновая для микробюреток и пипеток

Чашка выпарительная

Ерши для мойки колб и пробирок

Карандаши по стеклу

Держатель для пробирок

Тигли фарфоровые

Экран

Стенды и плакаты, отражающие содержание рабочей программы учебной дисциплины

Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные издания

1. Денисова О.И. Химия. – М.: КнО Рус. – 2021.

2. Валова, В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа : Практикум / В. Д. Валова, Е. И. Паршина. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 198 с.

3. Горбунцова С.В. Аналитическая химия (в общественном питании) - М.: ИНФРА-М, 2020.

4. Еремин В.В., Каргов С.И., Успенская И.А. Основы физической химии. Учебное пособие. ч. 1. Теория.-М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2021.

Основные электронные издания

1. Жебентяев, А. И. Аналитическая химия. Химические методы анализа : учебное пособие / А.И. Жебентяев, А.К. Жерносек, И.Е. Талуть. — 2-е изд. — Минск : Новое знание ; Москва : ИНФРА-М, 2020. — 542 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-004685-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1087946> (дата обращения: 24.10.2021).

2. Жебентяев, А. И. Аналитическая химия. Хроматографические методы анализа : учеб. пособие / А.И. Жебентяев. — Минск : Новое знание ; М. : ИНФРА-М, 2021. — 206 с. : ил. —

(Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-006615-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/520527> (дата обращения: 24.10.2021).

3. Жебентяев, А.И. Аналитическая химия. Практикум : учеб. пособие / А.И. Жебентяев, А.К. Жерносек, И.Е. Талуть. — Минск : Новое знание ; Москва : ИНФРА-М, 2020. - 428 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-985-475-582-3 (Новое знание). ISBN 978-5-16-009043-6 (ИНФРА-М). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/419619> (дата обращения: 24.10.2021).

4. Валова (Копылова), В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа : практикум / В. Д. Валова (Копылова), Е. И. Паршина. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 198 с. - ISBN 978-5-394-03528-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1092964> (дата обращения: 24.10.2021).

5. Гавриченко, С. С. Аналитическая химия : учебное пособие / С. С. Гавриченко. - Минск : РИПО, 2020. - 198 с. - ISBN 978-985-7234-69-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1853734> (дата обращения: 24.10.2021).

6. Общая химия. Теория и задачи : учебное пособие для спо / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.] ; под редакцией Н. В. Коровина, Н. В. Кулешова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 492 с. — ISBN 978-5-8114-6398-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147258> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Пресс, И. А. Органическая химия : учебное пособие для спо / И. А. Пресс. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-7074-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154411> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. Саенко О.Е. Аналитическая химия Ростов-на-Дону: Феникс, - 2021.

2. Воскресенский А.Г., Солодкин И.С., Семиколенов Ф.Д. Сборник задач и упражнений по аналитической химии М. - Просвещение. - 2020.

3. Валова В.Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа.: Практикум –М.: Издательско торговая корпорация «Дашков и К», - 2021.

4. Зимон А.Д. Популярная физическая химия.- М. Радэкон, - 2020.

5. Скурихин И.М., Нечаев А.П. Все о пище с точки зрения химика.- М., Высшая школа, - 2020.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина ЕН.02 Экологические основы природопользования является дисциплиной обязательной части математического и естественнонаучного учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ЕН.03 Экологические основы природопользования обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Анализировать социально-экономические и политические проблемы и процессы, использовать методы гуманитарно-социологических наук в различных видах профессиональной и социальной деятельности.
ОК 03	Организовывать свою собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 04	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 05	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
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	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности
ОК 09	Уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям, толерантно воспринимать социальные и культурные традиции
ОК 10	Соблюдать правила техники безопасности, нести ответственность за организацию мероприятий по обеспечению безопасности труда

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

ПК 1.4	Участвовать в проектировании и анализе социально-экономического развития территории
ПК 1.5	Осуществлять мониторинг земель территории

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель: формирование у обучающихся знаний в области экологических, географических, экономических, ресурсных, общественных и гуманитарных основ природопользования, раскрытие системного подхода к оценке деятельности, связанной с преобразованием природной среды.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ПК 1.4 ПК 1.5	оценить степень негативного воздействия намечаемой хозяйственной деятельности на окружающую среду; использовать представления о взаимосвязи организмов и среды обитания в профессиональной деятельности; оценивать влияние вредных воздействий на окружающую среду; рассчитывать показатели качества компонентов среды; проводить оценку экономических механизмов природопользования.	основы природопользования; состояние природных ресурсов России и мониторинг окружающей среды; экологические принципы рационального природопользования; механизмы устойчивости природных систем, методы снижения негативного воздействия антропогенных факторов; экономический механизм природопользования.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	38
Самостоятельная работа	2
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	38
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН.03 Экологические основы природопользования

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Введение. Предмет, задачи и цели курса «Экологические основы природопользования».	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 16
	Образование, эволюция и особенности планеты Земля. Основные этапы формирования Биосферы. Он-лайн-сервисы, ютуб-канал. Строение биосферы. Основные функции биосферы. Понятие и сущность природопользования. Историко-философские основы природопользования. Предмет науки. Цели, функции и задачи природопользования. Общие проблемы природопользования и антропогенного преобразования биосферы.		
	Самостоятельная работа	2	
	Подготовка рефератов 1. Прогноз последствий взаимодействия человека с природой. 2. Экологическая культура человека.		

Тема 2 Загрязнение окружающей среды. Воздействие на человека	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 07 ЛР 2 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 15 ЛР 16
	Антропогенное преобразование и загрязнение биосферы как экологическая проблема. Классификация загрязнения окружающей среды. Основные антропогенные источники загрязнения воздушной среды. Основные загрязнители атмосферы. Понятие смога и его разновидности. Общепромышленное преобразование и загрязнение гидросферы. Наиболее распространенные загрязняющие вещества поверхностных вод России. Основные виды загрязняющих сточных вод. Наиболее мощные факторы загрязнения подземных вод. Он-лайн справочник веществ		
Тема 3. Причины разрушения природной среды. Социальная экология.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 07 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 16
	Практическое занятие Анализ причин разрушения природной среды (объективные и субъективные причины) Использование он-лайн-ресурсов Google Earth – платформа с функцией 3D таймлапса (планета с 1984 по 2020 г.) Карта климатических аномалий (Greenpeace) Carbon clock Влияние урбанизации на биосферу Социально – экологические проблемы урбанизации. Расчет собственного выброса CO ₂ с помощью приложения Climateapp Лучшие онлайн-ресурсы о климате и экологии (ecosphere.press) Основные природоохранные направления деятельности. Утилизация бытовых и промышленных отходов. Решение кейсов с использованием онлайн справочника веществ Возможности работы с программой «Отходы»		
	Самостоятельная работа	2	

	Понятие и классификация природных ресурсов. Понятие земельного, водного и лесного кадастра. Антропогенное воздействие и ассимиляционный потенциал. Ресурсные циклы. Технологии- ГИС. Принципы рационального природопользования и малоотходных технологий. Законы природопользования.		ЛР 4 ЛР 5

			ЛР 7 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16
Тема. 6 Концепция устойчивого развития. Проблема сохранения человеческих ресурсов.	Содержание учебного материала	2	ОК 03 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
	Практическое занятие Ключевые понятия, задачи и основные принципы. История развития. Обоснования концепции устойчивого развития Цель. Проблемы реализации Проблемы сохранения человеческих ресурсов.		
	Самостоятельная работа	2	
	Индивидуальные задания: Основные схемы безотходных (малоотходных) производств с использованием графических программ. Современные методы утилизации твердых неиспользованных отходов, очистки сточных вод. Энергетические чистые возобновляемые источники энергии. Проблемы отходности производства. Какие природоохранные мероприятия необходимо осуществить с целью рационального использования земель. Основные направления экологизации промышленного производства энергетики, сельского хозяйства и транспорта? Рассчитать коэффициент безотходности и коэффициент вредного действия. Оценить современные промышленные технологии с точки зрения их природоемкости. Привести примеры биотехнологий и рассказать об их достоинствах и недостатках. Перечислить методы и средства защиты окружающей среды, оценить вклад средозащитной техники в экологизацию производства. Технологии постиндустриальной		

	цивилизации.		
Тема 7. Экономический механизм природопользования и природоохранной деятельности.	Содержание учебного материала	2	ОК 05 ОК 07 ОК 09 ПК 1.4 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 16
	Типы экономического механизма природопользования. Инструменты экономического механизма природопользования. Платежи за пользование природными ресурсами. Кадастры природных ресурсов. Плата за пользование землей. Плата за пользование землей. Платежи за пользование недрами. Платежи за пользование лесным фондом. Система платежей за пользование животным миром. Платежи за загрязнение природной среды. Финансирование природоохранных мероприятий. Экологические фонды. Экологическое страхование и эколого-экономический риск. Объект экологического страхования. Задача и виды страхования. Понятие риска. Эколого-экономические риски. Проведение расчетов с использованием программы MS Excel, программные продукты 1С		
	Практическое занятие Практическая работа №2		
Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования			
Тема 8. Структура системы государственного и муниципального управления природопользования и охраны окружающей среды на территории РФ. Международная деятельность по охране природы	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 05 ОК 09 ОК 10 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 16 ЛР 17
	Практическое занятие История развития государственной политики природопользования и охраны окружающей среды. Государственные и муниципальные органы управления природными ресурсами и объектами. Общая характеристика полномочий государственных и муниципальных органов РФ в области управления природными ресурсами. Полномочия государственных органов РФ в области контроля и надзора за состоянием природных ресурсов и охраной окружающей среды. Государственная деятельность по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Оценка эффективности		

	деятельности контролирующих природоохранных органов. Международная деятельность по охране природы. Составление структуры с использованием графических редакторов		
	Самостоятельная работа	8	
	Составление схемы Структура системы государственного и муниципального управления природопользования и охраны окружающей среды на территории РФ.		
Тема 9 Государственная деятельность по предотвращению разрушающих воздействий на природу.	Содержание учебного материала Практическое занятие Особо охраняемые природные территории. Государственный природный заповедник. Национальный парк. Заказники. Памятники природы. Международная деятельность по охране окружающей среды Использование технологий - ГИС	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ПК 1.4 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 10
Ответственность за экологические правонарушения	Содержание учебного материала Практическое занятие Практическая работа №3 Самостоятельная работа Создание и защита презентаций по дисциплине «Экологические основы природопользования» Microsoft PowerPoint С использованием ГИС-технологий, аналитических и расчетных данных, полученных при работе с он-лайн-ресурсами и проведении социологических исследований.	8 2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 16 ЛР 17
Самостоятельная работа		2	
Всего:		38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины ЕН.03 Экологические основы природопользования должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория экологического мониторинга.

Аудитория № 521 (37,5 м²) Аудитория укомплектована столами в количестве 25 шт., стульев – 25 шт., ноутбук Асег – 1 шт., трибуна для лектора – 1 шт., интерактивная доска SMART Board 690 – 1 шт., мультимедийный проектор – 1 шт., классная доска – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основная литература

1. ЭБС «ЮРАЙТ»: Хван, Т. А. Экологические основы природопользования: учебник для СПО / Т. А. Хван. – 6-е изд., пер. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 253 с. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/F4479B7B-4648-4644-BDE2-1D2329CE1C2C/ekologicheskie-osnovy-prirodopolzovaniya>

2. ЭБС «ЮРАЙТ»: Кузнецов, Л. М. Экологические основы природопользования: учебник для СПО / Л. М. Кузнецов, А. Ю. Шмыков ; под ред. В. Е. Курочкина. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 304 с. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/7A08A50D-76BD-44C9-9721-0EC1EA3618CA/ekologicheskie-osnovy-prirodopolzovaniya>

3.2.2. Дополнительные источники

1. ЭБС «Znanium»: Хандогина Е. К. Экологические основы природопользования: учеб.пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина; под общ. ред. Е.К. Хандогиной. – 2-е изд. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. – 160 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/915884>

2. ЭБС «Znanium»: Гальперин М. В. Экологические основы природопользования: учебник / М.В. Гальперин. – 2-е изд., испр. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2018. – 256 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/931109>

3. Экология (периодическое издание).

4. Использование и охрана природных ресурсов России (периодическое издание).

3.2.3. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. <http://geografya.ru/> – учебные материалы по географическим дисциплинам

2. <http://regulation.gov.ru/> – федеральный портал проектов нормативно-правовых актов

3. <http://www.ecoindustry.ru/> – научно-практический портал «Экология производства»

4. Лучшие онлайн-ресурсы о климате и экологии (ecosphere.press)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения учебных занятий в форме устного опроса, выполнения контрольных работ, выполнения тестовых заданий, а также проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: ~ основы природопользования; ~ состояние природных ресурсов России и мониторинг окружающей среды; ~ экологические принципы рационального природопользования; ~ механизмы устойчивости природных систем, методы снижения негативного воздействия антропогенных факторов; ~ экономические механизмы природопользования.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль: -устный опрос; -тестирование; -оценка результатов практических работ. Промежуточная аттестация: -экспертная оценка устных ответов на дифференцированном зачете
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: ~ оценить степень негативного воздействия намечаемой хозяйственной деятельности на окружающую среду; ~ использовать представления о взаимосвязи организмов и среды обитания в профессиональной деятельности; ~ оценивать влияние вредных воздействий на окружающую среду; ~ рассчитывать показатели качества компонентов среды; ~ проводить оценку экономических механизмов природопользования.	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; -оценка результатов практических работ. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете

Методические указания по выполнению практических работ
ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

2026 г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Специфика изучения учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке специалиста среднего звена и временем, отведенным на освоение учебной дисциплины рабочим учебным планом.

Процесс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение учебной дисциплины, в том числе и на самостоятельную работу студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме обзоров по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем учебной дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала, выполнение практических заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения учебной дисциплины студенты должны:

- изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам учебной дисциплины;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по утвержденной преподавателем теме;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за учебной дисциплиной во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для студентов является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
- по распоряжению декана, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,
- официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для ликвидации пропуска. Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по дисциплине.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на практических занятиях, тестового контроля, выполнения заданий для самостоятельной работы и выполнения контрольных работ по теоретическому курсу дисциплины.

Фонд оценочных средств
ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

2026 г.

1. Паспорт фонда оценочных средств

Цель фонда оценочных средств. Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений студентов, осваивающих программу учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования. Перечень видов оценочных средств соответствует рабочей программе дисциплины.

ФОС включает контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля в форме устных ответов на вопросы, тестовых заданий, контрольных работ, реферата и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Материалы фонда оценочных средств

Перечень и характеристика оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
<i>Текущий контроль</i>			
1	Устный опрос	Средство контроля, организованное как беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний у обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы для устного опроса
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
3	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, 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.	Темы рефератов
4	Письменная практическая работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект практических работ

Комплект вопросов для устного опроса по дисциплине ЕН.03 Экологические основы природопользования

Тема 1. Введение. Предмет, задачи и цели курса «Основы природопользования».

1. Какое значение имеет природа в жизни человека?
2. Какова роль природы в формировании эстетической и нравственной культуры человека?
3. Роль и место человека в биосфере.
4. Охарактеризуйте воздействие людей на природу на современном этапе развития человеческого общества?
5. Какой вред природе может нанести хозяйственная деятельность человека?
6. Как вы считаете, современное общество способно реально противостоять процессам деградации природы?
7. В чем причины современной экологической ситуации?

Тема 2. Природоресурсный потенциал. Сущность и основные виды природопользования.

1. Какими особенностями характеризуется влияние хозяйственной деятельности человека на различные природные сферы?
2. Какие науки регулируют общественные экологические отношения?
3. Охарактеризуйте экологическое состояние природной среды в России?
4. Охарактеризуйте техногенную ситуацию в Ставропольском крае.
5. Какой потенциальный эксплуатационный ресурс подземных вод в России и в крае?
6. В чем отличие рационального и нерационального природопользования?
7. Назовите основные направления рационального природопользования?

Тема 3. Загрязнение окружающей среды. Воздействие на человека

1. Что такое естественное и антропогенное загрязнение окружающей среды?
2. В чем опасность физического загрязнения окружающей среды?
3. Как шумовое и радиоактивное загрязнение действует на организм человека?
4. Какой вид загрязнения наиболее опасен для человека?
5. Как неблагоприятная экологическая обстановка в городах влияет на городских жителей?
6. Какие заболевания связывают с ухудшением экологической обстановки?
7. Как тяжелые металлы влияют на организм человека?
8. Какие опасные компоненты содержатся в выхлопных выбросах автотранспорта?

Тема 4. Экологический кризис. Глобальные проблемы экологии.

1. Охарактеризуйте причины возникновения и меры по преодолении экологического кризиса?
2. Виды и масштабы воздействия человека на окружающую природную среду.
3. По каким направлениям проявляется негативная деятельность человека?
4. Загрязнение почвы и его последствия?
5. Что влечет за собой изменение и разрушение озонового слоя?
6. Как кислотные дожди влияют на окружающую среду?
7. С чем связано глобальное потепление климата на планете?

Тема 5. Природные ресурсы, их классификация и антропогенное воздействие на них

1. Назовите виды природных ресурсов в зависимости от их использования?
2. Дайте характеристику природным ресурсам.
3. В чем отличие использования возобновимых и невозобновимых природных ресурсов?
4. Какие проблемы возникают при использовании разных видов ресурсов?
5. Почему часто преобладает нерациональный подход к использованию природных ресурсов?
6. Что такое «генетические ресурсы» и в чем их значение для человека?
7. Какие меры необходимо предпринять для предотвращения истощения природных ресурсов?
8. Назовите основные правила рационального использования минеральных ресурсов?

Тема 6. Концепция устойчивого развития.

1. Охарактеризуйте проблемы, которые могут повлиять на дальнейшую жизнь человечества?
2. Что необходимо сделать, чтобы обеспечить человечество пищевыми и другими ресурсами?
3. Какие факторы влияют на здоровье человека?
4. Цель и основные принципы концепции устойчивого развития.
5. Экономический, социальный, экологический аспекты концепции.
6. Какие проблемы затрудняют реализацию концепции?

Тема 7. Экономический механизм природопользования и природоохранной деятельности.

1. Дайте определение экономическому механизму природопользования и природоохранной деятельности.
2. Охарактеризуйте методы негативной и позитивной мотивации.
3. Элементы экономического механизма природопользования и природоохранной деятельности?
4. Каковы задачи и функции экономического механизма природопользования и природоохранной деятельности?

5. Какие меры относятся к инструментам эколого-экономического регулирования?

Тема 8. Структура системы государственного и муниципального управления природопользования и охраны окружающей среды на территории РФ.

1. Структура системы государственного и муниципального управления природопользования и охраны окружающей среды на территории РФ.
2. Полномочия органов законодательной и исполнительной власти.
3. Основные направления работ по рационализации природопользования.

Тема 9. Экологическое нормирование, оценка состояния и мониторинг биосферы.

1. Экологическая экспертиза и оценка воздействия на окружающую среду.
2. Экологический аудит.
3. Экосистемные принципы нормирования и оценки состояния биосферы.
4. Показатели состояния окружающей среды.
5. Концепция критических нагрузок. Мониторинг окружающей среды.
6. Глобальный мониторинг.
7. Национальный мониторинг, основные задачи.
8. Региональный мониторинг.
9. Локальный (импактный) мониторинг.

Тема 10. Система экологического контроля.

1. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды.
2. Какие требования по рациональному природопользованию указываются в них?
3. Особо охраняемые природные территории.
4. Государственный природный заповедник.
5. Национальный парк.
6. Заказники.
7. Памятники природы.
8. Международное сотрудничество в области природопользования.
9. В каких международных программах участвует Россия? Национальные и международные природные ресурсы.
10. Проблемы безопасности атомной энергетики.
11. Экологическая безопасность вооруженных сил.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Использует недостоверные примеры.

**Фонд тестовых заданий по дисциплине ЕН.02 Экологические основы
природопользования**

Тема 1. Введение. Предмет, задачи и цели курса «Основы природопользования».

Тема 2. Природоресурсный потенциал. Сущность и основные виды природопользования.

Тема 3. Загрязнение окружающей среды. Воздействие на человека

Тема 5. Природные ресурсы, их классификация и антропогенное воздействие на них

1. Укажите, кто и когда ввел термин «природопользование»

1. К. Маркс	А) 1854 г.
2. Н.Ф. Реймерс	Б) 1935 г.
3. М.Д. Лемешев	В) 1958 г.
4. В.И. Вернадский	Г) 1970 г.
5. Ю.Н. Куражковский	Д) 1982 г.

2. Укажите верный вариант ответа на вопрос: «Что такое геосистема?»:

- А) оптимально функционирующий территориальный производственный комплекс на небольшой площади;
Б) совокупность видов растений и животных на конкретном участке территории;
В) закономерное сочетание взаимосвязанных обменом веществ и энергией компонентов природы, образующих неразрывное единство на определенной территории или акватории.

3. Биосфера – это ...

- А) совокупность живых организмов
Б) среда обитания живых организмов
В) совокупность живых организмов, а также среда их обитания, объединенные веществом-энергетическим обменом.

4. Ноосфера – это ...

- А) стадия развития биосферы
Б) самостоятельная оболочка Земли
В) условия жизни человека как биологического вида

5. Основы учения о биосфере (теория биосферы) были изложены:

- А) В.И. Вернадским
Б) Э. Зюссом
В) Э. Геккелеи
Г) Н. Колосовским
Д) Ю. Куражковским
Е) Н. Реймерсом

6. К возобновляемым ресурсам не относится:

- А) биомасса растений;
Б) нефть, природный газ;
В) пресная вода;
Г) почвенный гумус.

7. По происхождению природные ресурсы делятся на:

- А) биологические;
Б) минеральные;
В) органические и минеральные;

Г) неисчерпаемые и возобновимые.

8. По способности к самовосстановлению природные ресурсы делятся на:

- А) возобновимые и исчерпаемые;
- Б) возобновимые и невозобновимые;
- В) неисчерпаемые и возобновимые;
- Г) невозобновимые.

9. К биотическим ресурсам не относится:

- А) мох;
- Б) животное;
- В) человек;
- Г) водоросли.

10. Основная составляющая часть атмосферного воздуха:

- А) азот;
- Б) кислород;
- В) инертные газы;
- Г) углекислый газ

11. Вид природопользования, при котором происходит загрязнение, разрушение природной среды, называется:

- А) рациональное природопользование;
- Б) нерациональное природопользование;
- В) общее природопользование;
- Г) специальное природопользование.

12. Прямое воздействие человека на животных заключается в:

- А) гибели животных от химических веществ, применяемых для борьбы с вредителями полей;
- Б) гибели из-за пожаров, возникших в результате грозы;
- В) гибели из-за эпидемии заболеваний;
- Г) гибели животных в следствии засухи.

13. Косвенное влияние человека на животных оказывается в результате:

- А) вырубки лесов, строительства сел;
- Б) распашке степей, прокладки дорог;
- В) осушения болот, строительства городов;
- Г) все вышеперечисленное.

14. Антропогенное воздействие на природу проявляется в:

- А) резком сокращении площади ненарушенных естественных экосистем;
- Б) уменьшении биологического разнообразия;
- В) появлениях признаков нарушения биосферного равновесия;
- Г) все вышеперечисленное.

15. Причиной разрушения озонового слоя является:

- А) выброс углекислого газа;
- Б) хлорфторсодержащие соединения – фреоны;
- В) вырубка леса;
- Г) все вышеперечисленное.

16. Совокупность всех форм эксплуатации природно-ресурсного потенциала и мер по его сохранению – это:

- А) ресурсообеспеченность;
- Б) природопользование;
- В) географическая среда;
- Г) нет верного ответа.

17. Самым распространенным и опасным загрязнением мирового океана является:

- А) сброс бытовых отходов;
- Б) разлив нефти;
- В) сброс промышленных отходов;
- Г) твердые бытовые отходы.

18. Самым распространенным и опасным загрязнением мирового океана является:

- А) сброс бытовых отходов;
- Б) разлив нефти;
- В) сброс промышленных отходов;
- Г) твердые бытовые отходы.

19. Выберите правильное утверждение:

- А) человек не является биотическим ресурсом;
- Б) наиболее опасны жидкие промышленные отходы;
- В) наименее опасны радиоактивные отходы;
- Г) макулатура не является сырьем для вторичной переработки.

20. Промышленные отходы – это отходы:

- А) производства и промышленности;
- Б) только жидкие бытовые отходы;
- В) только твердые бытовые отходы;
- Г) нет правильного ответа.

Эталон ответов

1 – 5В; 2 – В; 3 – В; 4 – А; 5 – А; 6 – Б; 7 – В; 8 – Б; 9 – В; 10 – А; 11 – Б; 12 – А; 13 – Г; 14 – Г; 15 – Б; 16 – Б; 17 – Б; 18 – Б; 19 – А; 20 – Г.

ВАРИАНТ I

1. Перечислите причины, по которым, начиная с середины XIX века, численность населения Земли стала расти в геометрической прогрессии. Выберите правильные ответы:

- а) улучшение питания;
- б) улучшение санитарного состояния
- в) загрязнение окружающей среды;
- г) благоприятные изменения климата; д) улучшение здравоохранения.

2. К неисчерпаемым ресурсам относят:

- а) нефть, каменный уголь, различные руды;
- б) почву, растительность, минеральные соли;
- в) водные и климатические ресурсы;
- г) животный и растительный мир.

3. Основными загрязнителями воды являются:

- а) бытовой мусор;
- б) биологические отходы;

- в) нефть и нефтепродукты;
- г) твердые промышленные отходы.

4. Что такое мониторинг?

- а) это система оценки изменения окружающей среды;
- б) это прогноз влияния человека на окружающую среду;
- в) это система отслеживания процессов, происходящих в природе;
- г) это система наблюдений, оценки и прогноза, позволяющая выявить изменения состояния окружающей среды под влиянием человека.

5. Одной из причин ограничения применения пестицидов высокоразвитым сельским хозяйством является:

- а) резкое сокращение их промышленного производства;
- б) экономическая неэффективность их использования;
- в) негативное воздействие на здоровье человека и продуктов разложения;
- г) уменьшение запасов природного сырья для их производства.

ВАРИАНТ 2

1. Выберите правильные утверждения: основными факторами риска возникновения онкологических заболеваний (опухоли) является:

- а) курение;
- б) недоедание;
- в) нервные стрессы;
- г) хищники;
- д) потребление пищи с канцерогенными веществами;
- е) обильное питание.

2. Укажите неисчерпаемые природные ресурсы:

- а) ресурсы атмосферного воздуха;
- б) энергия солнца;
- в) минеральное топливо;
- г) поваренная соль;
- д) энергия приливов;
- е) руды черных металлов;
- ж) почвенные;
- з) климатические;

и) лесные.

3. Признаки какого вида загрязнения перечислены ниже: "Это загрязнение окружающей среды связано с нарушением ее электромагнитных свойств; источником загрязнения может быть радиолокационная установка: относится к особо опасным видам загрязнения":

- а) физическое;
- б) химическое;
- в) биологическое; г) биогенное;
- д) механическое.

4. Укажите верное содержание понятия "пестициды":

- а) это один из видов минеральных удобрений, используемых в сельском хозяйстве;
- б) это собирательное название ядохимикатов, используемых в сельском хозяйстве;
- в) это синтезированные химические вещества, которые используются для производства синтетического каучука;
- г) это название химических веществ, образующихся при разложении органических остатков растений и животных.

5. Антропогенное загрязнение атмосферы связано со следующими факторами:

- а) выбросы вредных веществ от промышленных предприятий;
- б) выветривание и пыльные бури;
- в) лесные пожары;
- г) продукты сжигания всех видов топлива;
- д) вулканизм;
- е) выбросы автотранспорта.

ВАРИАНТ 3

1. Выберите правильное утверждение. Взрывной рост численности мирового населения во второй половине XX века произошел за счет:

- а) повышения уровня рождаемости;
- б) снижения уровня смертности, благодаря улучшению питания и санитарно-гигиенических условий жизни;
- в) промышленной революции;
- г) использования новых источников энергии;
- д) улучшения женского образования.

2. Укажите верное определение понятия "канцерогены":

- а) это удобрения, применяемые в сельском хозяйстве;
- б) это средства химической защиты растений;
- в) это химические вещества, вызывающие злокачественные опухоли.

3. Укажите исчерпаемые природные ресурсы:

- а) горючие сланцы; е) агроклиматические;
- б) торф; ж) биологические;
- в) уголь; з) руды цветных металлов;
- г) атмосферный воздух; и) энергия Солнца.
- д) энергия ветра;

4. О какой форме загрязнений идет речь ниже: "Основной источник загрязнения - технические устройства, транспорт: особенно характерно для городов, промышленных объектов: уровень загрязнения измеряется в децибелах":

- а) тепловое; г) радиоактивное;
- б) световое; д) электромагнитное;
- в) шумовое; е) микробиологическое.

5. Наиболее опасным для здоровья человека считается:

- а) загрязнение атмосферного воздуха;
- б) загрязнение водной среды;
- в) загрязнение почвы.

ВАРИАНТ 4

1. Свинец (Pb), ионы которого вызывают анемию, почечную недостаточность, заболевания легких и замещают ионы кальция (Ca) в костях используется в производстве:

- а) труб, красок, автомобильного топлива;
- б) солнечных батарей и космических антенн;
- в) калийных и фосфорных удобрений;
- г) ртутных батарей, ламп, пестицидов.

2. Укажите исчерпаемые возобновимые природные ресурсы:

- а) агроклиматические; е) горно-химическое сырье
- б) ресурсы животного мира; ж) земельные
- в) растительные ресурсы; з) энергия солнца
- г) водные ресурсы;
- д) минеральное топливо;

3. Признаки какой формы загрязнения перечислены ниже:

«Характеризуется превышенным уровнем естественного фона: одним из источников могут быть промышленные аварии: относится к числу особо опасных видов загрязнений для человека, животных, растений вследствие негативного влияния на генетический аппарат»

- а) тепловое; б) световое; в) шумовое; г) радиоактивное; д) электромагнитное.

4. Естественное загрязнение атмосферы происходит в результате:

- а) лесных пожаров;
- б) отмирания значительного количества биомассы в экосистеме;
- в) обработки растений пестицидами;
- г) выхлопных выбросов автотранспорта.

5. Экологи выступают против пестицидов (ядовитых соединений) в сельском хозяйстве, потому что эти химикаты:

- а) являются дорогостоящими;
- б) разрушают структуру почвы;
- в) убивают как вредных для хозяйства организмов, так и полезных;
- г) снижают продуктивность сельскохозяйственных экосистем.

Критерии оценки:

оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее, чем на 90 % тестовых заданий;

оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее, чем на 70 % тестовых заданий;

оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее, чем на 50 % тестовых заданий;

оценка «неудовлетворительно» баллов выставляется при условии правильного ответа студента менее, чем на 50% тестовых заданий.

Темы рефератов по дисциплине ЕН.03 Экологические основы природопользования

Тема 1. Введение. Предмет, задачи и цели курса «Основы природопользования».

1. Проблемы взаимодействия деятельности человека и окружающей среды.
2. Пути улучшения качества окружающей среды.
3. Микросоциологическое исследование «Твое участие в решении проблем природопользования» с последующим обсуждением его результатов.

Тема 2. Природоресурсный потенциал. Сущность и основные виды природопользования.

1. Прогноз последствий взаимодействия человека с природой.
2. Экологическая культура человека.

Тема 3. Загрязнение окружающей среды. Воздействие на человека

1. Загрязнение атмосферы.
2. Загрязнение Мирового океана.
3. Источники и последствия загрязнения гидросферы.
4. Значение адаптации для здоровья человека.
5. Влияние шума и радиации на организм человека.
6. Город - новая среда обитания человека и животных

Тема 4. Экологический кризис. Глобальные проблемы экологии.

1. Чистое небо над большим городом.
2. Вода и город.
3. Наступление свалок: проблемы и перспективы.
4. Принципы создания малоотходных технологий и безотходных производств.
5. Нормирование выбросов в окружающую среду (ПДК, ПДВ).
6. Влияние транспорта на окружающую среду.

Тема 5. Природные ресурсы, их классификация и антропогенное воздействие на них

1. Эрозия почв и меры борьбы с ней.
2. Проблема опустынивания.
3. Характеристика лесных ресурсов планеты.
4. Агроклиматические ресурсы.
5. Альтернативные источники энергии

Тема 6. Концепция устойчивого развития.

1. Человеческое здоровье-индикатор качества среды
2. Экология человека и социальные проблемы.

Тема 7. Экономический механизм природопользования и природоохранной деятельности.

1. Плодородие и охрана почв в крае.
2. Санитарно-гигиенические нормативы качества.

Тема 8. Структура системы государственного и муниципального управления природопользования и охраны окружающей среды на территории РФ.

1. Договорные формы природопользования.
2. Государственная политика рационального природопользования.

Тема 9. Экологическое нормирование, оценка состояния и мониторинг биосферы.

1. Экологическая экспертиза.
2. Экологическая паспортизация.

Тема 10. Система экологического контроля.

1. Особо охраняемые природные территории.
2. Сохранение разнообразия биосферы на видовом и экосистемном уровнях.
3. Национальные и международные природные ресурсы.
4. Международные организации в области охраны природы их роль и задачи.

Критерии оценки реферата, сопровождаемого презентацией:

оценка «отлично» – выступление демонстрирует умение правильно использовать в устной речи специальные термины и понятия, показатели; синтезировать, анализировать, обобщать представленный материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать правильные выводы; аргументировать собственную точку зрения, активно использовать самостоятельно подготовленную презентацию.

оценка «хорошо» – в выступлении отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи.

оценка «удовлетворительно» – в выступлении отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи; обучающийся не всегда правильно использует в устной речи специальные термины и понятия, показатели; допущены ошибки в самостоятельно подготовленной презентации.

оценка «неудовлетворительно» – выступление демонстрирует умение правильно использовать специальные термины и понятия, показатели изучаемой дисциплины, но не содержит элементов самостоятельной проработки используемого материала.

Комплект практических работ по дисциплине ЕН.03 Экологические основы природопользования

Практическая работа Устойчивое развитие

Качество жизни человека определяется, в числе прочих, такими категориями, как пища, тепло и холод, чистые воздух и вода, электрическая энергия, объем отходов жизнедеятельности.

Задание 1. Какое развитие человечества можно считать устойчивым:

- а) такое, при котором общество развивается, но не разрушает своей природной основы;
- б) такое, при котором приоритетны интересы экономического развития;
- в) такое, при котором главенствует решение экологических проблем;
- г) такое, при котором удовлетворяются потребности нынешнего поколения людей, но лишаются такой возможности будущие поколения.

Загрязнение воздуха оказывает влияние на климат, здоровье людей, состояние биоты. Негативное воздействие при этом происходит и в результате прямого контакта с загрязненным воздухом, и в результате выпадения загрязняющих веществ из атмосферы, и вторичного загрязнения окружающей среды. Газовые выбросы наносят экономический ущерб из-за потери веществ, которые могли бы быть использованы в смежных отраслях. Из-за загрязнения воздуха происходит разрушение материалов, оборудования, сооружений, многие вещества вызывают болезни и гибель домашних и диких животных, лесных и культурных растений. Посчитано, что экономические потери от заболеваний и смертности людей в связи с загрязнением воздушной среды составляют ежегодно 6 млрд. долларов США.

Задание 2. «Жизнь на Земле влияет на атмосферу, а атмосфера влияет на жизнь на Земле». Изложите свои мысли по поводу этого умозаключения.

Задание 3. Почему охрана атмосферного воздуха считается ключевой проблемой оздоровления окружающей среды? Ответ обоснуйте.

Роль воды как жизнеобеспечивающего фактора не ограничивается только хозяйственно-питьевым использованием. Можно уверенно сказать, что вода (особо чистая, техническая, минеральная, термальная, сточная и т. д.) участвует во всех производственных циклах, а значит прямо или косвенно влияет на все категории, определяющие качество жизни.

Мировое потребление воды составляет сегодня столько же, сколько потребление остальных минеральных ресурсов. Удельное суточное потребление в России на душу населения, включающее нужды населения, нерациональное расходование, утечки и т. п. составляет 275–370 л. Для сравнения: в странах Евросоюза потребление воды находится в пределах 150–200 л в сутки на человека. Сюда входят: расход воды для питья и приготовления пищи – 5 %, для туалета – 43 %, душ и ванная – 34 %, мытье посуды – 5 %, уборка квартиры – 3 %, прочие расходы, включая полив газонов и мытье машины – 5 %.

Задание 4. Продолжите составленный известной общественной организацией Greenpeace список рекомендаций, выполнение которых способствует экономии воды, а значит сохранению этого ресурса устойчивого развития:

1. Почините или замените все протекающие краны. Неисправный кран за сутки может «накапать» 30–200 литров воды! Старайтесь плотно закрывать кран.
2. При выборе смесителей – отдайте предпочтение рычаговым. Они быстрее смешивают воду, чем смесители с двумя кранами, а значит, меньше уходит воды «впустую», когда вы подбираете оптимальную температуру воды.

3. На время, когда вы чистите зубы, выключайте воду. Чтобы ополоснуть рот, достаточно стакана с водой.
4. Из сливного бачка в унитаз может постоянно течь вода. Из-за подобных протечек теряются десятки литров воды ежедневно. Старайтесь следить за состоянием сантехники в своей квартире и вовремя устранять неисправности.
- 5.
- 6.
- 7.

Задание 5 Какие из приведенных ниже утверждений являются, по вашему мнению, ложными, а какие – истинными:

- а) при стирке белья полоскать лучше в проточной воде;
- б) использование посудомоечных машин – хоть и более дорогой, но эффективный способ экономии воды и электроэнергии при мытье большого количества посуды;
- в) при использовании рычаговых смесителей меньше воды уходит «впустую» при подборе оптимальной температуры воды;
- г) избежать больших потерь воды можно, если принимать ванну, а не душ.

Возникновением и гибелью народов управляет один и тот же закон - закон природы. Отнятие у стран условий, определяющих плодородие, приводит к краху, поддержание же этих условий обеспечивает странам длительное существование, богатство и могущество.

Ю. Либих

Задание 6. В городских парках, на улицах осенью накапливается огромное количество листьев. При их сжигании загрязняется воздух, вывоз автомобилями на загородные свалки требует больших материальных затрат. Можно ли иначе решить проблему уличного смета? Предложите несколько способов.

Задание 7. Прокомментируйте выражение эколога Ли Талбота «Мы не унаследовали землю у своих родителей. Мы взяли ее в займы у своих детей».

Задание 8. Пути спасения и развития человечества в условиях планетарного экологического кризиса рассматриваются учеными - футурологами в нескольких вариантах:

- а) ученые уже в ближайшее время изобретут новые способы получения дешевой энергии и придумают долговечные супер-материалы, на производство которых не потребуются невозобновляемые ресурсы, а потому не следует их экономить сейчас;
- б) полезные ископаемые тратятся, а окружающая среда загрязняется так стремительно, что нет никакой надежды на выживание человечества в условиях надвигающегося глобального экологического кризиса, ведь крупный бизнес, от власти которого зависят все, никогда не захочет снизить прибыль, что неизбежно при организации серьезных природоохранных мероприятий;
- в) человеческая цивилизация сохранится, если поколениям, которые придут после нас, достанется «живая» планета и достаточное количество ресурсов, но для этого необходима гармонизация взаимоотношений человека и природы, создание общества устойчивого развития, т. е. такого, которое равномерно увеличивает благосостояние людей, не разрушая окружающей среды.

Какой из вариантов кажется вам наиболее реалистичным? **Ответ обоснуйте.**

Практическая работа
ВИДЫ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА
ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВОНАРУШЕНИЯ

1. Цель работы:

- ознакомиться с видами ответственности за экологические правонарушения;
- ответить на контрольные вопросы.

2. Оснащения работы

1. Инструкционные карты;
2. Методические указания.

Вариант 1

1. Что такое экологическое правонарушение?
2. На что делятся экологические правонарушения?
3. Какие виды ответственности бывают?
4. Какие правонарушения включают в себя экологические проступки?
5. Чем предусматривается уголовная ответственность за экологические правонарушения?

Вариант 2

1. Что называется экологическим правонарушением?
2. В каких аспектах рассматривается эколого-правовая ответственность?
3. На какие виды ответственности подразделяются экологические правонарушения?
4. Какие распространены классификации юридической ответственности?
5. Какое наказание несет для себя материальная ответственность?

Критерии оценки:

оценка «отлично» – при полном знании и понимании содержания раздела, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации студентом системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении студентом умения самостоятельно и творчески мыслить;

оценка «хорошо» – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей;

оценка «удовлетворительно» – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу;

оценка «неудовлетворительно» – при полном несоответствии всем критериям;

**Комплект вопросов для подготовки к дифференцированному зачету по дисциплине
ЕН.02 Экологические основы природопользования**

1. Исторический очерк природопользования.
2. Природопользование: объект, задачи.
3. Рациональное природопользование.
4. Нерациональное природопользование.
5. Рекреационное природопользование.
6. Экономика природопользования.
7. Экологический мониторинг: понятие, задачи, классификации.
8. Организация и структура мониторинга окружающей среды.
9. Глобальная система мониторинга окружающей среды.
10. Международный мониторинг загрязнения биосферы. Всемирная метеорологическая организация (ВМО).
11. Экологический мониторинг и экологический контроль в Российской Федерации: понятия, задачи, направления деятельности.
12. Единая государственная система экологического мониторинга России.
13. Загрязнение атмосферы: основные источники загрязнения, отличительные особенности загрязнения воздушной среды городов автомобильным транспортом.
14. Основные источники загрязнения атмосферы и меры по предотвращению загрязнений.
15. Экологические проблемы, связанные с антропогенным загрязнением атмосферы.
16. Состояние и тенденции изменения качества атмосферного воздуха в городах.
17. Источники загрязнения атмосферы.
18. Биологический мониторинг.
19. Мониторинг факторов воздействия.
20. Мониторинг источников загрязнения.
21. Импактный мониторинг.
22. Региональный мониторинг.
23. Региональный мониторинг здоровья населения.
24. Природные ресурсы и природные условия.
25. Классификация природных ресурсов.
26. Территориальные и земельные ресурсы.
27. Водные и гидроэнергетические ресурсы.
28. Лесные ресурсы.

29. Геотермальные ресурсы.
30. Агроклиматические ресурсы.
31. Ресурсы Мирового океана.
32. Рекреационные ресурсы.
33. Организация и задачи мониторинга фонового загрязнения.
34. Факторы формирования фонового загрязнения окружающей среды.
35. Станции фонового наблюдения.
36. Понятие биосферы и ее строения.
37. Неоднородности биосферы.
38. Большой и малый круговороты веществ в биосфере.
39. Круговорот веществ в биосфере.
40. Круговорот воды в биосфере.
41. Антропогенный обмен веществ.
42. Структура биосферы.
43. Типы веществ биосферы.
44. Оценка воздействия на состояние окружающей среды (ОВОС).
45. Экологический аудит.
46. Экологическое страхование.
47. Экологическая паспортизация.
48. Экологическая сертификация.
49. Особо охраняемые природные территории.
50. Экологический каркас.
51. Экологическое планирование региона.
52. Загрязнение биосферы.
53. Земли – как объект правовой защиты.
54. Состав земель. Категории земель.
55. Виды прав на земельные участки.
56. Оборотоспособность земель.
57. Типы механизма природопользования.
58. Концепция экономического механизма природопользования.
59. Элементы экономического механизма природопользования.

60. Экологические фонды.

61. Экологическое страхование.

62. Государственные и муниципальные органы управления природными ресурсами и объектами.

63. Общая характеристика полномочий государственных и муниципальных органов РФ в области управления природными ресурсами.

64. Полномочия государственных органов РФ в области контроля и надзора за состоянием природных ресурсов и охраной окружающей среды.

65. Управление природопользованием и экологическая политика.

66. Административные методы управления.

67. Производственный экологический контроль.

68. Понятие и основные принципы экологического нормирования.

69. Эколого-экономические риски.

70. Законы природопользования.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Использует недостоверные примеры.

Приложение 2.2.8
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена является дисциплиной обязательной части профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций по следующим видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Общие компетенции
1	2
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 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
1	2
ПК 1.1.	Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель: формирование у студентов системного представления об основных видах и группах микроорганизмов, опасностях микробиологического загрязнения пищевых продуктов, а также санитарно-технологических требованиях к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде в условиях пищевых производств.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
1	2	3
ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.7 ПК 4.1- 4.6 ПК 5.1- 5.6 ПК 6.1- 6.4 ОК 01- 07 ОК 09 ОК 10	- использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей	- основные понятия и термины микробиологии; - классификацию микроорганизмов; - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; - генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - 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

	человека	средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - схему микробиологического контроля; - 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины ОП. 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	50
Самостоятельная работа	-
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	50
в том числе:	
теоретическое обучение	10
практические занятия (если предусмотрено)	34
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена в 3 семестре	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	2	
Раздел 1	Морфология и физиология микробов		ОК 1-7, 9,10
Тема 1.1 Морфология микробов	Содержание учебного материала	6	
	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов.	2	ОК 1-7, 9,10
	Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.		
	Тематика лабораторных работ	4	ОК 1-7, 9,10
	Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	2	
	Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2	
	Самостоятельная работа Подготовить реферат на тему: «Распространение микробов в природе. Влияние химических, биологических факторов на развитие микроорганизмов»	1	ОК 1-7, 9,10
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9,10

Физиология микробов	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.	2	
	Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов		
	Тематика лабораторных работ	4	ОК 1-7, 9,10
	Выращивание микробов на различных питательных средах.	2	
	Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	2	
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.	2	
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9,10
	Влияние химических, биологических факторов на развитие микроорганизмов	2	
Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	Содержание учебного материала	9	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
	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. Санитарно-показательные микроорганизмы.	1	
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	1	
	Тематика практических занятий	6	

	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	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 ПК 6.3-6.4
	Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	4	
	Самостоятельная работа Изучить требования ТР ТС 021/11 О безопасности пищевой продукции.	1	
Раздел 2	Основы физиологии питания	22	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 22-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1 ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1 ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	2	
	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	1	
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	1	
	Тематика практических занятий	2	
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1 ОК 1-7, 9,10
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	2	
	Тематика практических занятий	2	

	Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	4	
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	2	
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9,10
	1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	1	
	2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	1	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	4	ПК 6.1 ОК 1-7, 9,10
	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	2	
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9,10
	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
Раздел 3	Гигиена и санитария в организациях питания		
	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК

Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	22-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	2	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания		
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9,10
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4	
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению.	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4

	Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9,10
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-28 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспор-тированию, приемке и хранению пище-вых продуктов	Содержание учебного материала	2	м ОК 1-7, 9,10
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация.	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-28 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
ИТОГО:		44	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины ОП. 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены (аудитория № 103) (36 кв.м), учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., микробиологический бокс с комплектом оборудования – 1 шт., лабораторная посуда, микробиологические препараты, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь – 177 кв.м), главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.

Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 25 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети

«Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

Учебная аудитория № 201 (площадь – 49 кв.м), учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

3.2. Информационное обеспечение обучения (Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

3.2.1. Основные источники:

1. ЭБС «Znanium»: Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/993541>
2. ЭБС «Лань»: Сахарова, О.В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие / О.В. Сахарова, Т.Г. Сахарова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-3798-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/123667>

3.2.2. Дополнительные источники:

1. ЭБС «Лань»: Шапиро, Я.С. Микробиология : учебное пособие / Я.С. Шапиро. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3889-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/116381>

2. ЭБС «ЮРАЙТ»: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/bcode/447613>
3. Журнал микробиологии, эпидемиологии и иммунологии (периодическое издание)
4. Микробиология (периодическое издание)

Список литературы верен

Директор НБ



М.В. Обновленская

3.2.3. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Энциклопедия Znanium.com <https://new.enc.znaniy.com/>
2. Мир ресторанного бизнеса. URL: <http://resto-klub.ru/>
3. Ресторанный бизнес. Полезные советы. URL: <http://www.restorante.com.ru/>
4. Электронная кулинарная книга (бесплатная) URL: <http://www.magicsoft.ru/>

4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В целях доступности получения СПО студентами с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) для студентов с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета (www.stgau.ru) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для студентов, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего студенту необходимую помощь;

обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа студента, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого студента;

2) для студентов с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для студентов, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-

барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

Образование студентов с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими студентами, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях Университета. Численность студентов с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

При получении СПО студентам с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей студентов с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ДИСЦИПЛИНЫ Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также во время промежуточной аттестации – экзамена.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки

Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: - основные понятия и термины микробиологии; - классификацию микроорганизмов; - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; - генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - схему микробиологического контроля; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правила личной гигиены работников пищевых производств	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль: -устный опрос; -тестирование; -оценка результатов выполнения заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: -экспертная оценка устных ответов на экзамене
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.	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; Промежуточная аттестация: -оценка практических заданий для работы в аудитории; - оценка результатов выполнения заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по учебной дисциплине **ОП. 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»** размещено в электронной информационно-образовательной

среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

Рабочую программу учебной дисциплины **ОП. 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»**

1. Методические рекомендации по освоению учебной дисциплины **ОП. 01**

«Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена».

2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине **ОП. 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»**

3. Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.3 РПУД)	дополнительная (из п.3 РПУД)	интернет- ресурсы (из п.3 РПУД)
1.	Распространение микробов в природе. Влияние химических, биологических факторов на развитие микроорганизмов	2	2	1,3
2.	Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе	2	2	1
3.	Генетическая и химическая основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов	2	2	1
4.	Требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	1,2	1,2	1,2,3
5.	Пищевые инфекции и отравления. Меры борьбы и профилактики	1,2	1,2	1,3
6.	Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	1,2	2	1,2,3
7.	Опасность распространения грызунов и насекомых на предприятиях питания	1,2	2	1,2,3,

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине ОП. 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

7.1. Вопросы и практические задания для экзамена

1. Значение микробиологического фактора в пищевом производстве.
2. Органы осуществления государственного санитарно-эпидемиологического контроля.
3. Симбиоз. Как он проявляется в процессе развития бактерий?
4. Роль ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в обеспечении безопасности продукции предприятий общественного питания (ПОП)
5. Опасности микробного происхождения: пищевые инфекции.

6. Загрязнения пищевых продуктов микроорганизмами: пищевые отравления. Классификация. Меры профилактики.
7. Загрязнения пищевых продуктов микроорганизмами: пищевые токсикоинфекции. Меры профилактики.
8. Опасности микробного происхождения: пищевые токсикозы.
9. Загрязнения пищевых продуктов микроорганизмами: пищевые отравления. Классификация. Меры профилактики.
10. Виды и возбудители основных видов брожения.
11. Спиртовое брожение. Возбудитель, оптимальные условия и практическое применение спиртового брожения.
12. Молочнокислое брожение. Возбудитель, оптимальные условия и практическое применение этого вида брожения.
13. Охарактеризуйте типичных и нетипичных возбудителей молочнокислого брожения. Практическое использование молочнокислых бактерий.
14. Перечислите правила личной гигиены работников на предприятиях пищевых отраслей ПОП.
15. Маслянокислое брожение. Возбудители, условия и практическое использование.
16. Понятия «Гигиена» и «Санитария». Перечислите требования, предъявляемые к работникам, поступающим на работу в пищевые предприятия.
17. Охарактеризуйте молочнокислые бактерии. Какое влияние они оказывают на хранение молочных продуктов?
18. Какие микробиологические процессы протекают при квашении овощей.
19. Перечислите основные группы опасных и вредных производственных факторов пищевых производств.
20. Стерилизация, пастеризация, термизация. Режимы, значение в обеспечении качества и безопасности продуктов, практическое применение?
21. Классификация микроорганизмов по отношению к условиям развития (температура, воздух и др.)
22. Основные требования, предъявляемые к спецодежде работников предприятий общественного питания (ПОП).
23. Основные виды бактериальных препаратов, техника их приготовления и способы использования в пищевой технологии.
24. Дезинсекция. Значение, способы и методы осуществления.
25. Распространение микроорганизмов в воде и воздухе, санитарные показатели воды и воздуха.
26. Основные микробиологические показатели, характеризующие безопасность пищевых продуктов.
27. Санитарно-гигиенические требования и условия хранения сырья и сельскохозяйственной продукции в условиях ПОП.
28. Санитарно-показательные микроорганизмы. Виды, способы обнаружения и контроля.
29. Наиболее распространенные возбудители пищевых отравлений.
30. В чем заключается симбиотическое и антагонистическое взаимодействие между микроорганизмами? Примеры таких взаимоотношений.

31. Какие профилактические меры применяются для борьбы с грызунами?
32. Каково влияние пищевых добавок на численность микроорганизмов в продуктах?
33. Перечислите основные требования, предъявляемые к питьевой воде.
34. Охарактеризовать варианты превращения молочного сахара молочнокисломброжении, указать условия превращений.
35. Назовите способы проникновения вирусов бактерий в закваски, способы защиты отбактериофага.
36. Перечислите методы изучения состава и численности микроорганизмов; влияние физических, химических и биологических факторов среды на микрофлору.
37. Произвести выбор способов и средств для дератизации помещений.
38. Подготовить микроскоп к работе и объяснить правила работы с ним.
39. Подготовить посуду и инвентарь для взятия смывов с поверхностей оборудования.
40. Провести микроскопическое исследование актиномицетов – лучистых грибов. Дать оценку полученным результатам.
41. Провести микроскопическое исследование дрожжевых грибов. Дать оценку полученным результатам.
42. Провести микроскопическое исследование плесневых грибов. Дать оценку полученным результатам.
43. Приготовить питательные среды для выращивания микроорганизмов.
44. Определить бактериальную загрязненность воздуха фильтрационным методом.
45. Определить бактериальную загрязненность воздуха методом оседания Коха.
46. Приготовить препараты для изучения микроорганизмов. Дать оценку полученным результатам.
47. Провести микроскопическое исследование основных групп бактерий. Дать оценку полученным результатам.
48. Провести выбор средств и инвентаря для дезинфекции кладовых овощей.
49. Провести выбор средств и инвентаря для дезинфекции холодильной камеры.
50. Приготовить дезинфицирующий раствор для обработки инвентаря, применяемого при уборке производственных помещений ПОП.
51. Приготовить дезинфицирующий раствор для обработки поверхностей и инвентаря, применяемого в складских помещениях ПОП.
52. Приготовить дезинфицирующий раствор для обработки холодильных камер на ПОП.
53. Провести микроскопическое исследование молочнокислых продуктов. Дать оценку полученным результатам.
54. Составить график санитарной уборки вспомогательных помещений и туалетных комнат для столовой на 150 мест
55. Составить график санитарной уборки вспомогательных помещений и туалетных комнат для столовой на 50 мест

7.2. Критерии оценки промежуточной аттестации в виде экзамена:

оценка «отлично» выставляется студенту, если он демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и

письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если он демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он демонстрирует: незнание фактического материала; отсутствие аргументов и обобщений.

8. Методические указания для обучающихся по освоению учебной дисциплины

Специфика изучения учебной дисциплины **ОП. 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»** обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке специалиста среднего звена и временем, отведенным на освоение учебной дисциплины рабочим учебным планом.

Процесс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение учебной дисциплины, в том числе и на самостоятельную работу студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме обзоров по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем учебной дисциплины, выработки навыков аналитических исследований в рамках учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала, выполнение практических заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения учебной дисциплины студенты должны:

– изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам учебной дисциплины; – выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: самостоятельно законспектировать материал, подготовить и защитить реферат или эссе по утвержденной преподавателем теме;

– продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за учебной дисциплиной во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для студентов является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

– освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,

– по распоряжению декана, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и прочих мероприятиях,

– официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины. Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для ликвидации пропуска. Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по дисциплине.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на практических занятиях, тестового контроля, выполнения заданий для самостоятельной работы и выполнения контрольных работ по теоретическому курсу дисциплины.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по учебной дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (Adobe Creative Suite, Adobe Illustrator, Adobe InDesign, Adobe Muse, Adobe Dreamweaver, Adobe Bridge, Adobe Fireworks, Adobe Photoshop, Lightroom, Adobe Photoshop, Adobe Premiere Pro) (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), ABBYY FineReader 14 Business 1 year (Код позиции: AF14-2S4W01-102/AD Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018 г.), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8.0 Pro (Certificate ID: CE0712390 от 07.12. 2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 07.12. 2007), WinRAR (архиватор) (Электронный ключ. Владелец копии: Stavropol State Agrarian University –EDU 900 PC usagelicense от 20.11.2007), КонсультантПлюс-СК сетевая версия (правовая база) (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань».

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по учебной дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий	
2	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены (аудитория № 103) (36 кв.м) <i>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.</i>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., микробиологический бокс с комплектом оборудования – 1 шт., лабораторная посуда, микробиологические препараты, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
3	Учебная аудитория для проведения практических занятий	
4	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены (аудитория № 103) (36 кв.м) <i>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.</i>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., микробиологический бокс с комплектом оборудования – 1 шт., лабораторная посуда, микробиологические препараты, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
5	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов	
6	1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь – 177 кв.м) <i>Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.</i>	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 25 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
7	2. Учебная аудитория № 201 (площадь – 49 кв.м) <i>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.</i>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
8	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций	
9	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены (аудитория № 103) (36 кв.м) <i>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.</i>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., микробиологический бокс с комплектом оборудования – 1 шт., лабораторная посуда, микробиологические препараты, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

10	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	
11	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены (аудитория № 103) (36 кв.м) <i>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.).</i> <i>Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.</i>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., микробиологический бокс с комплектом оборудования – 1 шт., лабораторная посуда, микробиологические препараты, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

Методические указания по выполнению практических работ
ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

2026 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Поварское и кондитерское дело» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы в целом.

Формой итоговой аттестации дисциплины является промежуточная аттестация. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

В качестве промежуточной оценки результатов освоения является оценка знаний, умений, практического опыта в процессе текущего контроля и экзамена.

2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ

В результате контроля и оценки по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций (Таблицы 1, 2), знаний и умений (Таблица 3), личностные результаты воспитания (Таблица 4).

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	-выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; -осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; -упаковки и хранения полуфабрикатов -выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	наблюдение за ходом выполнения практических заданий; оценка результатов практических заданий. наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.

	чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; -обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения -процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; -системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); -методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке -производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.	
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных	-выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;	наблюдение за ходом выполнения практических заданий; оценка результатов практических

изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	-обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. -выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; -контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; -распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; -процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных	заданий. наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.

	изделий, закусок сложного ассортимента; -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); -методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.	
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	-выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; -осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд,	наблюдение за ходом выполнения практических заданий; оценка результатов практических заданий.

	кулинарных изделий, закусок; -выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; -контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; -процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том	наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.

	числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); -методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации непищевых отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.	
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	-выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; -осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе	наблюдение за ходом выполнения практических заданий; оценка результатов практических заданий. наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.

	производства; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; -процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); -методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	

	весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации непищевых отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	-выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; -выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -оценивать наличие ресурсов; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; -разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники	наблюдение за ходом выполнения практических заданий; оценка результатов практических заданий. наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.

	безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; -контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); -методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; -важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности -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; -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; -виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; -способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	

Таблица 2

Результаты (общие компетенции и показатели их оценки)	Результаты воспитания	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам: -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составлять план действия; определять необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	ЛР 14.	Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего учебной дисциплины.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности: - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию;	ЛР 14.	Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего учебной дисциплины.

-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 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; -содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования;	ЛР 14.	Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего учебной дисциплине.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. -организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; -психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности.	ЛР 13.	Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего учебной дисциплине.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; -особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов и построения устных сообщений		Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего учебной дисциплине.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. -описывать значимость своей специальности; -применять стандарты антикоррупционного поведения; -сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного	ЛР 10.	Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего учебной дисциплине.

поведения и последствия его нарушения.		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. -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	ЛР 10.	Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующей учебной дисциплине.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; -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.	ЛР 9.	Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующей учебной дисциплине.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение; -современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	ЛР4.	Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующей учебной дисциплине.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные		Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам

и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности		соответствующей учебной дисциплине.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. -выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; -определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; -определять источники финансирования; -основы предпринимательской деятельности; -основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; -порядок выстраивания презентации; -кредитные банковские продукты	ЛР13.	Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующей учебной дисциплине.

Таблица 3

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 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; схему микробиологического контроля; 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; методикисоставлениярационовпитания

Таблица 4

ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, Общ ациональных проблем.

Фонд оценочных средств
ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

2026 г.

3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе освоения дисциплины предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации

Таблица 5

Элементы профессионального модуля	Формы и методы оценивания по видам контроля	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Морфология и физиология микробов	Фронтальный устный опрос по темам раздела. Тестирование по темам. Проверка отчетов по результатам практических работ. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	Экзамен по дисциплине: оценка выполнения практических работ, оценка портфолио
Раздел 2. Основы физиологии питания	Фронтальный устный опрос по темам раздела. Тестирование по темам. Проверка отчетов по результатам практических работ. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	
Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания	Фронтальный устный опрос по темам раздела. Тестирование по темам. Проверка отчетов по результатам практических работ. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

4.1. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Тестирование:

1 вариант

Выделите номер правильного ответа:

1. Какие микроорганизмы относят к спорообразующим микроорганизмам?

1. плесневые грибы 2. дрожжи 3. бактерии 4. Вирусы

2. Микробы, нуждающиеся в кислороде воздуха.

1. анаэробы 2. условные анаэробы 3. аэробы

3. Микробы, усваивающие углерод, и азот из неорганических соединений?

1. гетеротрофные 2. паратрофные 3. автотрофные

4. Какие пищевые инфекционные заболевания передаются от больных людей и бактерионосителей этих заболеваний?

1. бруцеллез 2. сибирская язва 3. эпидемический гепатит 4. ящур

5. «Заболевание, возникающее при попадании 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:

1. дизентерия 2. сальмонеллез 3. гепатит 4. туберкулез

6. В каких случаях повара, кондитеры и официанты должны не только мыть, но и дезинфицировать руки

1. при наличии ран и гнойничков

2. перед разделкой рыбы

3. в процессе приготовления пищи

4. при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи

7. Сколько комплектов санитарной одежды должно приходиться на 1 работника:

1. 1

2. 2

3. 3

8. В каких случаях в течение рабочего дня повар или кондитер должен снимать или менять санитарную одежду:

1. перед выходом из производственного помещения

2. перед посещением туалета

3. перед раздачей пищи

4. все ответы верны

9. Что из перечисленного относится к инвентарю на пищевом производстве:

1. разрубочный стул

2. плита

3. морозилка

4. разделочная доска

10. Какой вид сырья является наиболее загрязненным микроорганизмами:

1. рыба

2. овощи

3. дичь

4. молоко

11. Фитонциды – это...

1. Вещества, которые выделяют микробы в окружающую среду.

2. Это антибиотики

3. Это легколетучие вещества, выделяемые пищевыми продуктами
12. Какие яйца можно использовать на предприятиях общественного питания
 - 1.гусиные
 - 2.куриные
 - 3.утиные
13. Как называются микроорганизмы, вызывающие заболевания человека.
 - 1.патогенные
 - 2.вредные
 - 3.полезные.
14. Почему к проектированию холодного цеха предъявляют особые требования.
 1. Потому что холодный цех относится к специализированным цехам.
 2. Потому что выпускаемая продукция не подвергается тепловой обработке.
 3. Потому что выпускаемая продукция плохо храниться.
15. Высота разрубочного стула
 1. 50 см.
 2. 80см
 3. 20см.
16. Почему кухонную посуду не дезинфицируют.
 1. потому что из неё не едят посетители столовой.
 2. потому что она постоянно подвергается тепловой обработке.
 3. потому что она очень большая по размеру и это создает трудности
17. Сколько секций имеет ванна для мытья столовой посуды ручным способом.
 - 1.две секции
 - 2.три секции
 - 3.четыре секции.
18. Расшифруйте маркировку разделочной доски «РС»
 1. рыба горячая
 2. рыбная гастрономия
 3. рыба сырая
- Установите соответствие:
19. 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.		
- Дайте письменный ответ:
20. Каковы правила мытья столовой посуды.
- Задание для контрольной работы по разделам:
 1. Основы микробиологии
 2. Санитарии и гигиены в пищевом производстве».

6. Температура и время хранения пастеризованного молока.
 1. 36 час. $t - 4^{\circ}\text{C}$
 2. 48 час. $t - 100^{\circ}\text{C}$
 3. 12 час. $t - 0^{\circ}\text{C}$
7. Почему сливочное масло храниться до 10 суток при температуре 40°C .
 1. Потому что, при длительном хранении оно приобретает желтый цвет.
 2. Потому что, при более длительном хранении оно становится не вкусным.
 3. Потому что, бактерии вызывают прогоркание жиров и придают маслу горький вкус.
8. Как называется период от момента проникновения микробов в организм до проявления болезни.
 1. Инкубационный период.
 2. Болезнетворный период
 3. Заразный период.
9. Что такое «болезни грязных рук»
 1. Это когда плохо моются руки.
 2. Это когда на руках появляются гнойнички и другие «болячки»
 3. Это когда возбудители микробов проникают в организм только через рот с водой и пищей, приготовленной с нарушениями санитарно – эпидемиологических правил.
10. Особо опасная инфекция, проникающая в организм человека через рот. Инкубационный период 2...6 дней. Признаки болезни: внезапные, неудержимые поносы и рвота, слабость, головная боль, головокружение, t тела 35°C , судороги.
 1. холера
 2. паратиф
 3. брюшной тиф.
11. Пищевые отравления это - ...
 1. Острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы.
 2. Когда болит живот.
 3. Возбудители кишечных инфекций.
12. Что необходимо предпринимать, что бы загрязнения ни попадали на продукты с тела и личной одежды работников предприятий общественного питания в процессе приготовления пищи.
 1. Соблюдать личную гигиену.
 2. Содержать в чистоте полость рта, тело, волосы.
 3. Использовать санитарную одежду.
13. Для каких целей используется 0,2% раствор хлорной извести.
 1. Для обработки унитазов, раковин, умывальников.
 2. Для обработки контейнеров для пищевых отходов.
 3. Для дезинфекции столовой посуды, рук.
14. Можно ли использовать на предприятиях общественного питания моющие средства.
 1. Да можно, но только разрешенные СанПиНом.
 2. Нет, нельзя.
 3. Не имеет значения.
15. Комплекс мер по уничтожению грызунов.
 1. дератизация
 2. дезинфекция
 3. дезинсекция.
16. Из каких материалов изготавливают разрубочный стул и разделочные доски.
 1. из твердых пород дерева
 2. из мягких пород дерева
 3. это не имеет значения, из любых материалов

17. Какой транспорт используют для перевозки продуктов.
1. любой чистый транспорт.
 2. транспорт, имеющий закрытые будки.
 3. специализированный транспорт, имеющий соответствующие надписи
18. Сколько секций имеет ванна для мытья кухонной посуды ручным способом.
1. две секции
 2. три секции
 3. четыре секции
19. Дайте расшифровку маркировки разделочных досок:
- А) РГ Б) ОК В) МГ
- Дайте письменный ответ:
20. Каковы правила мытья кухонной посуды.

**Тест для контрольной работы
по разделу «Физиология питания»**

ВАРИАНТ № 1

В заданиях выберите единственно правильный вариант ответа

1. ПИТАНИЕ, НАЗНАЧАЕМОЕ БОЛЬНОМУ В ЦЕЛЯХ ЛЕЧЕНИЯ ТОГО ИЛИ ИНОГО ЗАБОЛЕВАНИЯ
- а) профилактическое
 - б) лечебное
 - в) диетическое
 - г) санаторное
2. ЦЕЛЬ ЛЕЧЕБНО – ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ
- а) повышение защитных функций организма;
 - б) предотвращение проникновения в организм вредных химических или радиоактивных веществ;
 - в) устранение из питания определенных пищевых веществ;
 - г) подготовка пищи особыми способами для восполнения нарушенных функций в организме.
3. ПРИ ЯЗВЕ ЖЕЛУДКА И ДВЕНАДЦАТИПЕРСТНОЙ КИШКИ НАЗНАЧАЕТСЯ ДИЕТА
- а) диета № 5
 - б) диета № 1
 - в) диета № 2
 - г) диета № 7
4. ПРИ ЗАБОЛЕВАНИИ ПЕЧЕНИ И ЖЕЛЧНЫХ ПУТЕЙ НАЗНАЧАЕТСЯ
- а) диета № 5
 - б) диета № 1
 - в) диета № 2
 - г) диета № 7
5. ПРИ СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТЫХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ И ГИПЕРТОНИЧЕСКОЙ БОЛЕЗНИ ПИЩУ ГОТОВЯТ
- а) без соли
 - б) без сахара
 - в) без жира
 - г) без молока
6. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПИЩИ В ТЕЧЕНИЕ ДНЯ ПО ВРЕМЕНИ, КАЛЛОРИЙНОСТИ И ОБЪЕМУ
- а) режим питания
 - б) рацион питания

- в) сбалансированное питание
 - г) диета
7. ФУНКЦИИ ПОДЖЕЛУДОЧНОЙ ЖЕЛЕЗЫ
- а) задерживает вредные вещества в организме
 - б) вырабатывает гормон инсулин
 - в) всасывает продукты расщепления пищевых веществ
 - г) происходит всасывание в кровь основной массы воды
8. ИЗБЫТОК УГЛЕВОДОВ В ОРГАНИЗМЕ ПРИВОДИТ
- а) замедлению роста
 - б) ослаблению защитных сил организма
 - в) увеличению массы тела
 - г) снижению работоспособности
9. ПРИ ТУБЕРКУЛЁЗЕ РАЗЛИЧНЫХ ОРГАНОВ, АНЕМИИ, ИСТОЩЕНИИ ПОСЛЕ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ НАЗНАЧАЕТСЯ
- а) диета № 15
 - б) диета № 11
 - в) диета № 9
 - г) диета № 10
10. В КАЧЕСТВЕ ПИЩЕВЫХ КИСЛОТ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
- А) уксусной кислоты
 - Б) синтетической молочной кислоты
 - В) лимонной кислоты
 - Г) синтетической яблочной кислоты
11. ФАКТОРЫ, ПОЛОЖИТЕЛЬНО ВЛИЯЮЩИЕ НА ФОРМИРОВАНИЕ АППЕТИТА
- А) соблюдение режима питания
 - Б) доминанта отрицательных чувств (гнев, боль)
 - В) переутомление
 - Г) переохлаждение
12. В ТОНКОМ КИШЕЧНИКЕ ПРОИСХОДЯТ СЛЕДУЮЩИЕ ПРОЦЕССЫ
- А) всасывания
 - Б) выделения токсических веществ
 - В) синтез витаминов
 - Г) синтез белка
13. ОПТИМАЛЬНЫМ СООТНОШЕНИЕМ БЕЛКОВ, ЖИРОВ, УГЛЕВОДОВ В РАЦИОНЕ ЯВЛЯЕТСЯ
- А) 1: 1: 4
 - Б) 1: 0,5: 5
 - В) 1: 1,5: 5
 - Г) 1: 2: 3
14. КАЛОРИЙНОСТЬ РАЦИОНА ДЛЯ ЛИЦ, ЗАНЯТЫХ ФИЗИЧЕСКИМ ТРУДОМ, ПОВЫШАЕТСЯ ЗА СЧЁТ
- А) белков
 - Б) углеводов
 - В) витаминов
 - Г) минеральных веществ
15. ВСЕ АМИНОКИСЛОТЫ, ВХОДЯЩИЕ В СОСТАВ БЕЛКА, ПОДРАЗДЕЛЯЮТ НА
- А) жирорастворимые и водорастворимые
 - Б) заменимые и незаменимые
 - В) простые и сложные
 - Г) растительные и животные

Тест для контрольной работы

ВАРИАНТ № 2.

Выберите единственно правильный вариант ответа

1. ЛЕЧЕБНЫЙ РАЦИОН ПИТАНИЯ БОЛЬНОГО ЧЕЛОВЕКА
 - а) режим питания
 - б) рацион питания
 - в) сбалансированное питание
 - г) диета
2. ПРИ СЕРДЕЧНОСОСУДИСТЫХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ И ГИПЕРТОНИЧЕСКОЙ БОЛЕЗНИ НАЗНАЧАЕТСЯ
 - А) диета № 5
 - Б) диета № 7
 - В) диета № 10
 - г) диета № 8
3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ ПРОТЁРТОЙ, БЕЗ ГРУБОЙ КОРОЧКИ ЯВЛЯЕТСЯ ЦЕЛЕНИЕМ
 - А) механическим
 - Б) химическим
 - В) термическим
 - Г) профилактическим
4. ПРИ САХАРНОМ ДИАБЕТЕ ВМЕСТО САХАРА ИСПОЛЬЗУЮТ
 - А) глюкозу, фруктозу
 - Б) ксилит, сорбит
 - В) ксилит
 - Г) сахарозу
5. ПРИ ОЖИРЕНИИ НАЗНАЧАЕТСЯ
 - А) диета № 1
 - Б) диета № 8
 - В) диета № 10
 - г) диета № 9
6. ФУНКЦИИ ПЕЧЕНИ
 - А) задерживает вредные вещества в организме
 - Б) вырабатывает гормон инсулин
 - В) всасывает продукты расщепления пищевых веществ
 - Г) происходит всасывание в кровь основной массы воды
7. В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ПРЕДПОЧТИТЕЛЬНЕЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МОЛОКО
 - А) цельное пастеризованное
 - Б) сгущенное с сахаром
 - В) сгущенное без сахара
 - Г) сухое
8. РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА ЯВЛЯЮТСЯ ИСТОЧНИКОМ
 - А) витамина А
 - Б) витамина Д
 - В) витамина Е
 - Г) витамина К
9. СОХРАНЕНИЮ ЗДОРОВЬЯ, ВЫСОКОЙ РАБОТОСПОСОБНОСТИ ЧЕЛОВЕКА СПОСОБСТВУЕТ ПИТАНИЕ
 - А) вегетарианское
 - Б) раздельное

В) сбалансированное

Г) диетическое

10. ЧАСТИЧНАЯ НЕДОСТАТОЧНОСТЬ В ОРГАНИЗМЕ КАКОГО-ЛИБО ВИТАМИНА ЯВЛЯЕТСЯ ПРИЧИНОЙ

А) авитаминоза

Б) гиповитаминоза

В) гипервитаминоза

Г) витаминизации

11. В СЫРОМ ВИДЕ НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ УПОТРЕБЛЯТЬ

А) ядра фруктовых косточек

Б) укроп

В) шпинат

Г) черёмуху

12. ОСНОВНЫМИ ЕДИНИЦАМИ ИЗМЕРЕНИЯ ЭНЕРГИИ ЧЕЛОВЕКА СЧИТАЮТСЯ

А) киловатт

Б) мегабайт

В) килокалория

Г) килограмм

13. ВОЗРАСТ, КОГДА УСТАНОВЛИВАЕТСЯ РАВНОВЕСИЕ В ОБМЕНЕ ВЕЩЕСТВ

А) юность

Б) зрелость

В) старость

Г) молодость

14. КАЛОРИЙНОСТЬ РАЦИОНА (БЛЮДА) РАССЧИТЫВАЕТСЯ

А) умножением калорических коэффициентов на количество основных пищевых веществ - результат суммируется

Б) суммированием основных пищевых веществ, умноженным на массу продукта;

В) суммированием массы всех продуктов, входящих в рецептуру

Г) суммированием массы всех продуктов

15. В РОТОВОЙ ПОЛОСТИ ПРОИСХОДИТ

А) измельчение пищи

Б) частичный гидролиз жиров

В) частичный гидролиз белков

Г) эмульгирование жиров

4.2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Вопросы к экзамену

1. Физиология питания, виды и функции питания.
2. Роль питания в жизни человека.
3. Причины развития «болезней цивилизации».
4. Основные процессы обмена веществ в организме.
5. Пищеварение, пищеварительная система и функции органов пищеварения.
6. Типы пищеварения.
7. Пищеварение в ротовой полости. Влияние пищеварительных факторов на функции ротовой полости.
8. Пищеварение в глотке и желудке. Влияние пищеварительных факторов на желудочную секрецию.
9. Пищеварение в тонком кишечнике. Влияние пищеварительных факторов на деятельность тонкого кишечника.
10. Пищеварение в толстом кишечнике. Влияние пищеварительных факторов на деятельность тонкого кишечника.
11. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.
12. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы.
13. Белки. Их роль в организме человека.
14. Жиры. Их роль в организме человека.
15. Углеводы. Их роль в организме человека.
16. Витамины. Их роль в организме человека.
17. Минеральные вещества. Их роль в организме человека.
18. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.
19. Обмен веществ и энергии.
20. Энергозатраты организма человека. Суточный расход энергии в организме человека.
21. Энергетический баланс и его виды.
22. Методы определения энергозатрат организма человека.
23. Пищевая ценность продуктов питания.
24. Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания.
25. Проблемы питания.
26. Рациональное питание.
27. Режим питания.
28. Физиологические нормы питания для отдельных групп населения.
29. Физиологические особенности пищеварения у детей.
30. Принципы рационального питания детей и школьников.
31. Питание подростков при умственном труде.
32. Особенности рационального питания беременных женщин.
33. Особенности лечебного питания беременных женщин.
34. Питание кормящих матерей.

35. Принципы питания практически здоровых пожилых людей.
36. Профилактическое действие пищевых веществ, при воздействии профессиональных факторов окружающей среды.
37. Лечебно-профилактическое питание, при особо вредных и вредных условий труда.
38. Система диет в лечебном питании.
39. Парентеральное и зондовое питание.
40. Основы диетотерапии.
41. Тактика диетотерапии.
42. Физиология питания, виды и функции питания.
43. Роль питания в жизни человека.
44. Причины развития «болезней цивилизации».
45. Основные процессы обмена веществ в организме.
46. Пищеварение, пищеварительная система и функции органов пищеварения.
47. Типы пищеварения.
48. Пищеварение в ротовой полости. Влияние пищеварительных факторов на функции ротовой полости.
49. Пищеварение в глотке и желудке. Влияние пищеварительных факторов на желудочную секрецию.
50. Пищеварение в тонком кишечнике. Влияние пищеварительных факторов на деятельность тонкого кишечника.
51. Пищеварение в толстом кишечнике. Влияние пищеварительных факторов на деятельность тонкого кишечника.
52. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.
53. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы.
54. Белки. Их роль в организме человека.
55. Жиры. Их роль в организме человека.
56. Углеводы. Их роль в организме человека.
57. Витамины. Их роль в организме человека.
58. Минеральные вещества. Их роль в организме человека.
59. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.
60. Обмен веществ и энергии.
61. Энергозатрат организма человека. Суточный расход энергии в организме человека.
62. Энергетический баланс и его виды.
63. Методы определения энергозатрат организма человека.
64. Пищевая ценность продуктов питания.
65. Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания.
66. Проблемы питания.
67. Рациональное питание
68. Режим питания
69. Физиологические нормы питания для отдельных групп населения
70. Физиологические особенности пищеварения у детей
71. Принципы рационального питания детей и школьников
72. Питание подростков при умственном труде.

73. Особенности рационального питания беременных женщин.
74. Особенности лечебного питания беременных женщин.
75. Питание кормящих матерей.
76. Принципы питания практически здоровых пожилых людей.
77. Профилактическое действие пищевых веществ, при воздействии профессиональных факторов окружающей среды.
78. Лечебно-профилактическое питание, при особо вредных и вредных условий труда.
79. Система диет в лечебном питании.
80. Парентеральное и зондовое питание.
81. Основы диетотерапии.
82. Тактика диетотерапии.

4.2 Требования к материально – техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория химии, микробиологии, санитарии и гигиены

Рабочее место преподавателя

Столы ученические

Стулья ученические

Интерактивная доска

Ноутбук

Раковина

Вытяжной шкаф

Шкаф для реактивов

Шкаф для посуды

Сушильная доска

Аппарат для дистилляции воды

Набор ареометров

Баня комбинированная лабораторная

Весы технические с разновесами

Весы аналитические с разновесами

Весы электронные учебные до 2 кг

Гигрометр(психрометр)

Колориметр-нефелометр фотоэлектрический Колонкаадсорбционная

Магнитная мешалка

Нагреватель для пробирок

рН-метр милливольтметр

Печь тигельная

Спиртовка

Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями

Центрифуга демонстрационная

Шкаф сушильный

Электроплитка лабораторная

Установка для титрования

Посуда:

Бюксы

Бюретка прямая с краном
Воронка лабораторная
Колба коническая разной емкости
Кружки фарфоровые
Палочки стеклянные
Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью
Пробирки
Стаканы химические разной емкости
Стекла предметные с углублением для капельного анализа
Цилиндры мерные
Чашки выпарительная
Вспомогательные материалы:
Банка с притертой пробкой
Бумага фильтровальная
Груша резиновая для микробюреток и пипеток
Чашка выпарительная
Ерши для мойки колб и пробирок
Карандаши по стеклу
Держатель для пробирок
Тигли фарфоровые
Экран
Стенды и плакаты, отражающие содержание рабочей программы учебной дисциплины

Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные издания

1. Лаушкина Т.Ф. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, М.: Академия, 2019 г.
2. Гарнет М.В. Микробиология, Москва: ИНФРА-М, 2021 г.

Основные электронные издания

1. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария.- М.: ФОРУМ, 2021. – для СПО. (эбсdook)
2. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / — Москва: КноРус, 2021. — 196 с. — для СПО. (эбсdook)
3. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. – М.: Академия, 2018. - 240с. – для СПО. (эбсdook)
4. Гернет, М. В. Микробиология: учебник / Н.Г. Ильяшенко, Л.Н. Шабурова, М.В. Гернет. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 263 с. — для СПО. (эбсdook)

Дополнительные источники

1. Сычик С.И. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие. – М.:РИПО, 2017. – 135с. (ЭБС znanium)

2. Санитарные нормы и правила в общественном питании и продовольственной торговле: официальное издание /. – М.: КноРус, 2018. – 128 с. (ЭБС book)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья является дисциплиной обязательной части профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК.1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе подготовки.
ОК.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК. 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Профессиональные компетенции
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента

	с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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 потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами..
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных

	категорий потребителей.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.2. ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

Цель: формирование у обучающихся системного представления об условиях хранения и состоянии продуктов и запасов.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	– определять наличие запасов и расход продуктов; – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; – оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; – общие требования к качеству сырья и продуктов; – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; – методы контроля качества продуктов при хранении; – способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; – виды снабжения; – виды складских помещений и требования к ним; – периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; – методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; – программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; – методы контроля возможных хищений запасов на производстве; – правила оценки состояния запасов на производстве; – процедуры и правила инвентаризации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов сырья» и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	44
Самостоятельная работа	
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	44
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	24
Консультации	
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета 3 семестр	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1	Основные группы продовольственных товаров		
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Качество и безопасность продовольственных товаров.	2	
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей и плодов, грибов, ягод и продуктов их переработки	2	
	Тематика практических работ	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	Тематика практических работ	4	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	

			6.3
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	2	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Тематика практических работ	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	2	
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	2	
	Тематика практических работ	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	
Тема 1.6 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	2	
	Тематика практических работ	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	2	
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов и пищевых жиров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров	2	
	Тематика практических работ	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	2	
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	2	
	Тематика практических работ	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	2	
Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания			
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	2	
	Тематика практических работ	6	
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям Организация тарного хозяйства.	2	

	Тематика практических работ	2	
	Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных	2	
Тема 2.3	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10,
Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных то- варов. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Тематика практических работ	2	
	Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2	
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Тематика практических работ	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	2	
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Тематика практических работ	4	
	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве	2	
	Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм рас- хода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет социально-экономических дисциплин (аудитория № 214) (46 кв.м), учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

Лаборатория метрологии и стандартизации (аудитория № 106) (50,3 кв. м), учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001–1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-

наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети

«Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь – 177 кв.м), главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.

Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети

«Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

Учебная аудитория № 201 (площадь – 49 кв.м), учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

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

3.2.1. Основные источники:

1. ЭБС «ЮРАЙТ»: Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/446752>
2. ЭБС «Znanium»: Замедлина Е. А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1021058>

3.2.2. Дополнительные источники:

1. ЭБС «Лань»: Зонова, Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова ; отв. ред. Ж. Ю. Койтова. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2018. — 192 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/105565>. — Загл. с экрана.
2. ЭБС «Znanium»: Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 930 с.: ISBN 978-5-394-01955-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/511978>
3. Пищевая промышленность (периодическое издание).
4. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология (периодическое издание).
5. Хранение и переработка сельхозсырья (периодическое издание).
6. Энциклопедия Znanium.com <https://new.enc.znanium.com/>

Список литературы верен

Директор НБ



М.В. Обновленская

3.2.3. Интернет-ресурсы: сайты

1. <http://foodis.ru/Общепит>. Информационный сайт. Материалы для организации работы общественного питания. Онлайн.
2. <http://obshepitruussia.ru/> Общепит в России (сайт журнала). Онлайн.
3. <https://new.enc.znaniy.com/> Энциклопедия Znaniy.com. Онлайн.

4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В целях доступности получения СПО обучающимися с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) для обучающихся с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета (www.stgau.ru) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого обучающегося;

2) для обучающихся с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения); обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

Образование обучающихся с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях Университета. Численность обучающихся с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

При получении СПО обучающимся с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающихся с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также во время промежуточной аттестации – экзамена.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: - ассортимент и хранение основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - методы контроля качества продуктов при хранении; - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - виды снабжения; - виды складских помещений и требования к ним;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль: - устный опрос; - практические задания - оценка результатов выполнения заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка устных ответов на экзамене
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; - методы контроля возможных хищений запасов на производстве; - правила оценки состояния запасов на производстве; - процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада от поставщиков; - виды сопроводительных документации на различные группы продуктов.		

Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: - определять наличие запасов и расход продуктов; - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; - оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	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: -устный опрос; -практические задания -оценка результатов выполнения заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: -экспертная оценка устных ответов на экзамене

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через личный кабинет преподавателя на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

Рабочую программу ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

1. Методические рекомендации по освоению учебной дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья».
2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.3 РПУД)	дополнительная (из п.3 РПУД)	интернет-ресурсы (из п.3 РПУД)
1	Анализ показателей качества пищевых продуктов по стандартам и установление общих и специфических показателей для товаров однородных и разнородных групп.	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6	1, 2, 3
2	Изучение ассортимента различных групп продовольственных товаров (индивидуальные задания);	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6	1, 2, 3

3	Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. Составление графиков завоза продуктов. Изучение нормативных и технических документов, регламентирующих приемку товаров по количеству и качеству (Инструкции П6, П7 и прочее)	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6	1, 2, 3
4	Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в конкретном предприятии (по заданию преподавателя). Составление графиков технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. Составление мероприятий по сокращению расходов по таре.	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6	1, 2, 3
5	Изучение современных методов обеспечения сохранности продуктов, риски при хранении, причины их возникновения.	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6	1, 2, 3
6	Документальное оформление списания продуктов, инвентаризации.	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6	1, 2, 3

Методические указания по выполнению практических работ
ОП.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

2026 г.

ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ

В результате контроля и оценки дисциплины осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций (Таблицы 1, 2), знаний и умений (Таблица 3):

Фонд оценочных средств включает в себя оценочные материалы, разработанные для осуществления текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», позволяет определить уровень достижения запланированных результатов обучения и степень сформированности компетенций обучающихся в соответствии со спецификой и видом профессиональной деятельности в рамках профессиональной дисциплины ОП 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.1.1 Выявлять потребность в товарах.	Знания: – определять наличие запасов и расход продуктов; – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; – оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения \$ Умения: – ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; – общие требования к качеству сырья и продуктов; – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; – методы контроля качества продуктов при хранении; – способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; – виды снабжения; – виды складских помещений и требования к ним;	Текущий контроль: -экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене выполнения заданий экзамена по дисциплине; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.
ПК.1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.		
ПК.1.3 Управлять товарными запасами и потоками.		
ПК.1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.		

	– периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; – методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; – программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; – методы контроля возможных хищений запасов на производстве; – правила оценки состояния запасов на производстве; – процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	
По окончании данной дисциплины проводится экзамен		

Таблица 2

Результаты (общие компетенции и показатели их оценки)	Результаты воспитания	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам: - составляет план учебной работы или эксперимента, исходя из поставленной цели; - понимает и соблюдает последовательность действий по индивидуальному и коллективному выполнению учебной задачи в отведенное время; - делает выводы о рациональности приемов практической деятельности; - сравнивает разные способы выполнения учебной и практической деятельности; - выполняет сравнительную характеристику альтернативных способов решения поставленной задачи; - отслеживает свои ошибки по ходу работы; - предлагает способы устранения ошибок; - может исправить ошибку по ходу проведения	ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам профессиональной дисциплины Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов

лабораторной работы или выполняемой практической работы; - осуществляет контроль выполнения работ, исходя из целей и задач деятельности, определенных руководителем; - принимает на себя ответственность за результаты учебной деятельности; - приводит примеры использования конкретных знаний и умений в будущей профессиональной деятельности; - анализирует инновации в производственной отрасли; - анализирует рабочую ситуацию, дает оценку достигнутых результатов и вносит коррективы в деятельность на их основе.		«портфолио».
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности: - находит необходимую книгу или статью, пользуясь библиографическими списками, каталогами, открытым доступом к книжным полкам; - работает с основными компонентами текста учебника или учебного пособия: оглавлением, учебным текстом, вопросами и заданиями, иллюстрациями, схемами, таблицами; - осуществляет поиск информации в сети Интернет; - проводит обработку и интерпретацию полученной информации, в том числе с использованием компьютерных программ; - владеет различными видами устного пересказа учебного текста, письменного изложения учебного текста в соответствии с заданием; - составляет план учебного текста, конспект текста; - выделяет значимое в блоке учебной информации; - выделяет существенное содержание в технических инструкциях, технологических регламентах; - составляет вопросы по учебному тексту, блоку учебной или профессиональной информации; - разбивает проблему на совокупность более простых профессиональных проблем; - составляет на основании письменного текста таблицы, схемы, графики.	ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие: - осознает и озвучивает значимость будущей профессии и ее место в структуре отрасли; - проявляет осознание важности обучения профессии; - формулирует преимущества выбранной профессии; - участвует в обсуждении вопросов будущей профессиональной деятельности;	ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины.

- проявляет интерес к деятельности профильных предприятий и учреждений; - перечисляет предприятия, имеющих в штате будущую профессию; типы и организационные формы предприятий отрасли; - называет условия работы по будущей профессии; - осознает значимость знаний, умений, навыков учебной деятельности; - проявляет устойчивое желание овладеть профессиональными знаниями и умениями; - устойчиво проявляет самостоятельность при решении учебных задач; - критически высказывается о результатах собственной учебной деятельности; - оценивает влияние педагогов, сокурсников на формирование собственного суждения; - целенаправленно анализирует различные точки зрения с тем, чтобы вынести собственное суждение; - самостоятельно оценивает свою учебную деятельность, сравнивая ее с деятельностью других обучающихся, с собственной деятельностью в прошлом, с установленными нормами.	общественной деятельности	Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами: - подчиняется внутриколледжному распорядку и правилам поведения; - умеет регулировать свое эмоциональное состояние; - умеет работать с любым партнером; - осознает особенности своего темпа работы и темпа работы других обучающихся; - проявляет стремление к сотрудничеству в групповой деятельности; - организует деятельность других обучающихся при выполнении практического задания; - проявляет готовность помочь другим обучающимся в решении учебных и производственных задач; - делает доклад, взаимодействует в различных организационных формах диалога и полилога; - умеет отстаивать свою точку зрения на проблему.	ЛР 13. Демонстрирующей готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста: - демонстрирует сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применяет		Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных

знания о них в речевой практике; - владеет навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; - владеет умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; - владеет умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров.		работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.		Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях: - демонстрирует сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности; - демонстрирует сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде; - осознает гражданские права и обязанности в	ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической

области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни; - владеет умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, производственной деятельности; - разрабатывает и реализует проекты экологически ориентированной социальной и производственной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры; - владеет основными мерами защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правилами поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций; - умеет предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники; - умеет применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и производственной деятельности в различных опасных и чрезвычайных ситуациях.		работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности: - проявляет принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - проявляет бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей; - демонстрирует неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков; - умеет 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); - владеет современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеет основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной	ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».

и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; - владеет физическими упражнениями разной функциональной направленности, использует их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности - соблюдает правила охраны труда и техники безопасности при выполнении практических и производственных работ; - умеет оказывать первую помощь.		
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности: - осознает роль информационных технологий в жизни общества и отдельного человека; - перечисляет возможности использования компьютерной техники для оптимизации труда; - озвучивает назначение и принципы функционирования персональных компьютеров, устройствах ввода-вывода информации, компьютерных сетях и возможностях их использования в образовательном процессе и профессиональной деятельности; - проявляет желание следить за прогрессом в области информационно-коммуникационных технологий; - организует свое компьютеризованное рабочее место; - владеет интерфейсом операционной системы компьютера, приемами выполнения файловых операций, организации информационной среды как файловой системы; владеет основными приемами ввода-вывода информации; - самостоятельно работает с программными продуктами, предназначенных для решения учебных и профессиональных задач; - самостоятельно осуществляет поиск информации в различных информационных ресурсах (сети Интернет, базах данных на электронных носителях и т.д.); - проводит структурирование информации, ее адаптацию к особенностям профессиональной деятельности; - осознает опасность, связанную с компьютерной техникой и сознательно выполняет правила техники безопасности и правила поведения в компьютерном классе.	ЛР4.Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках: - оформляет тетради и письменные работы (рефераты, письменные экзаменационные работы и		Текущий контроль в форме: защиты практических работ,

др.) в соответствии с предъявляемыми требованиями; - самостоятельно оформляет отчет, включающий описание процесса экспериментальной или практической работы, ее результаты и выводы в соответствии с поставленными целями; - работает с основными компонентами текста технических инструкций и регламентов: оглавлением, текстом, иллюстрациями, схемами, таблицами; - проводит обработку и интерпретацию информации технических инструкций и регламентов, в том числе на иностранном языке и с использованием компьютерных программ; - принимает и сдает смену на рабочем месте с оформлением соответствующих документов (журналов, актов, и т.д.); - оформляет документы первичной отчетности на рабочем месте (режимный лист, журналы учета и т.д.); - самостоятельно составляет документы по ведению служебной переписки (заявление, докладная записка, объяснительная и т.д.)		контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере уметь: оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и т.д.		Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».

Таблица 3

Результаты (знания, умения)	Формы и методы контроля и оценки
Знания: – определять наличие запасов и расход продуктов; – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; – оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения Умения: – ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; – общие требования к качеству сырья и продуктов; – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; – методы контроля качества продуктов при хранении; – способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; – виды снабжения; – виды складских помещений и требования к ним; – периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; – методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; – программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; – методы контроля возможных хищений запасов на производстве; – правила оценки состояния запасов на производстве; – процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	Текущий контроль: -экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене выполнения заданий экзамена по дисциплине; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.

Фонд оценочных средств дисциплине
ОП.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

2026 г.

1. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе освоения дисциплины предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации

Таблица 4

Элементы профессионального модуля	Формы и методы оценивания по видам контроля	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров	Фронтальный устный опрос по темам раздела. Тестирование по темам. Проверка отчетов по результатам практических работ. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	Экзамен по профессиональной дисциплине: оценка выполнения практических работ, оценка портфолио
Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	Фронтальный устный опрос по темам раздела. Тестирование по темам. Проверка отчетов по результатам практических работ. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров			
1	Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Теоретические вопросы, тесты.
2	Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		Теоретические вопросы, тесты.
3	Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров		Теоретические вопросы.
4	Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров		Теоретические вопросы.
5	Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов		Теоретические вопросы, тесты.
6	Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов		Теоретические вопросы.
7	Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров		Теоретические вопросы, тесты.
8	Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров		Теоретические вопросы, тесты.
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания			
1	Тема 2.1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Теоретические вопросы, тесты.
2	Тема 2.2. Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарноматериальных ценностей		Теоретические вопросы, тесты.
3	Тема 2.3. Организация хранения различных видов продовольственных товаров		Теоретические вопросы, тесты.
4	Тема 2.4. Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы		Теоретические вопросы, тесты.
5	Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания		Теоретические вопросы, тесты.
	Промежуточная аттестация		Компьютерное тестирование, теоретические вопросы, тесты.

2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

2.1 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

2.1.1 Текущий контроль

Банк тестовых заданий по темам дисциплины

Задания для контрольной работы № 1:

Вариант №1

1. Дать определение понятию качество продуктов.
2. Перечислите основные свойства продуктов.
3. Составить таблицу: Показатели качества, относящиеся к единичным показателям.
4. Дать характеристику основным признакам классификации продовольственных товаров.

Вариант №2

1. Составить таблицу: Виды снабжения предприятий общественного питания.
2. Перечислить критерии при выборе поставщика.
3. Правила поставки продуктов.
4. Назвать основные этапы приемки товара

Задания для контрольной работы № 2

Вариант №1

1. Требования, предъявляемые к складским помещениям.
2. Составить таблицу: Функции складских помещений.
3. Перечислить оборудование, используемое в работе складских помещений: механическое, весовое, холодильное.
4. Объемно-планировочные требования складских помещений.

Вариант №2

1. Перечислить санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.
2. Составить таблицу: Инвентарь и инструменты используют в складских помещениях.
3. Дать характеристику документам которые применяются при техническом обслуживании оборудования.
4. В чем заключается профилактический ремонт оборудования и как часто он проводится.

Задания для контрольной работы № 3

Вариант №1

1. Факторы, оказывающие влияние на условия хранения.
2. Перечислить способы укладки продуктов на хранение.
3. Составить таблицу: Способы хранения продуктов.
4. Виды тары. Условия приёмки и хранения тары.

Вариант №2

1. Дать характеристику страховым запасам.
2. Составить таблицу: Требования определяющие планирования товарных запасов.
3. Перечислить правила осуществляющие контроль запасов сырья.
4. Составить схему оформления технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

Задания для зачета по дисциплине

1 уровень

Выбрать правильный ответ:

1. Совокупность свойств продукции – это показатель:
 - а) пищевой ценности
 - б) сохраняемости
 - в) качества продукции

2. Наличие в продуктах биологически активных веществ — это показатель:
- а) сохраняемости
 - б) энергетической ценности
 - в) усвояемости
 - г) биологической ценности
3. Физиологическая ценность продуктов обусловлена:
- а) наличием биологически активных веществ: аминокислот, витаминов, микро и макро элементов
 - б) наличием веществ, активно влияющих на организм человека: кофеин, теобромин
 - в) энергией, которую получает организм
 - г) свойствами сохранять потребительские качества
4. Усвояемость продуктов зависит:
- а) от состава и активности ферментов
 - б) внешнего состояния продуктов
 - в) от доброкачественности продуктов
 - г) от кулинарно - технологических свойств
5. Внешний вид продуктов относится:
- а) к специфическим показателям качества
 - б) определяющим показателям качества
 - в) единичному показателю
 - г) к сохраняющим показателям
6. К формирующим показателям качества продуктов относятся:
- а) тара и упаковка
 - б) условия хранения
 - в) условия реализации
 - г) качество исходного сырья
7. Контроль готовой продукции относится:
- а) к формирующим качествам, влияющим на качество
 - б) к сохраняющим факторам
 - в) определяющим показателям
 - г) специфическим показателям
8. Важнейшим потребительским свойством продовольственных товаров являются:
- а) внешний вид продукции
 - б) вкусовые качества продукции
 - в) безопасность продукции
 - г) усвояемость продукции
9. Отсутствие в продуктах тяжелых металлов, пестицидов относится:
- а) к санитарно-гигиенической безопасности
 - б) к химической безопасности
 - в) к биологической безопасности
 - г) к физической безопасности
10. Отсутствие патогенных микроорганизмов относится:
- а) к санитарно-гигиенической безопасности
 - б) к химической безопасности
 - в) к биологической безопасности
 - г) к физической безопасности
11. Цвет, запах, вкус продуктов определяют с помощью:
- а) измерительного метода
 - б) физического метода
 - в) органолептического метода
 - г) химического метода
12. Наличие болезнетворных микробов в продуктах, определяющихся лабораторным

методом, относится:

- а) к физическим показателям
- б) к химическим показателям
- в) к органолептическим показателям
- г) к микробиологическим показателям

13. Не соответствие товара установленным требованиям – это:

- а) дефект продукции
- б) брак продукта
- в) химическая безопасность продукта
- г) санитарно-гигиеническая безопасность продукта

14. Плесневение, гниение продукта относится:

- а) скрытому дефекту
- б) явному дефекту
- в) малозначительному дефекту
- г) устранимому дефекту

15. Накопление токсина ботулинуса относится:

- а) скрытому дефекту
- б) явному дефекту
- в) малозначительному дефекту
- г) устранимому дефекту

16. Дефекты, которые не влияют на использование продукта, являются:

- а) устранимыми
- б) неустраняемыми
- в) малозначительными
- г) критическим

17. Дефекты, при которых использовать продукты нельзя называются:

- а) критические
- б) значительные
- в) устранимые
- г) малозначительные

18. Брак, при котором нельзя устранить хотя бы один дефект называют:

- а) исправимый
- б) малозначительный
- в) значительный
- г) неисправимый

19. Сертификация – это деятельность

- а) по оценке товара требованиям
- б) по установлению правил и характеристик
- в) по выявлению дефектов продукции
- г) по установлению методов контроля за качеством продукции

20. Сертификат выдается на срок:

- а) 1 год
- б) полгода
- в) на 3 года
- г) на 5 лет

21. Классификация продовольственных товаров это:

- а) определение классов по качеству
- б) распределение товаров по характерным признакам
- в) определение классов по безопасности
- г) определение классов по внешнему виду

22. Крупа, мука, макаронные относятся:

- а) к гастрономической группе

- б) к группе мучных изделий
 - в) к бакалейной группе
 - г) к хлебобулочной группе
23. Какое допустимое количество металопримесей в муке на 1 кг. продукта:
- а) не более 3мл.
 - б) не допустимо
 - в) не более 5 мл.
 - г) не более 10 мл.
24. В какой муке определяют количество и качество клейковины:
- а) ржаной
 - б) пшеничной
 - в) соевой
 - г) кукурузной
25. Каковы нормы, установленной влажности для крупы для текущего потребления
- а) 5%
 - б) 10%
 - в) 12-17%
 - г) 20%
26. Колбасы, сыры относятся:
- а) к гастрономической группе
 - б) к группе мучных изделий
 - в) к бакалейной группе
 - г) к хлебобулочной группе
27. Картофель, морковь, свекла относятся:
- а) корнеплодам
 - б) клубнеплодам
 - в) томатным
 - г) бахчевым
28. К десертным овощам относятся:
- а) салат
 - б) кинза
 - в) базилик
 - г) артишок
29. Тыквенные овощи относятся к группе овощей:
- а) плодовые
 - б) десертные
 - в) вегетативные
 - г) пряные
30. Ржаная мука вырабатывается из:
- а) пшеницы
 - б) овса
 - в) ячменя
 - г) ржи
31. Фасоль, чечевица, нут относятся к группе: а) зерномучных товаров
- б) овощных
 - в) плодовых
 - г) пряных
32. По способу выпечки хлеб бывает:
- а) весовой
 - б) подовый
 - в) улучшенный

- г) штучный
- 33. Сдобные хлебные изделия отличаются большим содержанием:
 - а) жира, сахара, яиц
 - б) дрожжей
 - в) творога
 - г) жидкости
- 34. Батоны относятся к:
 - а) хлебным изделиям
 - б) сдобным изделиям
 - в) булочным изделиям
 - г) сайкам
- 35. Макаaronные изделия подразделяются на группы в зависимости:
 - а) от вида изделий
 - б) от развариваемости
 - в) от сорта муки
 - г) от добавления дополнительных ингредиентов
- 36. Особенность пряных овощей заключается в содержании:
 - а) белков
 - б) эфирных масел
 - в) витаминов
 - г) минеральных веществ
- 37. Для приготовления десертов используют:
 - а) ревень
 - б) фенхель
 - в) базилик
 - г) майоран
- 38. Чайот относится к группе овощей:
 - а) томатных
 - б) пряных
 - в) десертных
 - г) тыквенных
- 39. Пищевая ценность бобовых обусловлена наличием:
 - а) витаминов
 - б) легкоусвояемых белков
 - в) жиров
 - г) углеводов
- 40. Яблоки, груши, айва относятся к группе плодов:
 - а) косточковых
 - б) тропических
 - в) семечковых
 - г) экзотических
- 41. Карамбола, личи, папайя относятся к группе:
 - а) экзотические плоды
 - б) тропические плоды
 - в) косточковые
 - г) семечковые
- 42. Бертолеция и каштан относятся к:
 - а) ягодам
 - б) орехоплодным
 - в) экзотическим плодам
 - г) тропическим плодам
- 43. Грибы подразделяются на:

- а) группы
 - б) классы
 - в) сорта
 - г) категории
44. Подберезовики, волнушки относятся:
- а) к 1 категории
 - б) к 2 категории
 - в) к 3 категории
 - г) к 4 категории
45. К вкусовым товарам относятся:
- а) приправы
 - б) плоды
 - в) кондитерские изделия
 - г) гастрономические товары
46. По классификации натуральный кофе бывает:
- а) порошкообразный
 - б) гранулированный
 - в) сублимированный
 - г) разной степени обжарки
47. Столовая горчица, кетчупы, пищевые кислоты относятся:
- а) к пряностям
 - б) к приправам
 - в) к товарам растительного происхождения
 - г) к бакалейным товарам
48. Какие из перечисленных пряностей относятся к группе семенных:
- а) укроп
 - б) анис
 - в) гвоздика
 - г) лавровый лист
49. Перец, кардамон, тмин относятся к группе пряностей:
- а) семенных
 - б) листовых
 - в) цветочных
 - г) плодовых
50. Куркума и имбирь относятся к группе:
- а) коревых
 - б) корневых
 - в) листовых
 - г) плодовые
51. Продукт, получаемый путем уваривания фруктов и плодов в сахарном сиропе и заглазированные сахаром, называют:
- а) джем
 - б) повидло
 - в) цукаты
 - г) мармелад
52. Продукт, получаемый путем уваривания сахаропаточных сиропов:
- а) карамель
 - б) халва
 - в) жевательная резинка
 - г) пастила
53. Мучное кондитерское изделие, изготавливаемое с добавлением пряностей:
- а) печенье

б) пряники

в) кексы

г) крекеры

54. Содержанием, каких веществ особенно ценятся молоко и молочные продукты: а) белков

б) жиров

в) минеральных веществ: калия, кальция, железа

г) витаминов

55. Пастеризация молока проводится при температуре:

а) 100° С

б) менее 100° С

в) 150° С

г) 120° С

56. Продукт, получаемый путем высушивания молока

а) сухие молочные продукты

б) сливки натуральные

в) молоко сгущенное

г) молоко стерилизованное

57. Кефир получают путем брожения:

а) кисломолочное

б) смешанное: молочное и спиртовое

в) молочное

г) спиртовое

58. Сливочное масло относят к группе:

а) молочной продукции

б) жировой продукции

в) мясной продукции

г) масложировой продукции

59. К группе переработанных жиров относят:

а) сливочное масло

б) маргарин

в) растительное масло

г) животный жир

60. По упитанности мясо говядины делят на:

а) 4 категории

б) 3 категории

в) 2 категории

г) на категории не делят

61. Мясные полуфабрикаты по способу обработки делят:

а) натуральные, панированные, рубленые

б) мясокостные, бескостные

в) охлажденные, замороженные

г) говяжьи, бараньи, свиные

62. Кулинарные мясные изделия – это изделия:

а) прошедшие первичную обработку

б) подвергнутые тепловой обработке

в) замороженные полуфабрикаты

г) охлажденные подготовленные полуфабрикаты

63. Мозги, сердце, печень относят к группе:

а) мясных полуфабрикатов

б) кулинарных изделий

в) мясных субпродуктов

- г) мясо убойных животных
64. Мясо домашней птицы по упитанности делят на:
- а) две категории
 - б) не делят на категории
 - в) три категории
 - г) четыре категории
65. Мясные полуфабрикаты по термическому состоянию подразделяют на:
- а) подвергнутые тепловой обработке
 - б) охлажденные и замороженные
 - в) натуральные
 - г) замороженные
66. Для приготовления каких колбас используют парное мясо:
- а) полукопченых
 - б) сырокопченых
 - в) ливерных
 - г) вареных, сосисок, сарделек
67. По способу приготовления мясные консервы подразделяются:
- б) из мяса говядины, свинины, баранины
 - а) в собственном соку
 - в) стерилизованные, пастеризованные
 - г) в металлической и стеклянной таре
68. Срок хранения диетических яиц:
- а) 1-2 дня
 - б) не более 7 суток
 - в) 25 суток
 - г) 120 суток в холодильнике
69. Меланж – это:
- а) замороженный яичный продукт
 - б) высушенный яичный продукт
 - в) желтки свежих яиц
 - г) белки свежих яиц
70. В зависимости от места обитания рыбы делятся на:
- а) две группы
 - б) три группы
 - в) четыре группы
 - г) пять групп
71. В охлажденной рыбе температура в толще мяса:
- а) от -1 до -5° С
 - б) от -1 до +5° С
 - в) от -5 до -10° С
 - г) около 0° С
72. Способ посола рыбы, при котором добавляют сахар и пряности называется:
- а) сухой
 - б) смешанный
 - в) сладкий
 - г) пряный
73. Дефект рыбы, при котором образуется оранжевый налет
- а) сырость
 - б) загар
 - в) ржавчина
 - г) лопнувшее брюшко
74. Промышленное производство товаров относится к:

- а) основным источникам снабжения
 - б) дополнительным источникам снабжения
 - в) вспомогательный источник
 - г) источником снабжения не является
75. Импорт товаров для снабжения производства сырьем относится к:
- а) местным ресурсам
 - б) главным ресурсам
 - в) государственным ресурсам
 - г) основным источникам
76. Местные ресурсы для закупки товаров являются:
- а) централизованная закупка
 - б) децентрализованная закупка
 - в) вспомогательная закупка
 - г) дополнительная закупка
77. Оптовые базы являются:
- а) главным поставщиком
 - б) вспомогательным поставщиком
 - в) основным поставщиком
 - г) дополнительным
78. Поставка товара от производителя к потребителю через торговые базы называется:
- а) поставка через посредника
 - б) прямая поставка
 - в) обратная поставка
 - г) вспомогательная поставка
79. Отличительной особенностью деятельности торговых агентов является:
- а) являются собственником на товар
 - б) не берут на себя право собственника
 - в) не решают вопросов с торговыми поставщиками
 - г) не решают вопросы с хранением товаров
80. На поставку товара от поставщика оформляют документ:
- а) акт на поставку
 - б) накладная
 - в) договор на поставку
 - г) заборный лист
81. Приемка товара по весу брутто является:
- а) предварительная приемка
 - б) окончательная приемка
 - в) промежуточная приемка
 - г) вспомогательная приемка
82. Предварительная приемка товара на производство осуществляется по документам:
- а) договор
 - б) акт
 - в) заборный лист
 - г) накладная
83. Сроки окончательной приемки скоропортящихся товаров на складе:
- а) не позднее 10 дней с момента предварительной приемки
 - б) не позднее 24 часов
 - в) не позднее 5 дней
 - г) через 2 недели
84. Проверка соответствия сертификату принимаемого товара является приемкой:
- а) по количеству

- б) по качеству
 - в) по весу брутто
 - г) по весу нетто
85. Если принимаемое мясо не имеет ветеринарного клейма то:
- а) его запрещается принимать
 - б) можно принять и использовать
 - в) принять, предварительно оценив качество
 - г) принять с составлением акта
86. Если во время приемки товара обнаруживается недостача, то оформляется:
- а) накладная
 - б) договор
 - в) односторонний акт
 - г) счет- фактура
87. Оптимальная звенность является признаком:
- а) хранения товара
 - б) товародвижения
 - в) заключения поставок
 - г) транспортирования
88. Прямая связь поставщик- предприятие является формой товародвижения:
- а) транзитной
 - б) складской
 - в) звенной
 - г) эффективной
89. Когда вывоз товара осуществляется с помощью поставщиков то это:
- а) прямой способ доставки
 - б) групповой способ доставки
 - в) децентрализованный способ
 - г) централизованный
90. Когда вывоз товара осуществляет само предприятие то это:
- а) прямой способ доставки
 - б) групповой способ доставки
 - в) децентрализованный способ
 - г) централизованный
91. Срок действия санитарного паспорта на машину, осуществляющую доставку товаров:
- а) не более 1 года
 - б) не более 1 месяца
 - в) 3 года
 - г) 1 месяц
92. При какой форме товародвижения может произойти ухудшение качества товаров:
- а) транзитная
 - б) децентрализованная
 - в) складская
 - г) централизованная
93. В каком нормативном документе, регламентирующем снабжение, указывается количество товара, стоимость, сумма:
- а) товарно-транспортная накладная
 - б) акт
 - б) договор
 - г) ведомость
94. Складские помещения на предприятиях общественного питания относятся к: а) вспомогательным помещениям

- б) производственным помещениям
- в) торговым помещениям
- г) дополнительным помещениям

95. Требования к расположению складских помещений:

- а) не имеет значения
- б) только на первых этажах
- в) цокольные, подвальных, первых этажах
- г) только в подвальных помещениях

96. Функции складских помещений:

- а) прием, хранение и отпуск товара на производство
- б) прием товара и отпуск на производство
- в) хранение продуктов
- г) производство продукции

97. На основании каких документов определяется состав и площади складских помещений:

- а) приказ руководителя предприятия
- б) ФЗ
- в) СанПиН
- г) инструкция, утвержденная руководителем предприятия

98. Количество складских помещений на небольших предприятиях общественного питания:

- а) одно
- б) не менее трех
- в) не менее четырех
- г) не менее двух

99. Количество складских помещений на больших предприятиях общественного питания: а) не менее четырех

- б) одно
- в) два
- г) три

100. Исключать отрицательное влияние товаров друг на друга является одним из принципов планировки:

- а) всех производственных помещений
- б) складских помещений
- в) торговых помещений
- г) вспомогательных помещений

101. Устройство искусственного освещения в складских помещениях является требованием:

- а) объемно-планировочным
- б) техническим
- в) санитарно-гигиеническим
- г) химическим

102. Перспективный план обслуживания складских помещений составляется на:

- а) 1 год
- б) полгода
- в) каждый месяц
- г) 5 лет

103. Профилактический ремонт складского оборудования должен проводиться:

- а) ежемесячно
- б) еженедельно
- в) раз в полгода

г) раз в квартал

104. Классификация тары: деревянная, стеклянная, бумажная, металлическая – это классификация по:

а) степени жесткости

б) виду материала

в) по степени специализации

г) по кратности использования

105. Классификация тары: оборотная, многооборотная – это классификация по:

а) степени жесткости

б) виду материала

в) по степени специализации

г) по кратности использования

106. Классификация тары: специализированная, универсальная – это классификация по:

а) степени жесткости

б) виду материала

в) по степени специализации

г) по кратности использования

107. Своевременный учет тары и оформление сопроводительной документации является:

а) экономическими мерами по сокращению расходов по таре

б) организационными мерами

в) техническими мерами

г) санитарно-гигиеническими мерами

108. Многооборотная тара, стоимость которой не включена в стоимость товара:

а) остается на производстве

б) возвращается поставщику

в) возвращается на таросборный пункт

г) выбрасывается

109. Хранение продуктов, сложенных в штабеля является:

а) стеллажным способом хранения

б) насыпным способом

в) штабельным способом

г) ящичным способом

110. Насыпной способ хранения продуктов это:

а) хранение в ящиках

б) хранение продуктов навалом в закромах, бункерах

в) хранение на стеллажах

г) хранение в штабелях

111. Сроки хранения хлебобулочных изделий:

а) 1 сутки

б) 2-3 суток

в) 3-5 суток

г) 0,5 суток

112. Сухие помещения с влажностью 70% используют для хранения:

а) овощи, фрукты

б) молочные продукты

в) хлебные изделия

г) сахар, соль, сухие продукты

113. Овощи, фрукты необходимо хранить при влажности:

а) 70%

б) 60%

в) 80-90%

г) 75%

114. Сроки хранения мясных рубленых полуфабрикатов:
- а) 6ч.
 - б) 12ч.
 - в) 48ч.
 - г) 36ч.
115. Высокая концентрация углекислого газа при хранении продуктов способствует:
- а) подавлению развития микроорганизмов
 - б) окислению жиров
 - в) окислению эфирных масел
 - г) изменению органолептических свойств
116. Усушка продуктов при хранении относится к потерям:
- а) ненормируемым
 - б) нормируемым
 - в) обязательным
 - г) случайным
117. Бой, порча продуктов при хранении относится к потерям:
- а) ненормируемым
 - б) нормируемым
 - в) обязательным
 - г) случайным
118. Неправильная транспортировка и хранение приводят к потерям:
- а) ненормируемым
 - б) нормируемым
 - в) обязательным
 - г) случайным
119. Принцип биоза(хранение) заключается:
- а) продукт хранят при замедлении в них биологических процессов
 - б) действие одних микробов подавляет действие других
 - в) продукт сохраняют в живом виде до употребления
 - г) действие всех бактерий прекращается
120. Принцип абиоза заключается:
- а) продукт хранят при замедлении в них биологических процессов
 - б) действие одних микробов подавляет действие других
 - в) продукт сохраняют в живом виде до употребления
 - г) действие всех бактерий прекращается
121. Принцип цеонабиоза:
- а) продукт хранят при замедлении в них биологических процессов
 - б) действие одних микробов подавляет действие других
 - в) продукт сохраняют в живом виде до употребления
 - г) действие всех бактерий прекращается
122. Охлаждение, замораживание является:
- а) термоанабиозом
 - б) ксероанабиозом
 - в) осмоанабиозом
 - г) ацидоанабиозом
123. Сушка продуктов является:
- а) термоанабиозом
 - б) ксероанабиозом
 - в) осмоанабиозом
 - г) ацидоанабиозом
124. Маринование продуктов является:
- а) термоанабиозом

- б) ксероанабиозом
- в) осмоанабиозом
- г) ацидоанабиозом

125. Соление продуктов является:

- а) термоанабиозом
- б) ксероанабиозом
- в) осмоанабиозом
- г) ацидоанабиозом

126. Принцип осмобриоза заключается:

- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
- б) частичное или полное обезвоживание продукта
- в) замораживание продукта
- г) создание кислой среды

127. Принцип ацидоанабиоза заключается:

- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
- б) частичное или полное обезвоживание продукта
- в) замораживание продукта
- г) создание кислой среды

128. Принцип термоанабиоза заключается:

- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
- б) частичное или полное обезвоживание продукта
- в) замораживание продукта
- г) создание кислой среды

129. Принцип ксероанабиоза заключается:

- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
- б) частичное или полное обезвоживание продукта
- в) замораживание продукта
- г) создание кислой среды

130. Использование антисептиков для консервирования продуктов относится к методу:

- а) абиоза
- б) ценоанабиоза
- в) анабиоза
- г) биоза

131. Использование молочнокислого брожения используется для:

- а) маринования овощей
- б) квашения капусты
- в) в виноделии
- г) в консервировании мясных продуктов

132. Количество товарных запасов на производстве зависит:

- а) от вида выпускаемой продукции
- б) от вида предприятия
- в) от сроков хранения продуктов и количества складских помещений
- г) от сезонности

133. Запасы продуктов на длительный период относятся к виду запасов:

- а) на начало периода
- б) на конец периода
- в) на ближайшее время
- г) сезонные

134. Запас сырья, равный половине суммы объема начального и конечного периода называется:

- а) сезонный запас сырья
- б) средний запас сырья

в) запас на начало периода

г) запас на конец периода

135. Запасы, созданные на случай отклонения поставок текущих запасов, называются:

а) длительные

б) обязательные

в) страховые

г) текущие

136. Сроки страховых запасов для скоропортящихся продуктов:

а) не более 2-4 дней

б) 2 недели

в) 10-12 дней

г) 1 месяц

137. Сроки страховых запасов для муки, сахара

а) не более 2-4 дней

б) 2 недели

в) 10-12 дней

г) 1 месяц

138. Нормы запасов основных продуктов (мясо, рыба, крупа, макаронные изделия и др.) рассчитывают по:

а) индивидуальным нормам

б) месячным нормам

в) на основании фактического расхода за определенный период

г) среднегрупповым нормам

139. Нормы запасов сахара, жиров рассчитывают по:

а) индивидуальным нормам

б) месячным нормам

в) на основании фактического расхода за определенный период

г) среднегрупповым нормам

140. Инвентаризация позволяет:

а) выявить наличие товара, его сохранность и недостачу

б) выявить качество товара

в) выявить объем производства

г) проверить выполнение постановлений, решений

141. Сроки проведения плановой инвентаризации на складе:

а) один раз в квартал

б) раз в месяц

в) раз в полгода

г) раз в год

142. Материальная ответственность, возникающая по договору, называется:

а) ограниченная

б) индивидуальная

в) полная

г) бригадная

143. Какие документы оформляются при отпуске товара на производство:

а) счет-фактура

б) накладная

в) акт

г) ведомость учета

144. Количество сырья для производства продукции определяется на основании:

а) сборника рецептур

б) накладной

в) плана-меню

г) счета-фактуры

145. Сырьевой набор продуктов для продукции определяется на основании:

а) сборника рецептур

б) накладной

в) плана-меню

г) счета-фактуры

146. Для учета остатков продуктов и готовых изделий используют:

а) калькуляционную карту

б) акт по форме ОП-15

в) сборник рецептур

г) акт по форме ОП-14

147. Для учета отпущенных изделий из кухни используют:

а) калькуляционную карту

б) акт по форме ОП-15

в) сборник рецептур

г) акт по форме ОП-14

148. Ведомость учета движения продуктов на кухне составляется:

а) в одном экземпляре

б) в двух экземплярах

в) в трех экземплярах

г) в четырех экземплярах

149. Обработка продуктов для хранения ультрафиолетовыми лучами относится к методам: а) стерилизации

б) термостерилизации

в) химстерилизации

г) лучевой стерилизации

150. Сбраживание продуктов дрожжами относится к методу:

а) алкоголецеаноанабиоз

б) ацидоценабиоз

в) ацидоанабиоз

г) осмоанабиоз

Ключ к тесту

1- в	51- в	101- в
2- г	52- а	102- г
3- б	53- б	103- а
4- а	54- в	104- б
5- б	55- б	105- г
6- г	56- а	106- в
7- а	57- б	107- а
8- в	58- г	108- б
9- б	59- б	109- в
10 а	60- в	110- б
11- в	61- а	111- а
12- г	62- б	112- г
13- а	63- в	113- в
14- б	64- а	114- б
15- а	65- б	115- а
16- в	66- г	116- б
17- а	67- а	117- а
18- г	68- б	118- а
19- а	69- а	119- в
20- в	70- в	120- г
21- б	71- б	121- б
22- в	72- г	122- а
23- а	73- в	123- б
24- б	74- а	124- г
25- в	75- в	125- в
26- а	76- б	126- а
27- б	77- г	127- г
28- г	78- а	128- в
29- а	79- б	129- б
30- г	80- в	130- а
31- а	81- а	131- б
32- б	82- г	132- в
33- в	83- б	133- г
34- а	84- б	134- б
35- в	85- а	135- в
36- б	86- в	136- а
37- а	87- б	137- в
38- г	88- а	138- г
39- б	89- г	139- в
40- в	90- в	140- а
41- б	91- а	141- а
42- а	92- в	142- в
43- г	93- а	143- б
44- б	94- б	144- в
45- а	95- в	145- а
46- г	96- а	146- б
47- б	97- в	147- г
48- а	98- г	148- б
49- г	99- а	149- г
50- б	100- б	150- а

2 уровень

Вопросы на установление соответствия:

1. Установите соответствие между терминами и их определением

сохраняемость	комплексное сочетание свойств продуктов: вкус, запах, консистенция
энергетическая ценность	наличие биологически активных веществ: аминокислоты, витамины, микроэлементы, макроэлементы
биологическая ценность	количество калорий, дающих энергию в процессе обмена веществ
физиологическая ценность	свойства товара сохранять потребительские качества
Органолептические показатели	Наличие веществ, активно влияющих на организм человека (кофеин, теобромин и др.)

2. Установите соответствие между факторами, влияющими на качество продуктов

формирующие	тара и упаковка
	качество и технология изготовления
сохраняющие	контроль готовой продукции
	условия хранения и реализации
	качество исходного сырья

3. Установите соответствие между видами безопасности продукции и требованиями к ним

Санитарно – гигиенические	Отсутствие тяжелых металлов, пестицидов
Химические	Отсутствие патогенных микроорганизмов

4. Перечислите продукты, для которых свойственны кулинарно – технологические свойства

5. Дать характеристику единичным и комплексным показателям качества продуктов

Вставьте пропущенные слова

6. Важнейшим потребительским свойством продуктов является их _____

7. Показатели безопасности продовольственных проверяются при проведении обязательной _____

8. Дать характеристику органолептического метода определения качества продуктов

9. Дать характеристику измерительного метода определения качества продуктов

10. Верны ли следующие утверждения:

А) Органолептическим методом определяют цвет, вкус, запах, консистенцию

Б) Измерительным методом определяют массовую долю белков, жиров, наличие патогенных микробов

а) верно А

б) верно Б

в) верны оба утверждения

г) оба утверждения неверны

11. Верны ли следующие утверждения:

А) Накопление токсина ботулинуса в продуктах является скрытым дефектом

Б) Плесневение, гниение продуктов является скрытым дефектом

а) верно А

б) верно Б

в) верны оба утверждения

г) оба утверждения неверны

Вставьте пропущенное слово в определении

12. Несоответствие товара установленным требованиям является _____

продукта.

13. Установите соответствие между видами дефектов и их характеристикой

Малозначительные дефекты	Устранение дефектов невозможно и нецелесообразно
Устранимые дефекты	Устранение дефектов возможно и целесообразно
Неустраняемые дефекты	Дефекты не влияющие на использование продуктов и их сохранность

14. Дать определение брак продуктов, его виды и причины возникновения.

15. Установите соответствие между терминами и их характеристикой

стандартизация	Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям
сертификация	Деятельность по оценке соответствия
стандарт	Деятельность по установке правил и характеристик
сертификат	Документ, в котором устанавливаются характеристики продукции, условия хранения, транспортировки

Ответьте на вопросы:

16. Из перечисленных товаров определите товары, относящиеся к гастрономической и бакалейной группе

1. Бакалейная группа	рыба соленая
	колбаса
	чай
	молочная продукция
	кофе
2.Гастрономическая группа	крупа, мука, макароны
	консервы мясные, рыбные
	сыр
	пряности
	соль, сахар, растительное масло

3 уровень

Вопросы на соответствие

1. Установите соответствие между классификационными группами и товаром

Зерномучные товары	Чай, кофе, пряности
Плодоовощные товары	Макароны, хлебобулочные изделия
Вкусовые товары	Десертные, пряные овощи
Молочные товары	сыр

2. Установите соответствие между группами овощей

1. вегетативная группа овощей	луковые
	корнеплоды
	зерновые
	тыквенные
	десертные
2. плодовая группа овощей	пряные
	томатные
	клубнеплоды
	бобовые
	салатно-шпинатные

3. Установите соответствие между группами овощей

клубнеплоды	шалот
корнеплоды	кольраби

капустные	кресс-салат
луковые	брюква
салатно-шпинатные	фенхель
десертные	брокколи
пряные	чайот
тыквенные	батат
томатные	спаржа
бобовые	кукуруза
зерновые	фасоль

4. Установите соответствие между группами плодов

Семечковые	фейхоа, цитрон, хурма
Косточковые	абрикосы, вишня
субтропические и тропические	лечи, папайя, лайм
Экзотические	айва, груши

5. Установите соответствие между видами грибов и категориями

1 категория	Опята, шампиньоны
2 категория	Рядовки, горькушки
3 категория	Белые, грузди
4 категория	Подберезовики, волнушки

6. Прочитав характеристику изделий, определить их название:

- Готовят из фруктово-ягодного сырья с добавлением большого количества сахара _____
- Готовят путем долгого уваривания плодово-ягодного сырья с добавлением сахара и пектина _____
- Получают путем уваривания свежих плодов с сахаром и сиропом с добавлением желирующих веществ _____
- Фрукты и плоды, уваренные в сахарном сиропе с патокой и заглазированные сахаром _____

- Изделия желеобразной структуры, полученные путем уваривания фруктово-ягодного пюре с студнеобразователями _____

7. Верны ли следующие утверждения:

- А) Срок хранения диетических яиц 10 суток
- Б) Столовые яйца хранят не более 10 суток
- В) Хранение яиц в холодильнике допускается до 120 суток
 - а) верно А
 - б) верно А Б
 - в) верно В
 - г) все ответы верны

8. Перечислить основные требования к продовольственному снабжению:

- 1 _____
- 2 _____
- 3 _____
- 4 _____

9. Впишите название видов приемки товаров:

- _____ - определяется вес брутто
- _____ - определяется масса нетто, масса тары

10. Определите сроки окончательной приемки для товаров:

Для скоропортящихся товаров _____

Для нескоропортящихся _____

11. Установите соответствие требований к складским помещениям

Объемно-планировочные	Для спуска товара в подвальные помещения должны быть люки с дверями и пандусами
	Складские помещения должны быть компактными
Санитарно-гигиенические	Вентиляция должна быть искусственной и механической
	Высота складских помещений должна быть не менее 2,5 м.
	Стены должны быть защищены от проникновения грызунов

12. Верны ли утверждения:

А) Перспективный план обслуживания оборудования в складских помещениях составляется на 1 год

Б) Годовой план составляется на основе перспективного плана

а) верно А

б) верны два утверждения

в) верно Б

г) нет верных утверждений

13. Установить соответствие видов тары

По виду материала	однооборотная
	универсальная
По степени жесткости	пластмассовая
	жесткая
По степени специализации	специализированная
	многооборотная
По кратности использования	деревянная
	мягкая
	бумажная

14. Определить последовательность мероприятий при приемки тары:

___ проверить целостность тары

___ проверить наличие сертификата

___ проверить внешний вид, наличие сертификата

___ проверить тарную маркировку, ее соответствие требованиям ГОСТов

15. Верны ли утверждения:

А) Многооборотная тара, стоимость которой не включается в стоимость товара, возвращается поставщику

Б) Тара, стоимость которой включена в стоимость товара, возвращается поставщику

а) верно только утверждение А

б) верно только утверждение Б

в) верны оба утверждения

г) нет верных утверждений

16. Установите соответствие между способами хранения продуктов и их характеристикой

штабельный	Хранят навалом в бункерах, закромах
ящичный	Хранят в ящиках
насыпной	Хранят в подвешенном состоянии
подвесной	Хранят на подтоварниках в таре, которую укладывают в штабеля

17. Установите соответствие между продуктами и условиями хранения:

мука, крупа, сахар, соль	Влажность воздуха 70-75 %
овощи, фрукты	Влажность воздуха 80-90 %

18. Верны ли утверждения:

- А) Высокая концентрация углекислого газа способствует окислению жиров
Б) Высокая концентрация кислорода влияет на изменение органолептических свойств продуктов
а) верно утверждение А
б) верно утверждение Б
в) верны оба утверждения
г) оба утверждения неверны

19. Верны ли утверждения:

- А) К нормированным товарным потерям относятся усушка продуктов, выветривание
Б) К ненормированным потерям относятся бой, порча продуктов
а) верно утверждение А
б) верно утверждение Б
в) верны оба утверждения
г) оба утверждения неверны

20. Установите последовательность действий кладовщика при отпуске товара

- проводит сортировку товара
- вскрывает тару
- проверяет качество товара

УСЛОВИЯ

Каждый обучаемый получает вариант тестового задания.

Время выполнения задания - 1,5 час.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

150 вопросов (1 уровня);

16 вопросов (2 уровня);

20 вопросов (3 уровня)

Время на выполнение 1,5 часа.

Баллы:

За 1 задание 1-го уровня выполненного правильно – 1 балл

За 1 задание 2-го уровня выполненного правильно – 3 балла

За 1 задание 3-го уровня выполненного правильно – 5 баллов

Оценка:

Менее 10 баллов – «2»

10-20 баллов – «3»

21-39 баллов – «4»

40-48 баллов – «5»

Примечание: обучающийся получает зачет по дисциплине, если набирает не менее 10 баллов.

Тестовые задания (входящая диагностика) по дисциплине

ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1 уровень**Выбрать правильный ответ:**

1. Промышленное производство товаров относится к:

- а) **основным источникам снабжения**
б) дополнительным источникам снабжения
в) вспомогательный источник
г) источником снабжения не является

2. Импорт товаров для снабжения производства сырьем относится к:
- а) местным ресурсам
 - б) главным ресурсам
 - в) государственным ресурсам
 - г) основным источникам
3. Местные ресурсы для закупки товаров являются:
- а) централизованная закупка
 - б) децентрализованная закупка
 - в) вспомогательная закупка
 - г) дополнительная закупка
4. Оптовые базы являются:
- а) главным поставщиком
 - б) вспомогательным поставщиком
 - в) основным поставщиком
 - г) дополнительным
5. Поставка товара от производителя к потребителю через торговые базы называется:
- а) поставка через посредника
 - б) прямая поставка
 - в) обратная поставка
 - г) вспомогательная поставка
6. Отличительной особенностью деятельности торговых агентов является:
- а) являются собственником на товар
 - б) не берут на себя право собственника
 - в) не решают вопросов с торговыми поставщиками
 - г) не решают вопросы с хранением товаров
7. На поставку товара от поставщика оформляют документ:
- а) акт на поставку
 - б) накладная
 - в) договор на поставку
 - г) заборный лист
8. Приемка товара по весу брутто является:
- а) предварительная приемка
 - б) окончательная приемка
 - в) промежуточная приемка
 - г) вспомогательная приемка
9. Предварительная приемка товара на производство осуществляется по документам:
- а) договор
 - б) акт
 - в) заборный лист
 - г) накладная
10. Сроки окончательной приемки скоропортящихся товаров на складе:
- а) не позднее 10 дней с момента предварительной приемки
 - б) не позднее 24 часов
 - в) не позднее 5 дней
 - г) через 2 недели
11. Проверка соответствия сертификату принимаемого товара является приемкой:
- а) по количеству
 - б) по качеству
 - в) по весу брутто

г) по весу нетто

12. Если принимаемое мясо не имеет ветеринарного клейма то:

а) его запрещается принимать

б) можно принять и использовать

в) принять, предварительно оценив качество

г) принять с составлением акта

13 Если во время приемки товара обнаруживается недостача, то оформляется:

а) накладная

б) договор

в) односторонний акт

г) счет- фактура

14. Усушка продуктов при хранении относится к потерям:

а) ненормируемым

б) нормируемым

в) обязательным

г) случайным

15. Бой, порча продуктов при хранении относится к потерям:

а) ненормируемым

б) нормируемым

в) обязательным

г) случайным

16. Неправильная транспортировка и хранение приводят к потерям:

а) ненормируемым

б) нормируемым

в) обязательным

г) случайным

17 Принцип цеонабиоза:

а) продукт хранят при замедлении в них биологических процессов

б) действие одних микробов подавляет действие других

в) продукт сохраняют в живом виде до употребления

г) подавление вредной микрофлоры за счет создания условий для жизнедеятельности полезной микрофлоры, способствующей сохранению продуктов (квашение, молочнокислое и спиртовое брожение при производстве и хранении кисломолочных продуктов).

18. Охлаждение, замораживание является:

а) термоанабиозом

б) ксероанабиозом

в) осмоанабиозом

г) ацидоанабиозом

19. Сушка продуктов является:

а) термоанабиозом

б) ксероанабиозом

в) осмоанабиозом

г) ацидоанабиозом

20 Маринование продуктов является:

а) термоанабиозом

б) ксероанабиозом

в) осмоанабиозом

г) ацидоанабиозом

21 Соление продуктов является:

- а) термоанабиозом
- б) ксероанабиозом
- в) осмоанабиозом
- г) ацидоанабиозом

22. Принцип осмобриоза заключается:

- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
- б) частичное или полное обезвоживание продукта
- в) замораживание продукта
- г) создание кислой среды

23 Принцип ацидоанабиоза заключается:

- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
- б) частичное или полное обезвоживание продукта
- в) замораживание продукта
- г) создание кислой среды

24. Принцип термоанабиоза заключается:

- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
- б) частичное или полное обезвоживание продукта
- в) замораживание продукта
- г) создание кислой среды

25 Принцип ксероанабиоза заключается:

- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
- б) частичное или полное обезвоживание продукта
- в) замораживание продукта
- г) создание кислой среды

**Тестовые задания (входящая диагностика) по дисциплине
ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

1 уровень

Выбрать правильный ответ:

1. Промышленное производство товаров относится к:

- а) основным источникам снабжения
- б) дополнительным источникам снабжения
- в) вспомогательный источник
- г) источником снабжения не является

2. Импорт товаров для снабжения производства сырьем относится к:

- а) местным ресурсам
- б) главным ресурсам
- в) государственным ресурсам
- г) основным источникам

3. Местные ресурсы для закупки товаров являются:

- а) централизованная закупка
- б) децентрализованная закупка
- в) вспомогательная закупка
- г) дополнительная закупка

4. Оптовые базы являются:

- а) главным поставщиком
- б) вспомогательным поставщиком

в) основным поставщиком

- г) дополнительным
- 5. Поставка товара от производителя к потребителю через торговые базы называется:
 - а) поставка через посредника
 - б) прямая поставка
 - в) обратная поставка
 - г) вспомогательная поставка
- 6 Отличительной особенностью деятельности торговых агентов является:
 - а) являются собственником на товар
 - б) не берут на себя право собственника
 - в) не решают вопросов с торговыми поставщиками
 - г) не решают вопросы с хранением товаров
- 7. На поставку товара от поставщика оформляют документ:
 - а) акт на поставку
 - б) накладная
 - в) договор на поставку
 - г) заборный лист
- 8. Приемка товара по весу брутто является:
 - а) предварительная приемка
 - б) окончательная приемка
 - в) промежуточная приемка
 - г) вспомогательная приемка
- 9. Предварительная приемка товара на производство осуществляется по документам:
 - а) договор
 - б) акт
 - в) заборный лист
 - г) накладная
- 10. Сроки окончательной приемки скоропортящихся товаров на складе:
 - а) не позднее 10 дней с момента предварительной приемки
 - б) не позднее 24 часов
 - в) не позднее 5 дней
 - г) через 2 недели
- 11. Проверка соответствия сертификату принимаемого товара является приемкой:
 - а) по количеству
 - б) по качеству
 - в) по весу брутто
 - г) по весу нетто
- 12. Если принимаемое мясо не имеет ветеринарного клейма то:
 - а) его запрещается принимать
 - б) можно принять и использовать
 - в) принять, предварительно оценив качество
 - г) принять с составлением акта
- 13 Если во время приемки товара обнаруживается недостача, то оформляется:
 - а) накладная
 - б) договор
 - в) односторонний акт
 - г) счет- фактура
- 14. Усушка продуктов при хранении относится к потерям:
 - а) ненормируемым
 - б) нормируемым

в) обязательным

г) случайным

15. Бой, порча продуктов при хранении относится к потерям:

а) ненормируемым

б) нормируемым

в) обязательным

г) случайным

16. Неправильная транспортировка и хранение приводят к потерям:

а) ненормируемым

б) нормируемым

в) обязательным

г) случайным

17 Принцип цеонабиоза:

а) продукт хранят при замедлении в них биологических процессов

б) действие одних микробов подавляет действие других

в) продукт сохраняют в живом виде до употребления

г) подавление вредной микрофлоры за счет создания условий для жизнедеятельности полезной микрофлоры, способствующей сохранению продуктов (квашение, молочнокислое и спиртовое брожение при производстве и хранении кисломолочных продуктов.

18. Охлаждение, замораживание является:

а) термоанабиозом

б) ксероанабиозом

в) осмоанабиозом

г) ацидоанабиозом

19. Сушка продуктов является:

а) термоанабиозом

б) ксероанабиозом

в) осмоанабиозом

г) ацидоанабиозом

20 Маринование продуктов является:

а) термоанабиозом

б) ксероанабиозом

в) осмоанабиозом

г) ацидоанабиозом

21 Соление продуктов является:

а) термоанабиозом

б) ксероанабиозом

в) осмоанабиозом

г) ацидоанабиозом

22. Принцип оснабиоза заключается:

а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара

б) частичное или полное обезвоживание продукта

в) замораживание продукта

г) создание кислой среды

23 Принцип ацидоанабиоза заключается:

а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара

б) частичное или полное обезвоживание продукта

в) замораживание продукта

г) создание кислой среды

24. Принцип термоанабиоза заключается:

а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара

б) частичное или полное обезвоживание продукта

в) замораживание продукта

г) создание кислой среды

25 Принцип ксероанабиоза заключается:

а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара

б) частичное или полное обезвоживание продукта

в) замораживание продукта

г) создание кислой среды

Тесты

Ответ оценивается отметкой «5», если:

- работа выполнена полностью;

- в логических рассуждениях и обосновании решения нет пробелов и ошибок;

- в решении нет математических ошибок (возможны некоторые неточности, описки, которая не является следствием незнания или непонимания учебного материала).

Отметка «4» ставится в следующих случаях:

- работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки);

- допущены одна ошибка, или есть два – три недочёта в выкладках, рисунках, чертежах или графиках (если эти виды работ не являлись специальным объектом проверки).

Отметка «3» ставится, если:

- допущено не более двух ошибок или более двух – трех недочетов в выкладках, чертежах или графиках, но обучающийся обладает обязательными умениями по проверяемой теме.

Отметка «2» ставится, если:

- допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не обладает обязательными умениями по данной теме в полной мере.

- преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи, которые свидетельствуют о высоком математическом развитии обучающегося;

- за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

Оценка устных ответов обучающихся

Ответ оценивается отметкой «5», если обучающийся:

- полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником;
- изложил материал грамотным языком, точно используя математическую терминологию и символику, в определенной логической последовательности;
- правильно выполнил рисунки, чертежи, графики, сопутствующие ответу;
- показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять ее в новой ситуации при выполнении практического задания;
- продемонстрировал знание теории ранее изученных сопутствующих тем, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков;
- отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя;
- возможны одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.

Ответ оценивается отметкой «4», если удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет некоторые из недостатков:

- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившее математическое содержание ответа;
- допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные после замечания преподавателя;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные после замечания преподавателя.

Отметка «3» ставится в следующих случаях:

- неполно раскрыто содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для усвоения программного материала (определены «Требованиями к биологической подготовке студентов» в настоящей программе по биологии);
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении математической терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя;
- обучающийся не справился с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполнил задания обязательного уровня сложности по данной теме;
- при достаточном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность основных умений и навыков.

Отметка «2» ставится в следующих случаях:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;

- обнаружено незнание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала;

- допущены ошибки в определении понятий, при использовании математической терминологии, в рисунках, чертежах или графиках, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

Общая классификация ошибок

При оценке знаний и умений студентов учитываются все ошибки (грубые и негрубые) и недочёты.

Грубыми считаются ошибки:

- незнание определения основных понятий, законов, правил, основных положений теории, незнание формул, общепринятых символов обозначений величин, единиц их измерения;

- незнание наименований единиц измерения;
- неумение выделить в ответе главное;
- неумение применять знания, алгоритмы для решения задач;
- неумение делать выводы и обобщения;
- неумение читать и строить графики;
- неумение пользоваться первоисточниками, учебником и справочниками;
- потеря корня или сохранение постороннего корня;
- отбрасывание без объяснений одного из них;
- равнозначные им ошибки;
- вычислительные ошибки, если они не являются опиской;
- логические ошибки.

К негрубым ошибкам относятся:

- неточность формулировок, определений, понятий, теорий, вызванная неполнотой охвата основных признаков определяемого понятия или заменой одного - двух из этих признаков второстепенными;

- неточность графика;
- нерациональный метод решения задачи или недостаточно продуманный план ответа (нарушение логики, подмена отдельных основных вопросов второстепенными);
- нерациональные методы работы со справочной и другой литературой;
- неумение решать задачи, выполнять задания в общем виде.

Недочётами являются:

- нерациональные приемы вычислений и преобразований;
- небрежное выполнение записей, чертежей, схем, графиков.

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.

4.1.2. Вопросы для самоподготовки к устному/письменному опросу

1. Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому режиму хранения.
2. Условия хранения пищевых продуктов. Требования к санитарно-гигиеническому режиму хранения.
3. Условия хранения пищевых продуктов. Требования к размещению товаров.
4. Размещение товаров. Показатели размещения товаров. Принципы и правила размещения товаров.
5. Товарные потери. Количественные потери. Естественная убыль, причины её возникновения.
6. Количественные потери. Предреализационные товарные потери.
7. Качественные (актируемые) потери. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов. Характеристика физических и физико-химических процессов.
8. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов. Характеристика химических и биохимических процессов.
9. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов. Характеристика микробиологических и биологических процессов.
10. Порядок списания количественных и качественных потерь.
11. Меры по предупреждению и снижению товарных потерь.
12. Основополагающие принципы хранения пищевых продуктов.
13. Методы хранения товаров. Методы, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения.
14. Методы хранения товаров. Подгруппа методов регулирования температурного режима хранения.
15. Методы хранения товаров. Подгруппа методов регулирования влажностного режима хранения.
16. Методы хранения товаров. Подгруппа методов регулирования воздухообмена и газовой среды.

17. Методы хранения товаров. Методы, основанные на разных способах размещения.
18. Методы хранения товаров. Методы ухода за товарами по способам их обработки.
19. Методы ухода за товарами по способам их обработки. Виды обработки товаров.
20. Методы ухода за товарами по способам их обработки. Защитная обработка.
21. Методы ухода за товарами по способам их обработки. Санитарно-гигиеническая обработка.
22. Упаковка товаров. Назначение упаковки. Классификация упаковки.
23. Упаковка товаров. Требования к упаковке.
24. Методы хранения картофеля.
25. Методы хранения капусты.
26. Методы хранения корнеплодов.
27. Методы хранения лука и чеснока.
28. Методы хранения плодовых и бахчевых овощей.
29. Методы хранения зелёных овощей.
30. Методы хранения яблок и груш.
31. Методы хранения цитрусовых плодов, винограда, косточковых плодов и ягод.
32. Вспомогательные средства, применяемые при холодильной обработке и хранении пищевых продуктов.
33. Прогрессивные методы хранения плодов и овощей.
34. Способы удлинения сроков хранения охлаждённого мяса.
35. Способы удлинения сроков хранения охлаждённой рыбы.
36. Хранение охлаждённого мяса в условиях модифицированной газовой среды.

Тема 1.3

№	Вопросы	Варианты ответов
1	К бакалейным товарам относится	1. Колбаса 2. Крупа 3. Молоко
2	Пищевую ценность продукта характеризует	1. Энергетическая ценность 2. Биологическая ценность 3. Всё вышеперечисленное
3	К скоропортящимся товарам относится	1. Сахар 2. Молоко 3. Мука
4	Методы определения качества продовольственных товаров	1. Органолептический 2. Лабораторный 3. Всё вышеперечисленное
5	Физический метод консервирования	1. Быстрая заморозка 2. Сушка 3. Маринование
6	Химический и биохимический метод	1. Пастеризация, стерилизация 2. Копчение, вяление 3. Маринование, квашение
7	Слабый привкус горечи допускается у крупы	1. Овсяная 2. Рисовая 3. Манная
8	Температура хранения крупы, муки не выше	1. 18° 2. 25° 3. 28°
9	Макаронные изделия не делятся на	1. Классы 2. Типы 3. Группы
10	Основное сырьё в кондитерском производстве	1. Мука 2. Соль 3. Патока
11	Срок хранения хлеба ржаного	1. 16 часов 2. 24 часа 3. 36 часов
12	Количество воды в свежих овощах	1. 35 – 55 % 2. 65 – 95 % 3. 85 - 95 %
13	Оранжево – красный цвет придает овощам и плодам	1. Каратиноид 2. Антоциан 3. Хлорофил
14	Аромат пряным овощам придают	1. Эфирные масла 2. Азотистые вещества 3. Дубильные вещества
15	Арбузы относятся	1. К фруктам 2. К вегетативным овощам 3. К плодовым овощам

№	Тема 1.5 Вопросы	Варианты ответов
31	Аромат кофе обуславливает	1. Эфирные масла 2. Кафеоль 3. Минеральные соли
32	К семенным пряностям относится	1. Анис 2. Размарин 3. Горчица
33	К приправам не относится	1. Гвоздика 2. Майонез 3. Поваренная соль
34	Торты с отделкой кремом хранят при температуре	1. 55-60° 2. 65-70° 3. 75-80°
35	К мучным кондитерским изделиям относится	1. Халва 2. Рулет 3. Драже
36	Пастеризованное молоко, творог, сметану, хранят при температуре	1. 0-2° 2. 0-8° 3. 0-12°
37	Категории упитанности мяса крупного рогатого скота	1. Высшая, первая 2. Первая, вторая 3. Первая, вторая, третья
38	Маркировка мяса	1. Клеймо 2. Отметка 3. Печать
39	Субпродукты II категории	1. Лёгкое 2. Почки 3. Печень
40	Более тёмную окраску имеет мясо	1. Курицы 2. Утки 3. Рябчика
41	Срок хранения яиц диетических не более	1. 7 суток 2. 15 суток 3. 20 суток
42	Содержание белков в мясе рыбы	1. 15-20% 2. 25-40% 3. 45-60%
43	Чёрную икру даёт рыба	1. Осётр 2. Сазан 3. Лосось
44	К семейству осетровых относится	1. Стерлядь 2. Форель 3. Судак
45	Охлаждённая рыба имеет температуру	1. 1-2° 2. 1-5° 3. 1-10°

Тема 1.6. Вариант 2

№	Вопросы	Варианты ответов
1	К гастрономическим товарам относится	1. Мясные копчёности 2. Мука 3. Сахар
2	К показателям качества пищевых продуктов относится	1. Внешний вид, запах, состав 2. Консистенция, вкус, свежесть 3. Всё вышеперечисленное
3	К нескоропортящимся товарам относится	1. Рыба 2. Мясо 3. Крупа
4	Процессы происходящие при хранении продуктов	1. Физические, биохимические 2. Химические, микробиологические 3. Физические, химические, биологические, микробиологические, биохимические
5	Физико-химический метод консервирования	1. Копчение 2. Пастеризация 3. Квашение
6	Химический и биохимический метод	1. Белки 2. Жиры 3. Углеводы
7	Наименьший срок хранения имеет крупа	1. Гречневая 2. Пшеница 3. Овсяная
8	Температура хранения макаронных изделий не выше	1. 30° 2. 40° 3. 50°
9	Тип макаронных изделий зависит от	1. Размера 2. Формы 3. Объёма
10	Срок хранения хлеба пшеничного	1. 16 часов 2. 24 часа 3. 36 часов
11	Грубый помол имеет мука	1. 1 сорта 2. 2 сорта 3. Высшего сорта
12	Зелёную окраску овощам придает	1. Антоциан 2. Каротиноид 3. Хлорофил
13	Синюю окраску придает овощам	1. Хлорофил 2. Каротиноид 3. Антоциан
14	Вяжущий вкус придают плодам	1. Эфирные масла 2. Дубильные вещества 3. Азотистые вещества
15	По способу использования овощи делятся на	1. Ранние, средние, поздние 2. Тепличные, парниковые, грунтовые 3. Технические, столовые, универсальные

№	Вопросы	Варианты ответов
16	По показателям качества морковь и свекла делятся на классы	1. Первый, второй, третий 2. Первый, второй 3. Экстра, первый, второй
17	Чеснок относится	1. К корнеплодам 2. К пряным овощам 3. К луковым овощам
18	К семечковым плодам относится	1. Айва 2. Вишня 3. Слива
19	Средняя температура хранения овощей	1. 0-4° 2. 10-12° 3. 12-15°
20	Сложные ягоды	1. Клубника 2. Малина 3. Смородина
21	Режим хранения ягод	1. 10° о.в. 75-90% 2. 5° о.в. 65-75% 3. 0° о.в. 85-90%
22	Содержание жира в орехах	1. 20 – 40 % 2. 40 – 70 % 3. 60 – 80 %
23	Температура хранения бананов	1. 4 – 6° 2. 8 – 12° 3. 15 – 18°
24	Требование к качеству: размер по наибольшему поперечному диаметру мандаринов не менее	1. 38 мм 2. 30 мм 3. 28 мм
25	Режим хранения субтропических и тропических плодов	1. 10-12° о.в. 75-85% 2. 15-17° о.в. 55-75% 3. 17-19° о.в. 75-85%
26	Содержание сухих веществ томат-пюре	1. 8 % 2. 15 % 3. 30 %
27	Высушенные половинки абрикосов	1. Урюк 2. Катсу 3. Курага
28	Наибольшую пищевую ценность у гриба имеет	1. Шляпка 2. Ножка 3. Одинаково
29	Красный чай получают	1. В Индии 2. В Китае 3. В Грузии
30	Режим хранения чая	1. 4-7° о.в. 70% 2. 15-20° о.в. 70% 3. 22-25° о.в. 70%

№	Вопросы	Варианты ответов
31	К плодовым пряностям относится	1. Перец чёрный 2. Орех мускатный 3. Лавровый лист
32	Режим хранения пряностей	1. 10-15° о.в. 65-75% 2. 18-22° о.в. 55-65% 3. 22-25° о.в. 75-95%
33	К приправам относится	1. Шафран 2. Глутамат натрия 3. Тмин
34	Кондитерские товары делят на группы	1. Конфетные, мучные 2. Фруктово-ягодные, мучные 3. Сахаристые, мучные
35	Основное сырьё для шоколада	1. Сахарный песок 2. Какао-бобы 3. Сухое молоко
36	К кисломолочным продуктам не относят	1. сливки 2. сметана 3. творог
37	Категория упитанности свиных туш	1. I, II, III 2. I II, III, IV 3. I, II, III, IV, V
38	Субпродукты I категории	1. Головы говяжьи 2. Ножки свиные 3. Языки
39	У полупотрашённой птицы удалены	1. Кишечник 2. Голова, ноги 3. Голова, крылья
40	Меньше жира содержит мясо	1. Говядина 2. Свинина 3. Индейка
41	Масса куриного яйца первой категории	1. 85-75 грамм 2. 55-65 грамм 3. 45-55 грамм
42	100 грамм мяса рыбы содержит	1. 300-400 ккал 2. 200-300 ккал 3. 100-200 ккал
43	Красную икру даёт рыба	1. Белуга 2. Севрюга 3. Кета
44	К семейству лососевых относится	1. Краснопёрка 2. Горбуша 3. Толстолобик
45	Режим хранения охлаждённой рыбы	1. -2-4° о.в. 75-78% 2. -2+2° о.в. 85-88% 3. -1..0° о.в. 95-98%

Ключ. Тесты по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

1) Вариант 1	2) Вариант 2
2) 3	2) 3
3) 2	3) 3
4) 3	4) 3
5) 1	5) 1
6) 3	6) 3
7) 1	7) 3
8) 1	8) 1
9) 1	9) 2
10) 1	10) 2
11) 3	11) 2
12) 2	12) 3
13) 1	13) 3
14) 1	14) 2
15) 3	15) 3
16) 1	16) 3
17) 1	17) 3
18) 2	18) 1
19) 2	19) 1
20) 1	20) 2
21) 3	21) 3
22) 2	22) 2
23) 2	23) 2
24) 2	24) 1
25) 3	25) 1
26) 3	26) 2
27) 3	27) 3
28) 1	28) 1
29) 1	29) 2
30) 3	30) 2
31) 2	31) 1
32) 3	32) 1
33) 1	33) 2
34) 1	34) 3
35) 2	35) 2
36) 2	36) 1
37) 2	37) 3
38) 1	38) 3
39) 1	39) 1
40) 3	40) 3
41) 1	41) 2
42) 1	42) 3
43) 1	43) 3
44) 1	44) 2
45) 2	45) 3

4.1.3. Контрольные вопросы по темам (на выбор преподавателя) по темам раздела 2

Тема 1.1

1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.
2. Техническое оснащение складских помещений.
3. Составить договор на поставку продуктов, сырья.

Тема 2.1

1. Качество продовольственных товаров.
2. Прием товаров по качеству. Сопроводительная документация.
3. Подобрать оборудование складских помещений для хранения различных видов сырья и продуктов.

Тема 2.2

1. Методы определения качества и безопасности товаров: органолептический метод.
2. Прием товаров по количеству. Сопроводительная документация.
3. Расшифровать маркировку консервов, расположенную на крышке. 1 ряд: M21772. 2 ряд: 051215.
4. Методы определения качества и безопасности товаров: лабораторные методы.
5. Требования предъявляемые к транспорту.
6. Чему равна общая площадь кладовой, если норма нагрузки 100кг/м^2 , масса продукта составляет 800 кг, коэффициент, учитывающий свободные проходы 20.

Тема 2.3

1. Маркировка потребительских товаров, штриховое кодирование товаров.
2. Товарные запасы. Оценка состояния запасов.
3. Подобрать инвентарь, инструменты используемые в кладовых.

Тема 2.3

1. Подтверждение соответствия продовольственных товаров.
2. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи.
3. Заполнить накладную на продукты для овощного цеха.
1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и современных видов круп.
2. Соблюдение режима хранения различных групп продовольственных товаров и продуктов.
3. Подобрать тару и способ для хранения продуктов: картофель, яйцо, масло растительное, полутуша баранины, колбаса п.к. , молоко, мороженое, сок.
1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству клубнеплодов и корнеплодов.
2. Формы документов на отпуск и прием продукции.
3. Заполнить накладную на продукты для мясного цеха.
1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей.

2. Требования предъявляемые к отпуску товаров.
3. В кладовой предприятия макаронные изделия массой 10 кг хранятся в течение 2 мес. и 8 дней. Норма естественной убыли для одного месяца хранения макаронных изделий 0,03%, за каждый последующий месяц – 0,008%.
 1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству бобовых, зерновых овощей и орехоплодных.
 2. Товарные запасы. Оценка состояния запасов.
 3. Заполнить товарно-транспортную накладную.
- . Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству семечковых, косточковых плодов и ягод.
 2. Упаковка продовольственных товаров и продуктов, ее значение.
 3. Заполнить счет-фактуру.
1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству муки, макаронных и хлебобулочных изделий.
 2. Тара, ее классификация.
 3. Расшифровать маркировку консервов, расположенную на крышке. 1 ряд: 191015
2 ряд: 308И87 3 ряд: 2Р
1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству тропических и субтропических плодов.
 2. Требования, предъявляемые к таре. Расходы и потери по таре.
 3. Заполнить накладную на продукты для рыбного цеха.
1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молочных и кисломолочных продуктов.
 2. Способы хранения и укладки сырья и продуктов.
 3. Составить план расположения складских помещений для ресторана.
1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских товаров.
 2. Сроки реализации и хранение скоропортящихся продуктов.
 3. Общая площадь кладовой сухих сыпучих продуктов составляет 30 м², норма нагрузки 240 кг/м², коэффициент, учитывающий свободные проходы
10. Определите какую массу продукта возможно хранить в кладовой.
 1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству вкусовых товаров.
 2. Потери при хранении продуктов.
 3. Заполнить накладную на продукты для горячего цеха.
 1. Пищевая ценность рыбы. Классификация и характеристика важнейших промысловых рыб.
 2. Техническое обслуживание оборудование склада.
 3. Рассчитайте общую площадь кладовой, если масса продуктов, хранящихся на складе составляет 8000 кг, норма нагрузки 100кг/м² коэффициент, учитывающий свободные проходы 20.
1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих и переработанных грибов.
 2. Подготовка оборудования мирной тары, инвентаря для отпуска продуктов.
 3. Расшифровать маркировку консервов, расположенную на крышке. 1 ряд: 200116

2 ряд: 85Д131 3 ряд: 1Р

1. Консервирование пищевых продуктов. Рыбные консервы и пресервы
2. Нормативная документация. Характеристика
3. Заполнить накладную на продукты для холодного цеха.1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству масла коровьего и сыров.
2. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на п.о.п.
3. Заполнить требование в кладовую для холодного цеха.
1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов.
2. Обеспечение сохранности запасов на производстве.
3. Расшифровать маркировку консервов, расположенную на крышке. 151015 1А12183.
1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству пищевых жиров.
2. Управление расходом продуктов на производстве и движение готовой продукции.
3. Заполнить требование в кладовую для горячего цеха.
1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса убойных животных и полуфабрикатам из мраморного мяса.
2. Оценка состояния запасов на производстве.
3. На предприятии питания складские помещения находятся на минус первом этаже. Грунтовыми водами был затоплен склад с сухими сыпучими продуктами. Каким документом будет оформлено списание продуктов и за чей счет.
1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству птицы и полуфабрикатов.
2. Инвентаризация запасов продуктов.
3. Составить схему технологического процесса товародвижения.
1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству субпродуктов.
2. Свойства и показатели ассортимента.
3. Заполнить требование в кладовую для мясо-рыбного цеха.
1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству живой, охлажденной и мороженой рыбы.
2. Общие требования к качеству продовольственных товаров.
3. Подобрать тару и способ для хранения продуктов: тушка цыплёнка охлаждённая, макаронные изделия, морковь, торт, простокваша, масло сливочное, сахар-песок, сардельки.
1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству нерыбного водного сырья, икры и экзотических видов рыб.
2. Инструктирование персонала по хранению пищевых продуктов.
3. Заполнить требование в кладовую на продукты для овощного цеха.
1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству соленой, сушеной, вяленой, копченой рыбы и балычных изделий.
2. Поставщики предприятий.
3. Оформить акт на списание товаров.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы.
2. Общие требования к складским помещениям.
3. Расшифровать маркировку консервов, расположенную на крышке. 1 ряд: M21772. 2 ряд: 160315.

4.1.4 Задания для проведения контрольных работ

Контрольная работа №1 «Основы товароведения продовольственных товаров»

1. Совокупность свойств продукции, обуславливающие ее пригодность, это:
 - a) Качество
 - b) Сохраняемость
 - c) Доброкачественность
2. Что устанавливается органолептическим методом:
 - a) Цвет
 - b) Вкус
 - c) Запах
 - d) Консистенция
 - e) Внешний вид
3. Какие из перечисленных критериев относят к свойствам продуктов:
 - a) Сохраняемость
 - b) Доброкачественность
 - c) Энергетическая ценность
 - d) Биологическая ценность
 - e) Физиологическая ценность
 - f) Органолептическая ценность
 - g) Усвояемость продукты
4. Чем измеряется ценность пищи в России:
 - a) Джоулями
 - b) Килокалориями
 - c) Киловаттами
5. Наличие в продукте биологически активных веществ обуславливают:
 - a) Биологическая ценнос
 - b) Физиологическая ценность
 - c) Органолептическая ценность
6. Сочетание органолептической ценности и безопасности обуславливают:
 - a) Сохраняемость
 - b) Усвояемость продукты
 - c) Доброкачественность
7. На качество пищевых продуктов влияют:
 - a) Вид и качество сырья
 - b) Способы и условия производства
 - c) Упаковка и состояние тары
 - d) Транспортировка и хранение
8. Как называется образец по которому судят о качестве всей партии?_

9. Какие свойства продуктов определяют с помощью измерительных методов исследования продуктов?_____

10. Что используют для установления консистенции сыров и сливочного масла?_____

Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания

Темы 2.1 – 2.5

Контрольная работа №2 «Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства»

1. Упаковка, это-
 - a. Средство или комплекс средств, обеспечивающий защиту продукта от повреждений или потерь;
 - b. Носитель информации о товаре;
 - c. Маркетинговый ход, способствующий реализации товара.
2. Тара, это-
 - a. Товарная упаковка, применяемая при перевозке и хранении товара;
 - ть
 - b. Средство, обеспечивающие защиту продукта от повреждений или потерь.
3. Тару классифицируют:
 - a. По виду материала;
 - b. По степени жесткости;
 - c. По степени специализации;
 - d. По кратности использования.
4. К наиболее распространенному виду упаковки относят:
 - a. Картонную тару;
 - b. Деревянную тару;
 - c. Бумажную тару;
 - d. Металлическую тару;
 - e. Стекланную тару;
 - f. Полимерную тару;
 - g. Текстильную тару;
 - h. Комбинированную тару.
5. К многооборотной таре относят-
 - a. Унифицированный контейнер;
 - b. Комбинированную тару;Тару и оборудование.
6. Какие требования, в соответствии с ГОСТами, предъявляются к таре:
 - a. Технические;
 - b. Эксплуатационные;
 - c. Экономические;
 - d. Санитарно -гигиенические;
 - e. Экологические
7. К этапам организации тарного хозяйства на предприятии относят:
 - a. Приобретение или изготовление тары;

- b. Выдача в производство и организация ремонта;
- c. Хранение и учет тары.
8. Приемка тары включает в себя следующие операции _____
9. Организационно – технические мероприятия по сокращению расходов по таре включают в себя следующие операции _____
10. Хранение тары проводят следующим образом _____
- 3. Контрольная работа № 3 «Контроль запасов и наличия продуктов»**
1. В каких случаях заполняется «Накладная на отпуск товаров»? _____
2. К материально ответственным лицам относят:
- a. Заведующего производством;
- b. Заведующего цехом;
- c. Старшего мастера.
3. В чем ведется учет расходования сырья? _____
4. Для чего оформляется калькуляционная карточка? _____
5. В калькуляционной карточке прописывается:
- a. Наименование продукта;
- b. Количество продукта;
- c. Цена.
6. В рецептурный сборник входят:
- a. Наименование блюда;
- b. Нормы вложения продуктов массой брутто;
- c. Нормы вложения продуктов массой нетто;
- d. Выход блюд.
7. На основании, каких документов происходит снятие продуктов на кухни? _____
8. Кем составляется акт о снятии остатков? _____
9. Для чего ведется ведомость учета движения продуктов и тары? _____
10. В каком количестве экземпляров составляют акт о движении продуктов и тары и кому их отдают? _____
11. Рассчитайте калорийность блюда состоящего из 30 г белков, 56г жиров, 167г углеводов?
12. Рассчитайте калорийность (на 100г продукта) и стоимость блюда «Тесто слоенное пресное для мучных изделий» состоящее из:

№	Состав	Расход сырья на 1 кг в г	Стоимость на 1 кг	Калорийность, ккал
1	Мука пшеничная высший сорт В том числе и на подпыл	531 27	62=00	327
2	Маргарин молочный	217	18=50	743
3	Меланж (1 яйцо-40гр.)	34	56=00 (за десяток)	157
4.	Соль	10	40	0
5	Кислота лимонная	1	15=00 (15г)	0
6	Вода	227	0	0

4.1.5. Перечень практических работ по темам дисциплины

1. Практическая работа: Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
2. Практическая работа: Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.
3. Практическая работа: Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов.
4. Практическая работа: Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов.
5. Практическая работа: Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов.
6. Практическая работа: Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров.
7. Практическая работа: Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров.
8. Практическая работа: 1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора. 2. Компонировка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. 3. Подбор технического оснащения складских помещений
9. . Практическая работа: 1. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов. 2. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции. 3. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции.
10. . Практическая работа: 1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада. 2. Оформление заказа на сырье и продукты со склада.
11. Практическая работа: 1. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения. 2. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи
3. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.

4.2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1.1. Оценочные материалы по итоговой оценке дисциплины

Итоговый тест по предмету:

1. Овощи в зависимости от использованной в пищу части делятся на:
 - a. Вегетативную группу;
 - b. Плодовую группу;
 - c. Плодоовощную группу.
2. У овощей относящихся к плодовой группе в пищу используют:
 - a. Плоды;
 - b. Семена;
 - c. Клубни.
3. К клубнеплодам относятся:
 - a. Брокколи
 - b. Свекла
 - c. Физалис
 - d. Спаржа
4. Совокупность свойств продукции, обуславливающие ее пригодность, это:
 - a. Качество
 - b. Сохраняемость
 - c. Доброкачественность
5. Что устанавливается органолептическим методом:
 - a. Цвет
 - b. Вкус
 - c. Запах
 - d. Консистенция
 - e. Внешний вид
6. Чем измеряется ценность пищи в России:
 - a. Джоулями
 - b. Килокалориями
 - c. Киловаттами
7. Наличие в продукте биологически активных веществ обуславливают:
 - a. Биологическая ценность
 - b. Физиологическая ценность
 - c. Органолептическая ценность
8. Сочетание органолептической ценности и безопасности обуславливают:
 - a. Сохраняемость
 - b. Усвояемость продукты
 - c. Доброкачественность
9. На качество пищевых продуктов влияют:
 - a. Вид и качество сырья
 - b. Способы и условия производства
 - c. Упаковка и состояние тары
 - d. Транспортировка и хранение

10. Свойства товара, которые обуславливают его полезность в процессе потребления, это-
- a. Потребительские свойства товара
 - b. Пищевая ценность товара
 - c. Биологическая ценность товара
11. Какими из перечисленных свойств определяется полезность продуктов питания:
- a. Энергетическая ценность
 - b. Биологическая ценность
 - c. Физиологическая ценность
 - d. Пищевая ценность
12. Какими из перечисленных свойств определяется пищевая ценность продуктов питания:
- a. Доброкачественность
 - b. Биологическая ценность
 - c. Физиологическая ценность
 - d. Усвояемость продукты
13. Какими из перечисленных свойств определяется биологическая ценность продуктов питания:
- a. Наличие витаминов
 - b. Наличие микро- и макро элементов
 - c. Наличие незаменимых аминокислот
 - d. Наличие ненасыщенных жирных кислот
14. Какими из перечисленных свойств определяется физиологическая ценность продуктов питания:
- a. Оказывать влияние на нервную систему человека
 - b. Оказывать влияние на сердечно - сосудистую систему человека
 - c. Оказывать влияние на пищеварительную систему человека
15. Какими из перечисленных свойств определяется энергетическая ценность продуктов питания:
- a. Наличием белков
 - b. Наличием жиров
 - c. Наличием углеводов
16. Классификация продовольственных товаров — это ...
- a. распределение их на группы или классы по общим и наиболее характерным признакам. подтверждение безопасности продуктов для жизни и здоровья потребителя.
 - b. способность продуктов оказывать влияние на нервную, сердечно-сосудистую, пищеварительную систему человека
17. Какие существуют признаки классификации товаров:
- a. ..происхождение товаров;
 - b. ..химический состав;
 - c. ..степень обработки сырья;
 - d. ..назначение товаров.
18. Содержание веществ (кофеина, ванилина, эфирных масел, спирта этилового, никотина), действующих на нервную систему организма человека, это относится к...
- a. Зерновым товарам

- b. Плодоовощным товарам
 - c. Вкусовым товарам
19. Мучнистая непрозрачная мелкая крупка, получаемая при помоле зерна пшеницы в муку, это...
- a. Манка
 - b. Сорго
 - c. Просо
20. По способу выпечки хлеб делится на –
- a. Формовой;
 - b. Подовый;
 - c. Весовой.
21. К булочным изделиям относят-
- a. Батоны;
 - b. Булки;
 - c. Сайки.
22. Сдобные изделия получают из муки –
- a. Высшего сорта;
 - b. 1 сорта;
 - c. 2 сорта;
 - d. Обойной муки.
23. К бараночным изделиям относят-
- a. Баранки;
 - b. Сушки;
 - c. Бублики.
24. К прочим хлебобулочным изделиям относят:
- a. Сухари;
 - b. Соломку;
 - c. Палочки хлебные;
 - d. Хлебцы хрустящие.
25. Свежие плоды в зависимости от использованной в пищу делятся на:
- a. Семечковые;
 - b. Косточковые;
 - c. Субтропические и тропические;
 - d. Экзотические;
 - e. Ягоды;
 - f. Орехоплодные.
26. Орехоплодные содержат воду в % к массе:
- a. 75-85%;
 - b. 10-15%.
27. Плоды являются главным источником:
- a. Жиров;
 - b. Белков;
 - c. Углеводов.
28. Источники снабжения, это
- a. Основной – промышленное и сельскохозяйственное производство;

- b. Дополнительный – импорт товаров.
- 29. Виды снабжения...
 - a. Продовольственное;
 - b. Материально - техническое;
 - c. Топливо – энергетическое.
- 30. Продовольственные ресурсы подразделяются...
 - a. Государственные;
 - b. Местные.
- 31. Посредники в закупке продуктов...
 - a. Оптовые базы;
 - b. Торговые агенты;
 - c. Брокеры.
- 32. Классификация складов проводится в зависимости, от:
 - a. Роли складов в процессе производства;
 - b. Особенности хранения;
 - c. Сферы обслуживания;
 - d. Конструктивный особенностей складов.
- 33. Склады могут располагаться на:
 - a. Первых этажах зданий;
 - b. Цокольных этажах;
 - c. Подвальных этажах.
- 34. К комплексу складских помещений относят:
 - a. Разгрузку транспорта;
 - b. Приемку товаров;
 - c. Размещение товаров на хранение;
 - d. Отпуск товаров из мест хранения;
 - e. Внутрискладское перемещение.
- 35. Какой из перечисленных инструментов и инвентаря предназначен для оценки качества яиц?
 - a. Ареометр;
 - b. Психрометр;
 - c. Овоскоп;
 - d. Молокометр.
- 36. Упаковка, это-
 - d. Средство или комплекс средств, обеспечивающий защиту продукта от повреждений или потерь;
 - e. Носитель информации о товаре;
 - f. Маркетинговый ход, способствующий реализации товара.
- 37. Тара, это-
 - c. Товарная упаковка, применяемая при перевозке и хранении товара;
 - d. Средство, обеспечивающие защиту продукта от повреждений или потерь.
- 38. Тару классифицируют:
 - e. По виду материала;
 - f. По степени жесткости;
 - g. По степени специализации;

- h. По кратности использования.
- 39. К наиболее распространенному виду упаковки относят:
 - i. Картонную тару;
 - j. Деревянную тару;
 - k. Бумажную тару;
 - l. Металлическую тару;
 - m. Стекланную тару;
 - n. Полимерную тару;
 - o. Текстильную тару;
 - p. Комбинированную тару.
- 40. К многооборотной таре относят:
 - c. Унифицированный контейнер;
 - d. Комбинированную тару;
 - e. Тару и оборудование.
- 41. Какие требования, в соответствии с ГОСТами, предъявляются к таре:
 - f. Технические;
 - g. Эксплуатационные;
 - h. Экономические;
 - i. Санитарно -гигиенические;
 - j. Экологические
- 42. К этапам организации тарного хозяйства на предприятии относят:
 - d. Приобретение или изготовление тары;
 - e. Выдача в производство и организация ремонта;
 - f. Хранение и учет тары.
- 43. Хранение, это-
 - a. Этап товародвижения от производителя до потребителя;
 - b. Средство или комплекс средств, обеспечивающий защиту продукта от повреждений или потерь.
- 44. На хранение продуктов влияют следующие условия:
 - a. Температура;
 - b. Влажность;
 - c. Освещение;
 - d. Вентиляция;
 - e. Состав воздуха;
 - f. Товарное соседство.
- 45. Товарное соседство, это-
 - a. Взаимное влияние продуктов друг на друга;
 - b. Хранение согласно принятой классификации по условиям хранения.
- 46. Для обеспечения режима хранения запрещается:
 - a. При взвешивании класть продукты непосредственно на весы;
 - b. Хранить продукты вне складских помещений;
 - c. Хранить готовые продукты, полуфабрикаты и сырые продукты вместе;
 - d. Хранить товары, легко поглощающие запахи с остро пахнущими товарами;
 - e. Хранить сухие продукты вместе с влажными.
- 47. Методы хранения различают:

- a. Основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения;
 - b. Основанные на различных способах размещения;
 - c. Основанные на разных видах и способах обработки.
48. К методам, основанным на регулировании различных показателей климатического режима хранения относятся:
- a. Охлаждение;
 - b. Замораживание;
 - c. Воздушное охлаждение;
 - d. Увлажнения;
 - e. Осушения.
49. Деятельность по уничтожению насекомых называется:
- a. Дезинфекция;
 - b. Дезинсекция;
 - c. Дератизация.
50. Сохранность плодов, ягод в свежем виде, это:
- a. Эубиоз;
 - b. Гемиобиоз;
 - c. Термоанабиоз;
 - d. Ксероанабиоз;
 - e. Осмоанабиоз;
 - f. Ацидоанабиоз.
51. К методическим приемам и способам контроля запасов относят:
- a. Инвентаризацию;
 - b. Экономический анализ;
 - c. Экспертиза;
52. К документам необходимым для инвентаризации относят:
- a. Товарные отчеты;
 - b. Журнал поступления товаров;
 - c. Акт о порче;
53. К основным целям инвентаризации относят:
- a. Проверку данных;
 - b. Контроль за сохранностью;
 - c. Проверку условий хранения;
54. В каких случаях проводят обязательную инвентаризацию?
- a. Смена материально ответственных лиц;
 - b. Установление фактов хищения;
 - c. Уход в отпуск бригадира.
55. К видам инвентаризации относят:
- a. По объему;
 - b. По методу проведения;
 - c. По назначению;
 - d. По частоте;
 - e. По охвату.
56. К результатам инвентаризации относят:

- a. Опись;
 - b. Акт проверки;
 - c. Акт на списание.
57. К материально ответственным лицам относят:
- a. Заведующего производством;
 - b. Заведующего цехом;
 - c. Старшего мастера.
58. В калькуляционной карточке прописывается:
- a. Наименование продукта;
 - b. Количество продукта;
 - c. Цена.
59. В рецептурный сборник входят:
- a. Наименование блюда;
 - b. Нормы вложения продуктов массой брутто;
 - c. Нормы вложения продуктов массой нетто;
 - d. Выход блюд.

60. Рассчитайте калорийность (на 100г продукта) и стоимость блюда «Тесто слоенное пресное для мучных изделий» состоящее из:

№	Состав	Расход сырья на 1 кг в г	Стоимость на 1 кг	Калорийность, ккал
1	Мука пшеничная высший сорт В том числе и на подпыл	531 27	62=00	327
2	Маргарин молочный	217	18=50	743
3	Меланж (1 яйцо-40гр.)	34	56=00 (за десяток)	157
4	Соль	10	40	0
5	Кислота лимонная	1	15=00 (15г)	0
6	Вода	227	0	0

4.2.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет организации хранения и контроля запасов сырья:
 Рабочее место преподавателя
 Столы ученические
 Стулья ученические
 Интерактивная доска
 Проектор
 Ноутбук
 Плита индукционная-2
 Подставка для плиты индукционной
 Ванна моечная 2-х секционная
 Стол кондитерский
 Стол охлаждаемый
 Шкаф холодильный среднетемпературный

Шкаф шоковой заморозки
Зонт приточно-вытяжной пристенный
Подтоварник
Машина для вакуумной упаковки
Овоскоп

Нитрат тестер-2 Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Основные печатные издания

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — 3-е изд., стер. — Москва : Академия, 2021. — 192 с.
2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с.
3. Мотовилов О.К. 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.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
5. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с.
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.
7. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с.
8. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с.
9. 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.
10. 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.

Основные электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная

система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. 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: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-6485-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148026> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. 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.

6. 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.

7. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева. — 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.

8. 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.

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: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. 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.
12. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
13. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов 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 рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Область применения примерной программы

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.	– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания

	– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	40
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	30
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа ¹	-
Промежуточная аттестация ²	
Консультация	
Экзамен	

¹ 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 (междисциплинарного курса).

² Проводится в форме дифференцированного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Тема 1. Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания		2	ОК1-7,9,10
	Ведение, цели и задачи дисциплины. Особенности производственной деятельности ПОП. Характеристика услуг. Основные типы ПОП, классы, типы предприятия	2	
Тема 2 Характеристика особенности производственной заготовочных и доготовочных поп			ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Характеристика особенности производственной заготовочных и доготовочных поп	2	
Тема 3. Организация и техническое оснащение складского хозяйства			ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Виды, назначения складских помещений, характеристика, требования к их размещению	2	
Тема 4. Основы производства и реализации кулинарно кондитерской продукции ПОП	Практическая работа 1 Структура доготовочных цехов, общие требования Рабочие места поваров в производственных цехах, виды требования, характеристика к организации рабочих мест	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Виды, назначения складских помещений, характеристика, требования к их размещению	2	
	Практическая работа 2 Техническая оснащённость неохлаждаемых, охлаждаемых складских помещений. Характеристика оборудования, инвентаря, инструмента. Правила приёмки хранения и отпуска сырья со склада. Организация тарного хозяйства, виды назначения оборотной тары	2	
	Общие правила размещения технологического оборудования, характеристика технологических линий. Общие понятия о секционно модульном оборудовании.	2	
	Практическая работа № 3: Ситуационная задача по организация рабочего места повара для очистки, нарезки клубне, корнеплодов.	2	
	Практическая работа № 4: Ситуационная задача по организации рабочего места повара по обработке мяса, птицы, рыбы	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Практическая работа №5: Ситуационная задача по организация рабочего места поваров для приготовления салатов, закусок гастрономии, напитков	2	
	Практическая работа № 6: Ситуационная задача по организация рабочего места поваров для варки заправочных супов, горячих блюд, напитков.	2	
	Практическая работа № 7: Ситуационная задача по организация рабочего места поваров для замеса дрожжевого теста, формовки, расстойки п/ф и выпечки.	2	

	Практическая работа № 8: Ситуационная задача по организации рабочего места кондитеров для приготовления слоеного теста, заварного, бисквитного	2	
	Практическая работа № 9: Ситуационная задача по организации рабочих мест поваров на линии ЛПС.	2	
	Практическая работа № 10: Ситуационная задача по организации рабочих мест поваров для реализации комплексных обедов	2	
Тема 5. Механическое оборудование			ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Практическая № 11 Изучения, правила эксплуатации, техники безопасности механического оборудования овощного цеха	2	
	Практическая № 12 Изучения, правила эксплуатации, техники безопасности механического оборудования мясо-рыбного цеха	2	
	Практическая № 13 Виды, правила эксплуатации, техника безопасности машин для нарезки гастрономии и хлеба. Виды механического оборудования для измельчения мяса и рыбы, правила эксплуатации и техника безопасности Виды, правила эксплуатации, техника безопасности машин для обработки нарезки клубне, корнеплодов	2	
Тема 6. Тепловое оборудование			ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4
	Практическая № 14 Изучения, правила эксплуатации, техники безопасности электро плит, пароконвектомата, электродуховок.	2	
	Практическая № 15 Виды, правила эксплуатации, техника безопасности водогрейного оборудования. Виды теплового оборудования для раздачи пищи, эксплуатация, техника безопасности	2	
Тема 7. Холодильное оборудование			ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4
	Классификация холодильного оборудования. Виды, правила эксплуатации, техника безопасности: холодильные шкафы.	2	
	Итого	40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкапами 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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

Печатные издания:

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>

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>

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

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

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

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/

2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

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», 2013. – 416 с

Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

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», 2016. – 320 с

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», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и 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 кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания	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 самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умение: – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов,	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,	Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация:

готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	- оценка выполнения практических заданий на зачете

Методические указания по выполнению практических работ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

2026 г.

1.1. Общие положения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
 - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
 - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
 - выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
 - оценивать эффективность использования оборудования;
 - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
 - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
 - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
 - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
 - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации оборудования
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
 - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
 - прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
 - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
 - методики расчета производительности технологического оборудования;
 - способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
 - правила электробезопасности, пожарной безопасности;
 - правила охраны труда в организациях питания.

Критерии оценивания:

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы

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

Контрольные вопросы по темам.

1. Расскажите об овощерезательном механизме МС-18-160, его назначении, устройстве, принципе действия, правила эксплуатации, технике безопасности.
2. Расскажите об овощерезательной машине МРО-200, ее назначении, устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации, технике безопасности, проведении мелкого ремонта (причины неисправности и способы устранения). Подбор производственного инвентаря.
3. Расскажите о машине для протирания овощей МП-800, её назначении, устройстве, принципе работы, правила эксплуатации, технике безопасности.
4. Расскажите о механизме для выжимания сока МС-3-40, его назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности. Подбор производственного инвентаря.
5. Расскажите о механизме для перемешивания салатов и винегретов МС-25-200, его назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности. Подбор производственного инвентаря.
6. Расскажите о мясорубке МИМ-82, ее назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности. Подбор производственного инвентаря.
7. Расскажите о мясорубке МС-2-70, ее назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности, проведении мелкого ремонта (возможные причины неполадок и способы устранения).
8. Расскажите о фаршемешалке МС-8-150,ее назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности.
9. Расскажите о взбивальном механизме МС-4-7-8-20. его назначении, устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации, технике безопасности. Подбор производственного инвентаря.
10. Расскажите о котлетоформовочной машине МФК-2240, ее назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности. Подбор производственного инвентаря
11. Расскажите о хлеборезке МРХ-200, ее назначении, устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации, технике безопасности, проведении мелкого ремонта (причины неисправности и способы устранения).
12. Расскажите о механизме для дробления МДП-11-1, его назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности.
13. Расскажите о механизме для измельчения сухих продуктов МС 12-15, его назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности. Подбор производственного инвентаря.
14. Расскажите о машине для измельчения сухих продуктов МИК-60, ее назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности.
15. Расскажите о машине для просеивания муки МПМ-800, ее назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности.
16. Расскажите о фритюрнице ФЭСМ-20, ее назначении, устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации, технике безопасности.
17. Расскажите о жарочном шкафе ШЖЭСМ-2, его назначении, устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации, технике безопасности.
18. Расскажите о пекарском шкафе ШПЭСМ-3, его назначении, устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации, технике безопасности.
19. Расскажите о кондитерской печи КЭП-400, ее назначении, устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации, технике безопасности.
20. Расскажите об электрической плите ПЭСМ-4ШБ, ее назначении, устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации, технике безопасности. Подбор производственного инвентаря.
21. Расскажите о газовой плите ПГС-2МА, ее назначении, устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации, технике безопасности, проведении мелкого ремонта (причины неисправности и способы устранения).

22. Расскажите о котле КПЭ-100, его назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности, проведении мелкого ремонта (причины неисправности и способы устранения).

23. Дать классификацию теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам обогрева.

24. Опишите секционное модулированное оборудование, его преимущество и перспективы использования.

25. Расскажите о УЭВ-40, его назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности.

26. Расскажите о котле КПП-60, его назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности.

27. Опишите автоматическое регулирование нагрева в электрических стационарных пищеварочных котлах (1, 2, 3 режим).

28. Расскажите об автоклаве АЭ-1, его назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности.

29. Расскажите о электрическом кипятильнике КНЭ-25, его назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности, проведении мелкого ремонта (причины неисправности и способы устранения).

30. Расскажите о холодильных машинах, назначение, классификация.

31. Расскажите о льдогенераторе ЛГ-19М, его назначении, устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации, технике безопасности.

32. Расскажите о прилавок-витрина ПВ-Ш (школьный), его назначение, устройстве, принципе работы, правилах эксплуатации, технике безопасности.

33. Расскажите о витрине - прилавок «Пингвин-В», его назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности.

34. Дайте понятие о компрессионной холодильной машине, принцип ее действия.

35. Расскажите о прилавок-витрина «Таир-106», её назначении, устройстве, принципе

36. Дать классификацию торгово-холодильного оборудования.

37. Расскажите о холодильном шкафе ШХ-0,4М, его назначение, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности.

38. Охарактеризуйте холодильный агент: фреон-22.

39. Расскажите о холодильной камере КХН-2-6М, её назначении устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации, технике безопасности.

40. Опишите меры по обеспечению надежности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования.

Фонд оценочных средств
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

2026 г.

Типовые задания для освоения дисциплины

Задание 1:

Текст задания:

Укажите причины и способы устранения возможных неисправностей универсальных приводов

Возможные неисправности универсальных приводов	Причины	Способы устранения
При включении привода электродвигатель не вращается и гудит		
Винты-зажимы плохо закрепляют сменные механизмы в горловине привода		
При включении привод сильно шумит или стучит редуктор		

Задание 2:

Текст задания:

Укажите стрелками соответствие названий сменных механизмов их маркировке.

Мясорубка

МС12-15

Фаршемешалка

МС 25-200

Сменный механизм для рыхления мяса

МС3-40

Многоцелевой механизм

МС2-150

Механизм для нарезания вареных овощей

МС4-7-8-20

Соковыжималка

МС18-160

Сменный механизм для перемешивания салатов и винегретов

МС8-150

Сменный механизм для измельчения

МС19-1400

Задание 3:

Текст задания:

Что является рабочей камерой следующего оборудования?

а) в тестомесильной машине ТММ-1М -б) во взбивальной машине МВ-35М -в) в тестомесильной машине МТМ-15 - _____

Задание 4:

Текст задания:

Расшифруйте маркировку плиты ПЭСМ-4ШБ:

П - _____; 4 - _____;

Э - _____; Ш - _____;

С - _____; Б - _____;

М - _____;

Задание 5:

Текст задания:

Укажите слева цифрами последовательность эксплуатации раздаточной стойки СРТЭСМ:

_____отключить;

_____включить на слабый нагрев;

- _____ проверить заземление;
- _____ включить на средний нагрев;
- _____ проверить санитарное и техническое состояние стойки;
- _____ загорается сигнальная лампа;
- _____ включить на сильный нагрев;
- _____ провести санитарную обработку;

Задание 6:

Текст задания:

Каково назначение следующих узлов холодильной компрессионной холодильной машины?

- 1) испаритель _____
- 2) конденсатор _____;
- 3) компрессор _____
- 4) _____ регулирующий вентиль_____

Эталон по заданию текущего контроля

Раздел 1. Техническое оснащение

Тема Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. Правила их безопасного использования.

Задание 1:

Укажите причины и способы устранения возможных неисправностей универсальных приводов

Возможные неисправности универсальных приводов	Причины	Способы устранения
При включении привода электродвигатель не вращается и гудит	Отключена одна фаза или перегорел предохранитель	Включить привод и пригласить мастера, обслуживающего данное оборудование
Винты-зажимы плохо закрепляют сменные механизмы в горловине привода	Загрязнены резьбовые отверстия горловины привода или винты-зажимы остатками продуктов. Износ резьбы горловины привода или винтов зажимов.	Прочистить и смазать отверстия горловины привода и винты-зажимы. Пригласить мастера, обслуживающего данное оборудование.
При включении привод сильно шумит или стучит редуктор	Отсутствует смазка в редукторе. Поломка редуктора.	Проверить уровень смазки при необходимости долить ее. Выключить немедленно привод и пригласить мастера, обслуживающего данное оборудование.

Задание 2:

Укажите стрелками соответствие названий сменных механизмов их маркировке.

Мясорубка	MC12-15
Фаршемешалка	MC 25-200
Сменный механизм для рыхления мяса	MC3-40
Многоцелевой механизм	MC2-150
Механизм для нарезания вареных овощей	MC4-7-8-20
Соковыжималка	MC18-160
Сменный механизм для перемешивания	MC8-150

- а) в тестомесильной машине ТММ-1М - дежа
 б) во взбивальной машине МВ-35М - бачек
 в) в тестомесильной машине МТМ-15 – резервуар

Расшифруйте маркировку плиты ПЭСМ-4ШБ:

- П - плита, 4 - конфорки;
Э - электрическая; Ш - шкаф;
С - секционная; Б - бортики;
М - модулированная;

Укажите слева цифрами последовательность эксплуатации раздаточной стойки СРТЭСМ:

- 7 отключить;
- 5 включить на слабый нагрев;
- 2 проверить заземление;
- 4 включить на средний нагрев;
- 1 проверить санитарное и техническое состояние стойки;
- 6 загорается сигнальная лампа;
- 3 включить на сильный нагрев;
- 8 провести санитарную обработку;

Задание 6:

Каково назначение следующих узлов холодильной компрессионной холодильной машины?

- 1) испаритель - это устройство, имеющее вид змеевиковой ребристо-трубной батареи, в которой происходит кипение хладагента в условиях низкой температуры за счет теплоты, поглощаемой из окружающей среды;
- 2) конденсатор – это устройство, предназначенное для охлаждения паров фреона и превращения их в жидкость;
- 3) компрессор – устройство, которое отсасывает пары хладагента из испарителя и направляет их в конденсатор в сжатом состоянии;
- 4) регулирующий вентиль – устройство, регулирующее количество жидкого фреона, подаваемого в испаритель.

Тема 1.2. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

Задание 1:

Заполните схему классификации линий раздачи Приведенную на рисунке 1.



Рис. 1. Классификация линий раздачи

Контрольный тест

ВЫБЕРИТЕ ОДИН ИЛИ НЕСКОЛЬКО ПРАВИЛЬНЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ И ОБВЕДИТЕ ИХ КРУЖОЧКОМ:

1.	Верно ли утверждение, что электрические плиты на предприятии общественного питания используются различных конструкций: а) да б) нет	P = 1
2.	Плита ПЭСМ-4ШБ предназначена для... а) для приготовления горячих блюд в наплитной посуде б) для приготовления горячих блюд в наплитной посуде, а также жаренья, запекания и выпечки кулинарных и кондитерских изделий в жарочном шкафу в) для непосредственного жаренья блинчиков и оладий на рабочей поверхности, а также для запекания и выпечки кулинарных и кондитерских изделий в жарочном шкафу	P = 3
3.	Марка ПЭСМ-4 соответствует расшифровке: а) плита электрическая сменная модулированная 4-производительность, кг/ч б) привод электрический секционный модулированный 4-мощность, кВт в) плита электрическая секционная модулированная 4-количество конфорок, шт	P = 3
4.	После окончания работы на электрической плите в первую очередь необходимо сделать ... а) отключить плиту от электрической сети б) отключить все конфорки и шкаф соответствующими переключателями в) провести санитарную обработку	P = 3
5.	К основным частям плиты ПНЭК-2 относятся... а) конический редуктор г) поддон б) конфорка д) толкатель в) подъемный стол е) переключатель	P = 6
6.	Воздухом осуществляется обогрев мармитниц в мармите марки... а) МСЭСМ-50 б) МНЭ-22 в) МСЭСМ-3	P = 3
7.	Какой марки мармит является передвижным: а) МНЭ-22 б) МЭП-6 в) МСЭСМ-50	P = 3
8.	Мармит МСЭСМ-3 предназначен... а) для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах б) для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд, гарниров, соусов и последующей реализации продукции на линии раздачи в) для сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд	P = 3
9.	Верно ли утверждение, что лица обслуживающие плиту должны пройти обучение: а) да б) нет	P = 1
10.	К основным частям мармита МСЭ-84 относятся... а) емкости е) форма или металлоконструкция б) панель управления ж) котел в) лама сигнальная з) венчик г) маховик и) стол д) ручка датчика-реле температуры к) двигатель	P = 10
11.	Время разогрева плиты ПЭСМ-1Н составляет... а) 30 минут б) 60 минут в) 90 минут	P = 3
12.	Для разогрева конфорок мармита ручки переключателей необходимо установить в положение... а) 3 (сильный нагрев) б) 2 (средний нагрев) в) 1 (слабый нагрев)	P = 3
13.	Верно ли утверждение, что фреон-22 бесцветный газ со слабым специфическим запахом: а) да б) нет	P = 1
14.	Какая температура поддерживается в камере КХН 2-6 М... а) -1 -3 °С б) -11 -13 °С в) -15-18 °С	P = 3
15.	К основным частям компрессорной холодильной машины относятся... а) испаритель г) конденсатор б) охладитель д) компрессор в) нагреватель е) регулирующий вентиль	P = 6
16.	Верно ли утверждение, что в камере охлаждения холодильного шкафа ШХ-1,2 горячие продукты увеличивают влажность воздуха: а) да б) нет	P = 1
17.	Прилавок-витрина «Пингвин-В» освещается лампой... а) люминесцентная б) кварцевая в) накаливания г) галогеновая	P = 4
18.	Верно ли утверждение, что использование наплитной посуды с неровным дном увеличивает время, затрачиваемое на приготовление пищи: а) да б) нет	P = 1
19.	Материал, из которого изготовлена охлаждаемая камера холодильного шкафа ШХ-0,6... а) сталь б) алюминий в) медь г) чугун	P = 4

УСТАНОВИТЕ СООТВЕТСТВИЕ И НИЖЕ ВПИШИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ВАРИАНТ ОТВЕТА:

20.	Укажите соответствие типов холодильного оборудования и его назначения: 1) холодильные шкафы а) служат для демонстрации, продажи и хранения рабочего запаса продуктов 2) прилавки витрины б) служат для хранения продуктов в течение нескольких дней 3) сборные холодильные камеры в) предназначены для хранения рабочего запаса продуктов Эталон ответа: 1 - ; 2 - ; 3 - ;	P=3
21.	Укажите соответствие типов холодильных шкафов и полезного объема: 1) ШХ-0,4М а) 0,6 м³ 2) ШХ-1,2 б) 1,25 м³ 3) ШХ-0,6 в) 0,4 м³ 4) Т₂-125М г) 1,2 м³ Эталон ответа: 1 - ; 2 - ; 3 - ;	P=4
22.	Укажите соответствие типов сборно-разборных холодильных камер и максимальной загрузки: 1) КХН-2-6М а) 600 кг 2) КХС-2-6 б) 800 кг Эталон ответа: 1 - ; 2 - ; 3 - ;	P=2
23.	Укажите соответствие класса предприятия и его характеристикой: 1) люкс а) изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, оригинальный ассортимент, изысканные и фирменные блюда, изделия для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков и коктейлей - для баров; 2) высший б) гармоничность и комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, а также напитков сложного приготовления, в том числе заказных и фирменных – для баров; 3) первый в) оригинальные интерьеры, широкий выбор услуг, широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий, а также напитков и коктейлей несложного приготовления, в том числе заказных и фирменных для баров;	P=3
24.	Укажите соответствие вида работ повара-раздатчика с их выполнением: 1) основные работы а) подготовка рабочего места-оборудования, инвентаря, посуды; получение готовой продукции и др. 2) вспомогательные работы б) порционирование продукции, ее оформления и отпуск потребителям	P=2
25.	Укажите соответствие вида цеха и в нем используемого инвентаря: 1) горячий цех а) венчики, веселки, вилки поварские; грохот; лопатки для блинов, котлет, рыбы; приспособление для процеживания бульона, сита разные, черпаки, шумовки, шпатель для жаренья шашлыков 2) холодный цех б) ножи поварской тройки, ножи гастрономические, томаторезки, яйцерезки, приспособление для нарезки сыра, скребок для масла, разделочные доски, ручные соковыжималки, приборы для раскладывания блюд, формы для заливных блюд, желе, муссов	P=2
26.	Укажите соответствие документа и реквизитов содержащихся в нем: 1) акт о реализации и отпуске изделий кухни а) оборот по цена фактической реализации, всего по учетным ценам 2) отчет о движении продуктов б) номер калькуляционной карточки, готовое изделие, реализовано и отпущено по оценкам продажи, реализовано отпущено по цена продажи, по учетным цена производства	P=2

Σ=80

Эталон ответа к заданиям

№ задания	Эталон ответа
1	а
2	б
3	в
4	б
5	б в г е
6	б
7	б
8	а
9	а
10	а б в д е и
11	б
12	а
13	а
14	б
15	а г д е
16	а
17	а
18	а
19	б
20	1-в 2-а 3-б
21	1-в 2-г 3-а 4-б
22	1-б 2-а
23	1-а 2-в 3-б
24	1-б 2-а
25	1-а 2-б
26	1-б 2-а

Методика оценивания качества выполнения заданий (В.П. Беспалько):

Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент K_a , представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста (Р) $K_a = A/P$

K_a	1,0-0,9	0,89-0,8	0,79-0,7	<0,7
отметка	5	4	3	2

Тесты по разделу: «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Вариант 1.

Выберите правильный вариант ответа.

1. При работе МОК через закрытую дверцу рабочей камеры просачивается вода. Причина:
а. чрезмерное поступление воды в рабочую камеру. Засорение отверстий;
б. дне рабочей камеры; в. перезагрузка машины овощами; г. сильно загрязнены овощи.
2. У картофелечистки сливной патрубок находится -
а. в нижней части рабочей камеры; б. рядом с машиной; в. под крышкой.
3. Последовательность действий при работе с картофелечисткой -
а. подать в камеру воду, включить машину, загрузить картофель;
б. включить машину, загрузить картофель, подать в камеру воду;
в. загрузить картофель, подать в камеру воду, включить машину.
4. На овощерезательной машине можно получить следующие формы нарезки:
а. ломтики, брусочки, соломка; б. ломтики, брусочки, шарики; в. соломка, брусочки, дольки.
5. Он находится внутри рабочей камеры и представляет собой однозаходный червяк с переменным шагом витков, служит для захватывания мяса и подачи его к ножам и решёткам -
а. шнек; б. подрезная решётка; в. рабочая камера.
6. Решетки и ножи устанавливаются:
а. на палец шнека; б. на хвостовик шнека; в. на палец и хвостовик шнека.
7. Первой на шнек устанавливается:
а. подрезная решётка; б. ножевая решётка; в. упорное кольцо.
8. Во время работы мясорубки
а. ножи вращаются, а решётки неподвижны; б. ножи неподвижны, а решётки вращаются;
в. ножи и решётки вращаются.
9. Эл. сковороды обогриваются:
а. только снизу; б. снизу и по бокам; в. снизу и сверху.
10. В 3-х секционном жарочном шкафу электроотены установлены в каждой секции:
а. сверху; б. снизу; в. сверху и снизу.
11. Терморегулятор в жарочном шкафу
а. поддерживает в автоматическом режиме заданную температуру секции в пределах от 100 до 350 С;
б. изменяет мощность регулирования тенев; в. позволяет визуальное контролировать работу тенев.
12. Перед началом работы на электроплите -
а. переключатели устанавливают на максимальный нагрев;
б. переключатели устанавливают на слабый нагрев;
в. переключатели устанавливают на средний нагрев.
13. Постоянный уровень сырой воды в питательной коробке поддерживается за счёт:
а. поплавкового устройства; б. питательной трубки; в. переливной трубки.
14. Кипятильник устанавливается - а. на металлическом столе; б. на полу; в. крепится на стене.
15. Это есть у эл. плит:
а. бортовая поверхность, металлические поручни; б. маховик; в. абразивные сегменты.

Вариант 2.

Выберите правильный вариант ответа.

1. Электроблокировка установлена -
а. в мясорубке; б. в хлебрезке; в. в жар. Шкафу.

2 Компрессор состоит из:

- а. цилиндра, поршня и конденсатора;
- б. цилиндра, поршня и эл. двигателя;
- в. поршня, конденсатора и испарителя.

3 Это устройство, предназначенное для охлаждения паров фреона и превращения их в жидкость:

- а. испаритель; б. конденсатор; в. Компрессор.

4 Когда дежу тестомесильной машины вкатывают на чугунную плиту -а.

- месильный рычаг должен быть опущен, а оградительные щетки подняты; б.
- месильный рычаг должен быть поднят, а оградит. щитки опущены;
- в. месильный рычаг и оградительные щиты должны быть подняты.

5 При работе тестомесильной машины -

- а. вращается тестомесильный рычаг, а дежа неподвижна;
- б. вращается дежа, а рычаг неподвижен;
- в. вращается одновременно дежа и тестомесильный рычаг.

6 Во взбивальной машине зазор между взбивателем и дном бака должен быть -

- а. не более 5 см; б. не менее 2 см; в. не менее 5 мм.

7 Скорость взбивателя устанавливают -

- а. после включения двигателя машины;
- б. до включения двигателя машины;
- в. не имеет принципиального значения до или после включения двиг. машины.

8 Универсальные приводы чаще всего используют -

- а. в небольших предприятиях питания;
- б. в крупных предприятиях питания;
- в. в любых предприятиях.

9 В качестве сменного механизма к универсальному приводу можно использовать -

- а. мясо рыхлитель; б. кипятильник в. Картофелечистку.

10 Манометр устанавливается:

- а. в электроротлах; б. в электромясорубках; в. в электроплитах.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1.2. Место предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: предмет входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального учебного цикла.

1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения предмета:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию - встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа - подачи блюд и напитков разными способами - расчета с потребителями - обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме	- виды, типы и классы организаций общественного питания; - рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг ; - подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; - приемы складывания салфеток; - правила личной подготовки официанта бармена к обслуживанию; - ассортимент, назначение, характеристику столовой по - суды, приборов, стекла; - сервировку столов, современные, направления сервировки; - обслуживание потребителей организаций

	и на массовых банкетных мероприятиях - складывать салфетки разными способами - соблюдать личную гигиену - подготавливать посуду, приборы, стекло - осуществлять прием заказа на блюда и напитки - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания - оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков - разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения заменять использованную посуду и приборы - составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы - обслуживать иностранных туристов - эксплуатировать инвентарь, весо измерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами - предоставлять счет и производить расчет с потребителями - соблюдать правила ресторанного этикета - производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета - изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствие и размещение гостей за столом; - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд; - очередность и технику подачи блюд и напитков - кулинарную характеристику блюд смешанные и горячие напитки, коктейли - правила сочетаемости напитков и блюд - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков - способы замены использованной посуды и приборов - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями - информационное обеспечение услуг общественного питания - правила составления и оформления меню - обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	38
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные занятия	-
практические занятия	28
курсовая работа (проект)	-
Консультации	
Самостоятельная работа	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Тема 1.1 Характеристика предприятий общественного питания. Производственные помещения предприятий общественного питания.	Классификация предприятий общественного питания, принципы классификации. Типы предприятий. Характеристика основных типов и видов предприятий: ресторан, бар, кафе, закусочная, столовая. Классы предприятий. Уровень и виды услуг в зависимости от типа и класса предприятия.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.23.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
Тема 1.2. Торговые и подсобные помещения ресторана.	Виды торговых и подсобных помещений. Вестибюль с гардеробом, зал ожиданий. Торговый и банкетный зал.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2- 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Расположение и связь с производственными цехами, сервисной и моечной столовой посуды, буфетом. Требования к их оформлению, отделке и освещению.	2	
	Оборудование торгового зала, его виды, назначение, конструкция и устройство каждого вида оборудования. Современные требования к мебели, мебель повышенной комфортности	2	

Тема 1.3. Столовая посуда	Краткая характеристика и назначение столовой посуды.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6,
	Отработка навыков работы с посудой.	2	
Тема 1.4. Столовые приборы	Основные приборы и их назначение.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Вспомогательные приборы и их назначение.	2	

	Характеристика мальтонов и наперонов.	2	1-7, 9, 10, ПК2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Правила и способы складывания.	2	
Тема 1.6 Способы и приёмы складывания полотняных салфеток	Варианты складывания салфеток простым способом.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	. Варианты складывания салфеток банкетным способом.	2	
Тема 1.7 Основы составления меню.	Назначение и принципы составления меню.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.1, 6.3
	Последовательность расположения блюд и закусок в меню. Виды меню.	2	
Тема 1.8 Подготовка торгового зала к обслуживанию	Санитарно-гигиеническая уборка торгового зала. Расстановка мебели.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.1, 6.3
	Профессиональная этика. Требования, предъявляемые к официантам	2	
Тема 1.9 Последовательность и техника сервировки столов.	Правила сервировки столов. Предварительная сервировка столов.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.1, 6.3
Тема 1.10 Обслуживание потребителей в ресторане	Встреча и размещение гостей. Приём и оформление заказа. Правила работы с подносом.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.1, 6.3
	Способы подачи блюд и закусок. Подача блюд в обнос (французский способ) Подача блюд с помощью подсобного стола (английский способ), русский метод подачи (в стол). Подача блюд немецким способом, по-европейски.	2	
Тема 1.11 Подача блюд и закусок	Особенности подачи напитков	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.1, 6.3
	Особенности подачи блюд	2	
Тема 1.12 Банкеты и приёмы	Виды банкетов и приёмов. Порядок приёма заказов на обслуживание торжеств. Особенности банкета за столом с полным обслуживанием официантами.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.1, 6.3
Дифференцированный зачёт		2	
Всего:		38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет естественнонаучных и математических дисциплин, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методических пособий по учебной дисциплине; комплект учебно-наглядных пособий по учебной дисциплине.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основная литература:

1. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
2. Бем Ю.О. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих. Центрполиграф, Москва, 2013.
3. 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», 2015. – 432 с.

3.2.2 Дополнительная литература:

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

- устанавливает общие технические требования к продукции общественного питания, реализуемой населению, в том числе классификацию продукции, общие требования безопасности продукции общественного питания и процедуры обеспечения безопасности, правила приемки, методы контроля, требования к реализации продукции, упаковке, маркировке, подтверждению соответствия продукции общественного питания.

Положения настоящего стандарта распространяются на продукцию, изготавливаемую и реализуемую предприятиями общественного питания (предприятиями питания) различных форм собственности и индивидуальными предпринимателями.

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

- устанавливает общие требования и классификацию предприятий (объектов) общественного питания различных типов.

Настоящий стандарт распространяется на предприятия (объекты) общественного питания юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

- устанавливает общие минимальные требования к персоналу предприятий общественного питания различных типов всех организационно-правовых форм и форм собственности.

Положения настоящего стандарта могут быть использованы при подборе и расстановке кадров, проведении аттестации, присвоении квалификации, разработке должностных инструкций и стандартов работы персонала сферы услуг. общественного питания.

ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

-устанавливает общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях (объектах) общественного питания.

Стандарт предназначен для применения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в сфере услуг общественного питания.

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования устанавливает перечень услуг общественного питания, общие требования к услугам, методы оценки качества услуг.

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

-распространяется на продукцию общественного питания массового изготовления и устанавливает метод органолептической оценки ее качества. **ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения**

-распространяется на услуги и продукцию общественного питания и устанавливает термины и определения основных понятий в этой области. Требования настоящего стандарта являются общими и предназначены для применения всеми предприятиями питания независимо от их вида, размера, мощности и ассортимента изготавливаемой продукции. Если какие-либо термины и определения настоящего стандарта нельзя применить вследствие спецификации организации предприятий питания и/или изготавливаемой на них продукции, допускается использование иных терминов, в том числе принятых в международной практике.

ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания содержит общие рекомендации при применении ГОСТ Р ИСО 22000.

Настоящий стандарт предназначен для организаций (предприятий) в сфере индустрии питания, разрабатывающих и внедряющих систему менеджмента безопасности продукции общественного питания на основе требований ГОСТ Р ИСО 22000, а также для персонала, отвечающего за безопасность продукции общественного питания (введен в действие с 01.09.2015 г.).

Введены в действие с 01. 01.2013 года:

ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания

- устанавливает номенклатуру показателей качества продукции общественного питания и порядок выбора показателей качества продукции. Настоящий стандарт распространяется на продукцию общественного питания, изготавливаемую предприятиями общественного питания различных форм собственности, организационно-управленческой структуры и индивидуальными предпринимателями.

ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу

- устанавливает общие требования к организации кейтеринга.

Стандарт предназначен для применения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, оказывающими услуги общественного питания.

Интернет-ресурсы: <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/71471434/> <https://frio.ru/http://www.consultant.ru/> ГОСТ(ы) <http://standartgost.ru/http://1000gost.ru/Index/57/57537.htm>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки

Знание: - Знание: –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, дератизации; –основные пищевые инфекции и пищевые отравления; –возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции – методы предотвращения порчи сырья и 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	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 терминологии	Текущий контроль: самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка заполнения таблиц, составления опорного конспекта экспертная оценка выполнения практических занятий №1-11 Промежуточный контроль: Предусмотренная форма дифференцированный зачёт
Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки

Умения: — 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; — – загрязнения – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка заполнения таблиц, экспертная оценка выполнения практических занятий №1-11 Промежуточный контроль: Предусмотренная форма Экзамен

**Методические указания по выполнению практических работ
ОП.04 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

2026 г.

ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций (Таблицы 1, 2), знаний и умений (Таблица 3), личностные результаты воспитания (Таблица 4)

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональ ные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов. Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды,	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;.

	сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения. Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и	

	безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Практический опыт: выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения. Умения: выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;.

	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов. Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Практический опыт: выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Умения: выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;.

	владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения). Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и	

	срокам хранения упакованных полуфабрикатов.	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки. Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации. Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;.

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептов; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов.	
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;

ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль

	форм обслуживания.	освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
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	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;

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	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
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	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
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	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;

	изделий	-текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные

		работы;
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;

Таблица №2

Результаты (общие компетенции и показатели их оценки)	Результаты воспитания	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15.	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15.	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15.	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15.	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную	ЛР 2, ЛР 3,	- анализ выполнения

коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15.	практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15.	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15.	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;.
ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15.	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;.
ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15.	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;.
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15.	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;.

Таблица № 3

Результаты (умения, знания)	Формы и методы контроля и оценки
выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной

рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; готовить смешанные, горячие напитки, коктейли	самостоятельные работы;.
Знать: виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;.

ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово- технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов	

Таблица 4

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности

ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

Фонд оценочных средств дисциплине
ОП.04 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

2026 г.

1. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В процессе освоения профессионального модуля предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации (Таблица 5).

Таблица 5

Элементы учебной дисциплины	Формы и методы оценивания по видам контроля	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ОП. 04. Организация обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;.	экзамен

2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

2.1 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним

- Дайте определение предприятия общественного питания?
- Какие организационно- правовые формы могут иметь предприятия общественного питания?
- Какие учредительные документы должны иметь предприятия для регистрации?
- Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания?
- По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания?
- По каким признакам, и какие предприятия делятся на классы?
- По каким признакам делятся предприятия на типы?
- Назовите основные типы предприятий общественного питания?
- Каким требованиям отвечают услуги общественного питания?
- Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий питания?

Тема 2. Торговые помещения организаций питания

- Перечислите виды торговых помещений?
- Какие нормы площади на одно посадочное место утверждены для различных типов П.О.П?
- Какие требования предъявляются к вестибюлю?
- Дайте характеристику гардероба?
- Назначение аванзал , его характеристика?
- Какие требования предъявляются к торговым залам?
- Дайте определение торговым залам?
- Какие требования предъявляются к интерьеру залов ресторанов различных классов?
- Какие требования предъявляются к туалетным комнатам предприятий общественного питания?
- Современные требования к мебели залов ресторанов и баров?

Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье

- В чем заключается подготовка торгового зала к обслуживанию?
- Требования к расстановке мебели , варианты расстановки?
- Правила расстановки других видов оборудования торгового зала?
- Как подготавливают столовую посуду и приборы к обслуживанию?
- Как готовят приборы со специями?
- Основные правила накрытия столов скатертями?
- Основные правила сервировки столов?
- Виды сервировки стола?
- Варианты сервировки стола?
- В чем заключается подготовка персонала к обслуживанию?

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания

- Назовите специальные виды мебели для торговых залов предприятий питания?
- Требования предъявляемые к обычным , банкетным , фуршетным столам?
- Назначение подсобных столов , сервантов и передвижных столиков для официантов?
- Назовите размеры столов используемых в предприятиях общественного питания?
- Требования, предъявляемые к креслам и стульям используемых в П.О.П.?

- Назовите виды столовой посуды и приборов , требования к ним?
- Перечислите ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды и её ассортимент?
- Дайте характеристику хрустальное и стеклянной посуды и ее ассортимент?
- Какие приборы относят к основным? Их назначение и характеристика?
- Виды столового белья, их характеристика?

Тема 5.Этапы организации обслуживания

- Дайте определения процесса обслуживания?
- Дайте определение методов и форм обслуживания?
- Назовите основные виды обслуживания в общественном питании?
- Перечислите методы обслуживания на предприятиях и дайте их характеристику?
- Дайте характеристику прогрессивных технологий обслуживания?
- Перечислите элементы обслуживания посетителей в ресторане баре?
- Правила встречи и размещения гостей? -Как принимается и оформляется заказ?
- Правила работы с подносом?
- Как подается продукция из сервис-бара ?
- Правила расчета с гостями в ресторанах и барах, как происходит уборка столов и замена использованной посуды?

Тема 6.Организация процесса обслуживания в зале

- Дайте определение научной организации труда?
- Какие факторы влияют на условия труда обслуживающего персонала?
- Дайте характеристику индивидуальной форме обслуживания официантами?
- Дайте характеристику звеньевой и бригадной форме обслуживания официантами?
- Какие общие требования предъявляют к обслуживающему персоналу?
- Каким требованиям должен отвечать метрдотель?
- Каким требованиям должен отвечать официант?
- Каким требованиям должен отвечать бармен?
- Квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков.
- Перечислите права и обязанности метрдотеля.

Тема 7.Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков

- Перечислите виды банкетов?
- Каков порядок приема заказов на обслуживание торжеств? –
- Дайте характеристику банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
- Каковы его особенности?
- Каковы особенности организации банкете за столом с частичным обслуживанием Официантами?
- Правила расчета посуды и приборов для банкета.
- Виды дипломатических приемов.
- Характеристика банкета-фуршета. В чем его особенность?
- Характеристика банкета-коктейля и правила его проведения. -Дайте характеристику обслуживания по типу «шведский стол».
- Дайте характеристику обслуживания пассажиров других видов транспорта (водный, авиа, автотранспорт).

Тема 8.Обслуживание приемов и банкетов

- Что такое меню и какие факторы учитываются при его составлении?
- От чего зависит ассортимент блюд на предприятиях питания?
- Каков порядок расположения блюд и закусок в меню?
- Перечислите виды меню?

- Характеристика меню со свободным выбором блюд и меню дежурных блюд в ресторане? -Характеристика меню комплексных завтраков, обедов, ужинов.
- Характеристика меню дневного рациона питания. –
- Каковы особенности меню банкета и для специальных видов обслуживания?
- Порядок расположения винно-водочных изделий в прејскуранте?
- Требования к оформлению меню?

Тема .9 Специальные формы обслуживания. Критерии и показатели качества обслуживания

- Значение общественного питания как отрасли народного хозяйства?
- Каковы основные направления развития общественного питания в рыночных условиях?
- Какие элементы включает в себя «система качества» ?
- Какими законами должны руководствоваться предприятия для обеспечения безопасной и качественной продукции?
- Что такое сертификация продукции и услуг?
- Перечислите основополагающие стандарты, необходимые для оценки и подтверждения соответствия продукции.
- Что означает «концентрация» производства?
- Что понимается под « специализацией» производства?
- Что такое « франчайзинг»?
- Дайте определение культуры обслуживания и факторы определяющие её?

Тестовое задание

1. Услуги по организации досуга включают:

1. Услугу питания
2. Услугу изготовления кулинарной продукции
3. Организацию музыкального обслуживания
4. Организацию проведения концертов
- 5.Предоставление газет, журналов
- 6.Организацию танцевальной программы

2. Методы обслуживания:

1. Самообслуживание
2. Обслуживание официанта
- 3.Обслуживание барменами
4. Через автоматы
- 5.Кассиром
- 6.Столы саморасчета

3. По способу расчета с потребителями различают виды самообслуживания

1. Саморасчет
2. Предварительный расчет
- 3.Непосредственный расчет
- 4.Последующий расчет
5. Оплата после приема пищи через официанта

5. Вид сервиса, при котором официанты обслуживают посетителей в перчатках:

1. Французский
- 2.Русский
3. Немецкий
4. Американский
- 5.Английский

6. Норма официантов при организации банкета с полным обслуживанием:

1. 1 официант на 2-4 человека
2. 1 официант на 4-6 человек
3. 1 официант на 6-8 человек
4. 1 официант на 8-10 человек
5. 1 официант на 10-12 человек
6. 1 официант на 12-14 человек

8. Норма официантов при организации банкета с частичным обслуживанием:

1. 1 официант на 2-4 человека
2. 1 официант на 4-6 человек
3. 1 официант на 6-8 человек
4. 1 официант на 8-10 человек
5. 1 официант на 10-12 человек
6. 1 официант на 12-14 человек

9. Выберите верную характеристику ресторана высшего класса:

1. Изысканный интерьер, высокий уровень комфортности, широкий ассортимент услуг, оригинальный ассортимент заказных и фирменных блюд и изделий, напитков, коктейлей.
2. Оригинальный интерьер, широкий выбор услуг, условия повышенной комфортности, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, напитки и коктейли сложного и несложного приготовления.
3. Широкий выбор услуг, оптимальный ассортимент фирменных и заказных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.

10. Банкет, которые проводят «стоя»:

1. Дипломатический прием
2. Банкет-чай
3. Кофе-брейк
4. Банкет-фуршет
5. Банкет-коктейль
6. Банкет с частичным обслуживанием официантов

11. Работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту-это:

1. Хостес
2. Официант
3. Бармен
4. Сомелье

12 Бокал, предназначенный для шомпанского:

1. Пусс-кафе
2. Айриш
3. Флюте
4. Фраппе

13. Что предлагают горячим мясным блюдам:

1. Сухие белые вина
 2. Красные сухие вина
 3. Крепкие вина
 4. Шампанское
- 1-346, 2-124
3-12345, 4-356
5-1, 6-3
7-5, 8-5
9-1, 10-4
11-4, 12-2

2.2 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ЭКЗАМЕНА

1. Дайте определение предприятия общественного питания?
2. Какие организационно- правовые формы могут иметь предприятия общественного питания?
4. Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания?
6. По каким признакам, и какие предприятия делятся на классы?
7. По каким признакам делятся предприятия на типы?
8. Назовите основные типы предприятий общественного питания?
9. Каким требованиям отвечают услуги общественного питания?
10. Перечислите виды торговых помещений?
11. Какие нормы площади на одно посадочное место утверждены для различных типов П.О.П?
12. Какие требования предъявляются к вестибюлю?
13. Дайте характеристику гардероба?
14. Назначение аванзал , его характеристика?
15. Какие требования предъявляются к торговым залам?
16. Дайте определение торговым залам?
17. Какие требования предъявляются к интерьеру залов ресторанов различных классов?
18. Какие требования предъявляются к туалетным комнатам предприятий общественного питания?
19. Современные требования к мебели залов ресторанов и баров?
20. В чем заключается подготовка торгового зала к обслуживанию?
22. Правила расстановки других видов оборудования торгового зала?
23. Как подготавливают столовую посуду и приборы к обслуживанию?
24. Как готовят приборы со специями?
25. Основные правила накрытия столов скатертями?
26. Основные правила сервировки столов?
27. Виды сервировки стола?
28. Варианты сервировки стола?
29. В чем заключается подготовка персонала к обслуживанию?
30. Назовите специальные виды мебели для торговых залов предприятий питания?
31. Требования предъявляемые к обычным, банкетным, фуршетным столам?
32. Назначение подсобных столов, сервантов и передвижных столиков для официантов?
33. Назовите размеры столов используемых в предприятиях общественного питания?
34. Требования, предъявляемые к креслам и стульям используемых в П.О.П.?
35. Назовите виды столовой посуды и приборов, требования к ним?
36. Перечислите ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды и её ассортимент?
37. Дайте характеристику хрустальной и стеклянной посуды и её ассортимент?
38. Какие приборы относят к основным? Их назначение и характеристика?
39. Виды столового белья, их характеристика?
40. Дайте определения процесса обслуживания?
41. Дайте определение методов и форм обслуживания?
42. Назовите основные виды обслуживания в общественном питании?
43. Перечислите методы обслуживания на предприятиях и дайте их характеристику?
44. Дайте характеристику прогрессивных технологий обслуживания?
45. Перечислите элементы обслуживания посетителей в ресторане баре?
46. Правила встречи и размещения гостей? -Как принимается и оформляется заказ?
46. Правила работы с подносом?

47. Как подается продукция из сервис-бара?
48. Правила расчета с гостями в ресторанах и барах, как происходит уборка столов и замена использованной посуды?
49. Дайте определение научной организации труда?
50. Какие факторы влияют на условия труда обслуживающего персонала?
51. Дайте характеристику индивидуальной форме обслуживания официантами?
52. Дайте характеристику звеньевой и бригадной форме обслуживания официантами?
53. Какие общие требования предъявляют к обслуживающему персоналу?
54. Каким требованиям должен отвечать метрдотель?
55. Каким требованиям должен отвечать официант?
56. Каким требованиям должен отвечать бармен?
57. Квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков.
58. Перечислите права и обязанности метрдотеля.
59. Перечислите виды банкетов?
60. Каков порядок приема заказов на обслуживание торжеств? –
61. Дайте характеристику банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Каковы его особенности?
62. Каковы особенности организации банкете за столом с частичным обслуживанием Официантами?
63. Правила расчета посуды и приборов для банкета.
64. Виды дипломатических приемов.
65. Характеристика банкета-фуршета. В чем его особенность?
66. Характеристика банкета-коктейля и правила его проведения. -Дайте характеристику обслуживания по типу «шведский стол».
67. Дайте характеристику обслуживания пассажиров других видов транспорта (водный, авиа, автотранспорт).
68. Что такое меню и какие факторы учитываются при его составлении?
69. От чего зависит ассортимент блюд на предприятиях питания?
70. Каков порядок расположения блюд и закусок в меню?
71. Перечислите виды меню?
72. Характеристика меню со свободным выбором блюд и меню дежурных блюд в ресторане?
73. Характеристика меню комплексных завтраков, обедов, ужинов.
74. Характеристика меню дневного рациона питания. –
75. Каковы особенности меню банкета и для специальных видов обслуживания?
76. Порядок расположения винно-водочных изделий в преysкyранте?
77. Требования к оформлению меню.
78. Значение общественного питания как отрасли народного хозяйства?
80. Какие элементы включает в себя «система качества» ?
81. Какими законами должны руководствоваться предприятия для обеспечения безопасной и качественной продукции?
82. Перечислите основополагающие стандарты, необходимые для оценки и подтверждения соответствия продукции.
83. Дайте определение культуры обслуживания и факторы определяющие её?

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет организации обслуживания
Рабочее место преподавателя

Столы ученические
Стулья ученические
Ноутбук
Кофеварка
Барная стойка
Тарелка мелкая с утолщенным краем «CaBaRe» 300 мм
Тарелка мелкая «Corone» 280 мм
Тарелка мелкая круглая «Collage» 225 мм
Тарелка мелкая круглая «Collage» 175 мм
Тарелка глубокая круглая «Collage» 500 мм
Тарелка мелкая круглая «Collage» 200 мм
Тарелка глубокая круглая «Collage» 250 мм
Тарелка мелкая «ChanWave» 150 мм
Тарелка глубокая с широкими краями «ChanWave» 275 мм
Бульонницы «ChanWave» 300 мл
Чайная пара с круглым блюдцем «Collage» 200 мл
Кофейная пара ШОКО «ChanWave» 90 мл
Соусник «Day» 60 мл
Соусник «ChanWave» 100 мл
Чайник заварочный «Collage» 500 мл
Молочник ШОКО «ChanWave» 100 мл
Столовые приборы серии Премиум-класс: Milan
Блюдо прямоугольное «ChanWave»
Тарелка квадратная «Day» 300 мм
Столовые приборы Astra (4 предмета)
Столовая посуда в ассортименте: тарелка мелкая, глубокая, соусник, суповая кружка, салатник

Информационное обеспечение реализации программ

Основные печатные издания

1. Счесленок Л.П. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для учреждений сред.проф.образования / М.:Академия, 2020.
2. Васюкова А. М. Организация производства и обслуживания напредприятиях общественногопитания: учебник для учреждений сред.проф.образования / М.Кно- Рус,2020.
3. Радченко. Л.А. Организация производства и обслуживания напредприятиях общественного питания: учебник для учреждений сред.проф.образования /М.Кно- Рус,2021.
4. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для учреждений сред.проф.образования / М.Кно-Рус,2021.
5. Васюкова А.М. Организация обслуживания для специальности “Поварское и кондитерское дело”: учебник для учреждений сред.проф.образования / М.Кно-Рус,2022.
6. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания: учебник для учреждений сред.проф.образования / М.Кно-Рус,2021.

7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: / М.Академия,2018.

Основные электронные издания

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; . - (ПРОФИль). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/261600> (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании». [Электронный ресурс]. // URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» [Электронный ресурс]. // URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».[Электронный ресурс]. // URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/

4. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».[Электронный ресурс]. // URL:http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_29750/def1ad7ed8d2affd898c9319dcf1ce7120a12afa/

5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL:<https://internet-law.ru/gosts/gost/57537>

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс]. // URL:<https://internet-law.ru/gosts/gost/54759>

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. // URL:<https://internet-law.ru/gosts/gost/57023>

8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс]. // URL:<https://internet-law.ru/gosts/gost/56009>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА, МАРКЕТИНГА

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга является дисциплиной общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

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 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Общие компетенции
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель: формирование у студентов системного представления об управлении на предприятиях, умения рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации и применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения, а также анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 09. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.	- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно -правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; - рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; - анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; - рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; - проводить инвентаризацию на предприятиях питания; - пользоваться нормативной документацией и оформлять учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей,	- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; - основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; - классификацию организаций питания; - структуру организации питания; - принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; - правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; - виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала;

вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); - оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов - анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; - вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; - калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса; - рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, - рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; - планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; - выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; - применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; - анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; - составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса - анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;	- методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; - правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; - программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; - правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, ведение учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов; - уметь: контролировать соблюдение регламентов и стандартной организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; - оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; - взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; - разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; - планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия

	ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; - анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; - грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); - проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; - вести утвержденную учетно-отчетную документацию; - организовывать документооборот. иметь практический опыт в: разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; - обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	42
Самостоятельная работа	
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
теоретическое обучение	10
практические занятия (если предусмотрено)	26
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы	Объем часов	Коды компетенций,

	организации деятельности обучающихся		формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы экономики			
Тема 1. Организация, как хозяйствующий субъект рыночной экономики	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ЛР 4 ЛР 6
	Предприятие, как основной субъект хозяйствования. Предприятие: понятие, основные признаки, цели, функции. Классификация по различным признакам. Организационно-правовые формы. Предприятия малого бизнеса.	2	
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 2. Решение кейс-задачи «Создание организации»		
Тема 2. Основные технико-экономические показатели деятельности организации	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ЛР 4 ЛР 6
	Производство продукции и товарооборот. Методы прогнозирования деятельности организаций. Товарные запасы и показатели эффективности их использования. Основные фонды: понятие, классификация, показатели эффективности использования. Оборотные средства: сущность, состав и структура. Издержки производства и обращения: сущность, классификация, факторы, влияющие на уровень издержек. Показатели, используемые при анализе и планировании издержек.	2	
	Тематика практических занятий	2	

	Практическое занятие № 3. Задачи на расчет показателей движения основных производственных фондов.			
Тема 3. Механизмы формирования заработной платы	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ЛР 4 ЛР 6	
	Оплата труда работников. Механизм стимулирования труда и его совершенствования. Тарифная система. Формы и системы оплаты труда Состав фонда заработной платы, источники его образования.			
	Тематика практических занятий	2		
Практическое занятие № 4. Ситуационные задачи на тему «Разработка системы оплаты труда персонала»				
Раздел 2. Основы менеджмента				
Тема 4. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	2		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ЛР 4 ЛР 6
	Сущность и характерные черты современного менеджмента. Сущность и характерные черты современного менеджмента. Основные школы и подходы менеджмента. Национальные особенности менеджмента. Организация и ее среда			
	Тематика практических занятий	2		
Практическое занятие № 5. Решение ситуационных задач на тему «Особенности российского менеджмента»				

Тема 5. Функции и методы менеджмента	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ЛР 4 ЛР 6
	Функции менеджмента. Сущность управленческой деятельности. Основные составляющие цикла менеджмента: планирование, организация, мотивация, контроль. Характеристика функций цикла. Функции управления: общие, частные и специальные. Методы управления		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 6. Разбор и решение практических ситуаций, связанных применением различных функций в управлении: - Мотивация персонала. - Делегирование полномочий. - Принятие управленческих решений. - Контроль.		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 7. Прохождение психологического тестирования на определение лидерских качеств. Кейс-задача на определение основы власти и соответствующего ей источника власти		
Тема 7. Менеджмент персонала	Тематика практических занятий	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ЛР 4 ЛР 6
	Цели и функции управления персоналом. Этапы и принципы управления человеческими ресурсами. Планирование потребности в трудовых ресурсах. Количественная и качественная потребность в персонале. Методы расчета. Методы поиска персонала. Источники найма персонала. Способы оценки персонала и прием на работу. Повышение квалификации, переподготовка и профессиональная подготовка персонала.		

	Тематика практических занятий Практическое занятие № 8. Практическая задача на составление карьерограммы менеджера. Ситуация «Составление объявления о текущей вакансии».	2	
Раздел 3. Маркетинг			
Тема 8. Понятие маркетинга: принципы, функции, цели	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ЛР 4 ЛР 6
	Методологические основы маркетинга. Сущность, основные цели, принципы и функции маркетинга. Межпредметные связи с другими дисциплинами Структурно-логическая схема маркетинга. Основные понятия маркетинга. Этапы маркетинговой деятельности. Классификация маркетинга.		
	Тематика практических занятий Практическое занятие № 10. Разбор практических ситуаций на тему «Стратегия маркетинга»	2	
Тема 9. Формы	Тематика практических занятий	4	ОК 01 ОК 02

адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	Маркетинговые исследования. Цели, задачи, объекты и схема проведения маркетингового исследования. Способы сбора информации. Основные понятия, назначение и признаки сегментирования. Целевой маркетинг: варианты охвата рынка. «Рыночная ниша» позиционирование товара. Основные понятия: конкуренция, конкурентная среда, конкурентоспособность организации и товаров. Бостонская матрица. Критерии оценки конкурентоспособности предприятия. Классификация средств маркетинга, их характеристика. Жизненный цикл товара и рыночная жизнь товара их этапы. Товарная политика предприятия. Виды и стратегия сбыта, уровни, функции каналов распределения. Критерии выбора, виды и типы торговых посредников		ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ЛР 4 ЛР 6
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 13. Задачи по маркетинговым исследованиям.		
Промежуточная аттестация		6	
Всего:		42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет социально-экономических дисциплин (аудитория № 214) (46 кв.м), учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул. Серова, д 523.

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь – 177 кв.м), главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, гСтаврополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.

Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети

«Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

Учебная аудитория № 201 (площадь – 49 кв.м), учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основная литература

1. ЭБС «ЮРАЙТ»: Борисов, Е. Ф. Основы экономики : учебник и практикум для СПО / Е. Ф. Борисов. — 7-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 383 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02043-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/C7C4E775-7469-4177-9D77-88D33646A650

2. ЭБС «ЮРАЙТ»: Одинцов, А. А. Основы менеджмента : учебное пособие для СПО / А. А. Одинцов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 212 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04815-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/ED1BD28F-E39E-4B64-974D-C0C604440861

3. ЭБС «ЮРАЙТ»: Маркетинг : учебник и практикум для СПО / Т. А. Лукичёва [и др.] ; под ред. Т. А. Лукичёвой, Н. Н. Молчанова. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 370 с. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/0F2B1CA9-1223-4459-A48B-F23CD7886700/marketing>

3.2.2. Дополнительные источники

1. ЭБС «ЮРАЙТ»: Шимко, П. Д. Основы экономики : учебник и практикум для СПО / П. Д. Шимко. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 380 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01368-9. — Режим доступа :

www.biblio-online.ru/book/C1129AC5-6938-46F1-9218-65BDA8BD2D3C..

2. ЭБС «ЮРАЙТ»: Астахова, Н. И. Менеджмент : учебник для СПО / Н. И. Астахова, Г. И. Москвитин ; под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. — М. : Издательство Юрайт, 2019.

3. ЭБС «ЮРАЙТ»: Карпова, С. В. Основы маркетинга : учебник для СПО / С. В. Карпова ; под общ. ред. С. В. Карповой. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 408 с.

—Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/40397D17-74E9-4216-86AA-515D7978B149/osnovy-marketinga>

4. Менеджмент : учебник для бакалавров по направлению и специальности "Менеджмент" / А. Н. Алексеев [и др.] ; под общ. ред. И. Н. Шапкина. - М. : Юрайт, 2013.

- 690 с. - (Бакалавр. Углубленный курс. Гр. УМО). - ISBN 978-5-9916-2433-6 : 507 р. 43 к.

5. Менеджмент в России и за рубежом (периодическое издание)

6. Маркетинг в России и за рубежом (периодическое издание)

7. Экономист (периодическое издание)

8. Энциклопедия Znanium.com <https://new.enc.znaniy.com/>

3.2.3. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Российский журнал менеджмента – <https://rjm.spbu.ru>

2. ИПУ РАН Теория управления организационными системами – <http://www.mtas.ru>

3. Центр Креативных Технологий - <http://www.inventech.ru>

4. Современный экономический словарь - <http://www.slovari.yandex.ru>

5. Словарь менеджмента - <http://www.glossword.info/index.php/index/77-slovar-menedzhmenta.shtml>

6. Сайт журнала «Современные технологии управления» - <http://sovman.ru>

7. Экономика. Социология. Менеджмент. Федеральный образовательный портал - <http://ecsocman.edu.ru>

8. Административно-управленческий портал - <http://www.aup.ru>

9. Информационный портал, посвященный менеджменту - <http://www.md-management.ru>

4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В целях доступности получения СПО студентами с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) для студентов с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета (www.stgau.ru) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для студентов, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего студенту необходимую помощь; обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа студента, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого студента;

2) для студентов с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для студентов, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

Образование студентов с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими студентами, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях Университета. Численность студентов с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

При получении СПО студентам с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей студентов с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения учебных занятий в форме устного опроса, тестирования, выполнения контрольных работ, а также проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: ☐ различных групп методов менеджмента; ☐ функций менеджмента, необходимых в управлении организацией; ☐ различных типов организационных структур и организационно-правовых форм; ☐ общего понятия о лидерстве и групповой динамике; ☐ методов и принципов управления персоналом в организации; ☐ основных экономических понятий и технико-экономических показателей деятельности предприятия; ☐ механизма формирования заработной платы и стимулирования труда; ☐ сущности, основных целей, принципов и функций маркетинга.	Полнота ответов, точность формулировок. Не менее 75% правильных ответов. Адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль: -устный опрос; -тестирование; -оценка результатов контрольных работ. Промежуточная аттестация: -экспертная оценка устных ответов на дифференцированном зачете

Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: - использовать административные, экономические и социально-психологические методы менеджмента в процессе управления деятельностью организации; - управлять формальными и неформальными	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	Текущий контроль: -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; -оценка практических заданий для работы в аудитории; -оценка результатов контрольных работ.

группами в организации, быть участником коммуникативного процесса, нивелировать барьеры во внутриорганизационных коммуникациях; ~ использовать экономические понятия в своей профессиональной деятельности; ~ формировать механизм стимулирования труда и его совершенствовать, разрабатывать тарифную систему, формы и системы оплаты труда; ~ прогнозировать основные результаты деятельности организаций; ~ применять принципы и методы маркетинговой политики в формировании цены и направлений сбыта продукции предприятия.	Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете

**Методические указания по выполнению практических работ
ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

2026 г.

Методические указания предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, осваивающих программу учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга. Перечень видов оценочных средств соответствует рабочей программе дисциплины.

Методические указания включают контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля в форме устных ответов на вопросы, тестовых заданий, контрольных работ, реферата и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

В результате оценки осуществляется проверка следующих общих и профессиональных компетенций

№ п/п	Название темы	Контролируемая компетенция (ОК, ПК)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	Принципы рыночной экономики	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.5	Устный опрос, реферат
2	Организация, как хозяйствующий субъект рыночной экономики	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.5	Устный опрос, реферат
3	Основные технико-экономические показатели деятельности организации	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.5	Контрольная работа
4	Механизмы формирования заработной платы	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.5	Устный опрос
5	Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.5	Тестирование, эссе
6	Функции и методы менеджмента	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.5	Кейс-задача, Контрольная работа
7	Лидерство и руководство	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.5	Устный опрос, кейс-задачи
8	Менеджмент персонала	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.5	Устный опрос, кейс-задачи
9	Понятие маркетинга: принципы, функции, цели	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.5	Устный опрос, реферат
10	Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.5	Контрольная работа
	Дифференцированный зачет		

2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценивание знаний, умений и навыков по учебной дисциплине осуществляется посредством использования следующих видов оценочных средств:

- Устный опрос,
- Тест,
- Реферат,
- Кейс-задача,
- Эссе,
- Письменная контрольная работа (контрольная точка),
- Дифференцированный зачет

Устный опрос

Устный опрос – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов. При устном контроле устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки, обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя.

Решение заданий в тестовой форме

Решение заданий в тестовой форме осуществляется с целью проверки уровня знаний студента методов моделирования и их применения в профессиональной деятельности.

Преподаватель определяет студентам исходные данные для подготовки к тестированию: называет разделы (темы, вопросы), по которым будут задания в тестовой форме, теоретические источники (с точным указанием разделов, тем) для подготовки.

В случае компьютерного тестирования каждому студенту отводится на тестирование 20 минут, по 2 минуты на каждое задание. Для каждого студента 10 заданий определяются компьютером путем случайной выборки из базы тестовых заданий.

Результат выдается немедленно по окончании теста. До окончания теста студент может еще раз просмотреть все свои ответы на задания и при необходимости внести коррективы.

При прохождении тестирования пользоваться конспектами лекций, учебниками, и иными материалами не разрешено.

Реферат

Творческая исследовательская работа, основанная, прежде всего, на изучении значительного количества научной и иной литературы по теме исследования. Другие методы исследования могут, конечно, применяться (и это должно поощряться), но достаточным является работа с литературными источниками и собственные размышления, связанные с темой. Цель написания реферата – привитие студенту навыков краткого и лаконичного представления собранных материалов и фактов в соответствии с требованиями, предъявляемыми к научным отчетам, обзорам и статьям.

Кейс-задача

Решение кейс-задач осуществляется с целью проверки уровня навыков (владений) студента по применению методов моделирования, по оценке вариантов решений.

Студенту объявляется условие задачи, решение которой он излагает устно. Длительность решения задачи – 10-15 минут.

Эффективным интерактивным способом решения задач является сопоставления результатов разрешения одного задания двумя и более малыми группами обучающихся.

При оценке решения задач анализируется понимание студентом конкретной ситуации, правильность применения функций и методов менеджмента, способность

обоснования выбранной точки зрения, глубина проработки ситуации, нестандартность решения, творческий подход.

Эссе

Эссе - это самостоятельная письменная работа на тему, предложенную преподавателем. Цель эссе состоит в развитии навыков самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных мыслей. Тема не должна инициировать изложение лишь определений понятий, ее цель — побуждать к размышлению.

Эссе должно содержать: четкое изложение сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария, рассматриваемого в рамках дисциплины, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

В некоторых случаях это может быть анализ имеющихся статистических данных по изучаемой проблеме, анализ материалов из средств массовой информации и использованием изучаемых моделей, подробный разбор предложенной задачи с развернутыми мнениями, подбор и детальный анализ примеров, иллюстрирующих проблему и т.д.

Контрольная работа для студентов очной формы обучения

Контрольная работа является одной из форм текущего контроля за усвоением учебного материала по дисциплине. Целью написания контрольной работы является глубокое изучение предлагаемых теоретических вопросов и решение практико-ориентированных заданий.

Контрольная работа должна способствовать формированию у студентов навыков самостоятельного научного творчества, повышению их теоретической и профессиональной подготовки, лучшему освоению учебного материала, углубленному рассмотрению содержания тем дисциплины, умению делать обоснованные выводы.

Дифференцированный зачет

Промежуточная аттестация по дисциплине завершает изучение курса и проходит в виде дифференцированного зачета для комплексной проверки знаний умений и навыков, полученных в процессе изучения дисциплины.

Фонд оценочных средств учебной дисциплины

ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

2026 г.

Материалы фонда оценочных средств
Перечень и характеристика оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
<i>Текущий контроль</i>			
1	Устный опрос	Средство контроля, организованное как беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний у обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы для устного опроса
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
3	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, 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.	Темы рефератов
4	Кейс-задача	Задачи направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни	Комплект кейс-задач
5	Эссе	Самостоятельная письменная работа на тему, предложенную преподавателем, направленная на развитие навыков самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных мыслей.	Темы эссе
6	Письменная	Средство проверки умений	Комплект

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
	контрольная работа	применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	контрольных работ
	<i>Промежуточная аттестация</i>		
7	Дифференцированный зачет		Перечень вопросов к дифференцированному зачету

Комплект вопросов для устного опроса по дисциплине ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Тема 1. Принципы рыночной экономики

1. Принципы рыночной экономики.
2. Основные понятия: экономика, рынок, рыночные отношения.
3. Рыночная система хозяйствования: понятие, сущность, функции и виды рынков.

Тема 2. Организация, как хозяйствующий субъект рыночной экономики

1. Предприятие, как основной субъект хозяйствования.
2. Предприятие: понятие, основные признаки, цели, функции.
3. Классификация по различным признакам.
4. Организационно-правовые формы.
5. Предприятия малого бизнеса.

Тема 4. Механизмы формирования заработной платы

1. Оплата труда работников.
2. Механизм стимулирования труда и его совершенствования.
3. Тарифная система.
4. Формы и системы оплаты труда
5. Состав фонда заработной платы, источники его образования.

Тема 7. Лидерство и руководство

1. Общее понятие о лидерстве.
2. Лидерство как процесс и лидерство как свойство.
3. Отличия руководителя от лидера.
4. Стили руководства.
5. Одномерные стили управления.
6. «Управленческая решетка».
7. Модели командообразования.
8. Юнгианская типология личности.
9. Типология командных ролей Белбина.

Тема 8. Менеджмент персонала

1. Цели и функции управления персоналом.
2. Этапы и принципы управления человеческими ресурсами.
3. Планирование потребности в трудовых ресурсах.
4. Количественная и качественная потребность в персонале. Методы расчета.
5. Методы поиска персонала. Источники найма персонала.
6. Способы оценки персонала и прием на работу.
7. Повышение квалификации, переподготовка и профессиональная подготовка персонала.

Тема 9. Понятие маркетинга: принципы, функции, цели

1. Методологические основы маркетинга.
2. Сущность, основные цели, принципы и функции маркетинга.
3. Межпредметные связи с другими дисциплинами
4. Структурно-логическая схема маркетинга.
5. Основные понятия маркетинга.
6. Этапы маркетинговой деятельности.
7. Классификация маркетинга.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Использует недостоверные примеры.

**Фонд тестовых заданий по дисциплине ОП.05 Основы экономики,
менеджмента и маркетинга**

Тема 5. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности

1. Кто был основателем школы научного управления?
 - a. Ф. Тейлор
 - b. А. Файоль
 - c. Э. Мейо
 - d. С. Гарнер
2. Кто был основателем административной школы?
 - a. Ф. Тейлор
 - b. А. Файоль
 - c. Э. Мейо
 - d. С. Гарнер
3. Какую основную задачу ставили и решали представители школы научного управления?
 - a. поддержание удовлетворительного социально-психологического климата в организации
 - b. максимальное увеличение производительности труда на рабочем месте
 - c. определение функций и принципов эффективного менеджмента
4. Какова главная идея школы административного управления?
 - a. управление должно иметь свои законы, научные методы, формулы, принципы. Оно должно быть основано на измерениях, рационализации, систематическом учете
 - b. рациональное построение организации как иерархической структуры
 - c. для решения задачи управления каким-либо объектом разрабатывается модель процесса управления
5. Что понимал А. Файоль под единоначалием?
 - a. за выполнение одной задачи должен отвечать один менеджер
 - b. один подчиненный должен подчиняться только одному руководителю
6. «Далеко не всегда только высокая заработная плата приводит к росту производительности труда. Достигнуть увеличения выработки можно при большом внимании и заботе о подчиненных со стороны руководителя» - это мнение относится к школе:
 - a. научного управления
 - b. административного управления
 - c. человеческих отношений
7. Конечной целью менеджмента является:
 - a. развитие технико-экономической базы фирмы
 - b. обеспечение прибыльности фирмы
 - c. рациональная организация производства
 - d. повышение квалификации и творческой активности работника
8. Организация - это
 - a. группа людей, объединенная общей целью
 - b. группа людей, владеющая средствами производства

- c. группа людей, деятельность которых координируется
- d. группа людей, деятельность которых сознательно координируется для достижения общей цели

9. Внешняя среда прямого воздействия на организацию – это:

- a. акционеры, конкуренты, поставщики
- b. потребители, торговые предприятия, местные органы власти
- c. правительственные органы, местные органы власти
- d. все перечисленное

10. К какой категории менеджеров можно отнести заместителя исполнительного директора компании по маркетингу?

- a. линейный менеджер
- b. аппаратный (штабной) менеджер
- c. функциональный менеджер

11. Ситуация: предприятием управляет генеральный директор; в настоящее время на данной фирме осуществляются три программы. Каждой программой руководит директор, они отвечают полностью за материальные, кадровые и финансовые ресурсы своих программ. Какую организационную структуру создал генеральный директор на своем предприятии?

- a. матричная
- b. функциональная
- c. линейная

12. Какой из перечисленных ниже методов распределения обязанностей в организации принят по функциональному признаку?

- a. созданы филиалы предприятия в пяти городах
- b. созданы отделы по производству, маркетингу, кадрам, финансовым вопросам
- c. созданы цеха на предприятии по производству мягкой мебели, кухонной мебели, офисной мебели
- d. созданы отделы на предприятии, равные по численности

13. Какому типу отношений соответствует взаимоотношения мастера и начальника цеха?

- a. функциональные отношения
- b. материальные отношения
- c. линейные отношения
- d. отношения управленческого аппарата

Критерии оценки:

оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее, чем на 90 % тестовых заданий;

оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее, чем на 70 % тестовых заданий;

оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее, чем на 50 % тестовых заданий;

оценка «неудовлетворительно» баллов выставляется при условии правильного ответа студента менее, чем на 50% тестовых заданий.

Темы рефератов по дисциплине ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Тема 1. Принципы рыночной экономики

1. Виды рынков.
2. Основные функции рынка.
3. Механизм рыночного саморегулирования и его основные элементы.
4. Законы спроса и неценовые факторы рыночного спроса.
5. Закон предложения и неценовые рыночные предложения.
6. Кривая спроса и предложения

Тема 2. Организация, как хозяйствующий субъект рыночной экономики

1. Понятие предпринимательства, его виды и сущность.
2. Субъекты предпринимательской и деятельности.
3. Роль и организация хозяйствующего субъекта в рыночной экономике.
4. Современные формы с/х предприятий.
5. Организационно-экономические основы деятельности предприятий

Тема 9. Понятие маркетинга: принципы, функции, цели

1. Управление и комплекс маркетинга.
2. Особенности маркетинга в профессиональной деятельности (по отраслям).
3. Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.
4. Основные стратегии маркетинга.

Тема 10. Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

1. Анализ ситуации на рынке товаров и услуг
2. Принципы сегментирования.
3. Ассортиментная политика.
4. История развития маркетинга и концепции рыночной экономики.

Критерии оценки реферата, сопровождаемого презентацией:

оценка «отлично» - выступление демонстрирует умение правильно использовать в устной речи специальные термины и понятия, показатели; синтезировать, анализировать, обобщать представленный материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать правильные выводы; аргументировать собственную точку зрения, активно использовать самостоятельно подготовленную презентацию.

оценка «хорошо» - в выступлении отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи.

оценка «удовлетворительно» - в выступлении отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи; обучающийся не всегда правильно использует в устной речи специальные термины и понятия, показатели; допущены ошибки в самостоятельно подготовленной презентации.

оценка «неудовлетворительно» - выступление демонстрирует умение правильно использовать специальные термины и понятия, показатели изучаемой дисциплины, но не содержит элементов самостоятельной проработки используемого материала.

Комплект кейс-задач по дисциплине ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Тема 6. Функции и методы менеджмента

1. Кейс-задача

Д. Козловски называют одним из самых агрессивных американских менеджеров. Он мечтает догнать, а то и перегнать легендарную фирму «General Electric». К этой цели он идёт через непрерывную серию слияний и поглощений. Д. Козловски сделал карьеру, постоянно опровергая прогнозы скептиков, не раз предрекавших ему крах. Возглавив в середине 1992 года компанию «Тусо», Д. Козловски истратил на 120 крупномасштабных приобретений около 53 млрд. долларов. При этом в большинстве случаев процесс интеграции новых компаний в сложную структуру «Тусо» прошёл без осложнений. Если в момент появления Д. Козловски в компании «Тусо» ежегодный объём продаж составлял 3 млрд. долларов, то в настоящее время он на порядок выше – 33 млрд долларов.

Неудивительно, что компания «Тусо» возглавила список 50 наиболее преуспевающих компаний. Дальнейшие планы Д. Козловски не менее грандиозны. В ближайшие годы он рассчитывает потратить ещё около 50 млрд. долларов на разные покупки и достичь объёма продаж 100 млрд долларов в год. Удивительно, но при таких высоких темпах роста компания

«Тусо» не слишком известна в среде инвесторов. Во всяком случае она популярна у них меньше, чем известные во всём мире «Hewlett - Packard» или «Merrill Lynch», хотя рыночная капитализация всех этих компаний гораздо ниже, чем «Тусо». У Д. Козловски проверенный метод выявления компаний, подходящих для приобретения. В его реализации он опирается на команду из специалистов, которая отличается высокой мобильностью. Когда инвестиционные банки предрекают, что на сделку уйдёт 6 месяцев, менеджеры компании укладываются всего в 2 недели. В компании «Тусо» ежегодно рассматривают около 1 000 потенциальных компаний, причём большая часть информации поступает от менеджмента этих компаний.

Специалисты из компании «Тусо» проверяют бухгалтерские книги и прочую отчётность, заранее определяя, какие активы, в том числе и людей, стоит сохранить в случае сделки, а от каких нужно избавляться. В последнюю категорию обычно попадают топ-менеджеры

перекупленных компаний. Ещё одно правило – заключаются только такие сделки, которые автоматически увеличивают доходы «Тусо».

В то время как около половины всех слияний, происходивших в США, проваливается, компания «Тусо» демонстрирует завидную стабильность. Неудачи у компании случались столь редко, что Д. Козловски обычно начинает реформировать купленные компании задолго до официального заключения сделки. Так было, например, с компанией «АРМ» - ведущим мировым производителем электронных компонентов. Всего через два дня он начал реорганизацию компании: уволил 60 из 66 вице-президентов и объявил, что компания «АРМ» за 18 месяцев сократит операционные издержки на 1 млрд. долларов. В настоящее время «АРМ» снова приносит высокие прибыли и способна поглощать более слабые компании. В аналогичной ситуации, когда компания «Тусо» купила у фирмы «ИТТ» компанию «Grinnell», обладающую слишком забюрократизированной системой управления, Д. Козловски действовал быстро: всего за одну неделю он сократил управленческий аппарат с 200 до 30 человек. Нелюбовь к бюрократическим структурам у Д. Козловски сохранилась. В компании «Тусо», где работают 205 тысяч сотрудников, штат управленцев состоит всего из 140 человек.

Руководство корпорацией Д. Козловски осуществляет из скромного двухэтажного здания, которое было построено ещё во времена, когда объём продаж корпорации не превышал 100 млн. долларов в год. «Если построить роскошную штаб-квартиру, люди

будут стремиться проводить там больше времени, а это - неэффективно» - так объясняет свою позицию Д. Козловски. О всяких «изысках» вроде членства в престижных загородных клубах или отдельных столовых для руководства топ -менеджеры компании и не мечтают. Однако в своей работе они обладают значительной автономией. «Если у вас всё идёт по плану, вам нет нужды разговаривать со мной, -внушает Д. Козловски своим подчинённым. – Если же есть плохие новости, то разыщите меня, где бы я ни был, и мы будем думать вместе, какие меры можно предпринять».

Топ – менеджеры корпорации получают бонусы только в том случае, если им удаётся выполнить по итогам года жесткие требования – уровень рентабельности должен быть не менее 15%. В этом случае высшим руководителям компании полагается премия, в несколько раз превышающая их годовую заработную плату. Непосредственно руководитель корпорации при заработной плате 1,35 млн. долларов в общей сложности получает до 125 млн. долларов.

Ответьте на вопросы:

1. Как можно в целом охарактеризовать деятельность Д. Козловски – руководителя компании «Тусо»?
2. Какие методы управления использует менеджмент компании?
3. К какому типу характера с точки зрения управления можно отнести топ-менеджера Д. Козловски?

2. Кейс-задача

В.Ф. Рашников является владельцем и топ – менеджером Магнитогорского металлургического комбината (ММК). Он контролирует почти 100% акций предприятия.

По его мнению, на ММК должны работать только здоровые, трезвые и спортивные люди. В.Ф. Рашников является в этом плане примером. Любой туроператор в ответ на вопрос, есть ли в России горнолыжные центры хорошего европейского уровня, ответит: да, есть на Урале «Абзаково» и «Банное». Оба построены на средства ММК, причём каждый обошёлся комбинату в 20 млн. долларов.

Хотя эти проекты в первую очередь имеют социальную направленность, руководство ММК утверждает, что огромные деньги вложены в прибыльный бизнес и рано или поздно они окупятся. Действительно, купить тур в «Абзаково» или «Банное» в сезон не просто, распроданы почти все номера в гостиницах. Операционная прибыль у горнолыжных центров в настоящее время такова, что комбинат не финансирует «Абзаково» уже три года, и третью линию подъёмников горнолыжный центр построил на свои средства.

В прочем комбинат остаётся главным потребителем услуг центров «Абзаково» и «Банное», спонсируя групповые и индивидуальные поездки туда своих сотрудников. Два раза в неделю в горы вывозят работников цехов. К руководителям предъявляют особенно жёсткие требования. Всем менеджерам выдают именные электронные пропуска для подъёма в гору. Людей, которые не занимаются спортом, не следят за собой, среди менеджеров нет. Поскольку всё автоматизировано, сразу видно, сколько раз менеджер был на горе. Часто В.Ф. Рашников лично проверяет, кто и сколько времени провёл на

лыжах, сколько раз заходил в спортивный зал. Если менеджер долго нигде не был, появляются вопросы к нему. Считается, что если человек не задумывается о своём здоровье, то и должной отдачи на работе от него не будет.

Ответьте на вопросы:

1. Можно ли согласиться с методами управления В.Ф. Рашникова – владельца и топ-менеджера ММК?
2. К какой группе методов управления можно их отнести?
3. Насколько важно для менеджера и его подчинённых поддержание здорового образа жизни? Приведите, необходимые аргументы?

3. Кейс-задача

Составление миссии организации. Разработка способов мотивации сотрудников.
Составление плана проведения контроля.

Название организации _____

Вид деятельности _____

Миссия _____

Цели _____

Разработайте систему мотивации сотрудников

Составьте план проведения контроля

Предварительный

Текущий

Текущий

Тема 7. Лидерство и руководство

Кейс-задача «Определение основы власти и соответствующего ей источника власти»

Цель работы: Получить практические навыки по определению источника власти и применению его для влияния на окружающих.

Умения и навыки: определять основы и источники власти, а также выявлять ситуации в которых можно наилучшим образом применять те или иные источники власти.

Выполнение задания 4 включает в себя три этапа:

Этап 1. Ознакомиться с теоретическими сведениями и ответить на контрольные вопросы:

1. Кем была заложена основа в классификации источников власти?
2. Кто еще исследовал проблему источников власти?
3. На какие группы в настоящее время делятся все источники власти?
4. Какие источники относятся к личностной основе власти?
5. Какие источники относятся к организационной основе власти?

Этап 2. Определить основу власти и соответствующий ей источник власти, используя задание по указанному преподавателем варианту.

Этап 3. Дать характеристику сильных и слабых сторон определенной Вами власти. Привести примеры, в каких ситуациях можно использовать, для укрепления своей власти, данный источник власти.

Типовой пример выполнения работы

Этап 2. Определение основы и источника власти.

Определим основу власти и соответствующий ей источник власти, по предложенной ситуации.

Руководитель ПЭО указывает на ошибки, допущенные молодым сотрудником отдела в документах, поданных на подпись, и требует их устранить. Какой источник власти использует руководитель ПЭО для усиления своего влияния на подчиненного.

В данной ситуации используется экспертная власть, которая относится к личностной основе.

Этап 3. Оценка и анализ определенного источника власти.

Дадим характеристику сильных и слабых сторон определенной нами власти. Приведем примеры, в каких ситуациях можно использовать, для укрепления своей власти, данный источник власти.

Экспертная власть не связана жестко с определенной должностью. Ее уровень определяется уровнем, на котором руководитель показывает свою компетентность в анализе, оценке и контроле работы подчиненных.

Веря в компетенцию руководителя, другие полагаются на него.

Отмечаемая у подчиненных тенденция считать своего руководителя экспертом может иметь негативные последствия при групповом принятии решений. Если руководитель позволяет подчиненным считать себя «экспертом», они могут не поделиться с ним информацией. Это может привести к тому, что будет принято менее эффективное

решение. Специализация в знаниях делает экспертную власть ограниченной в применении.

Разумная вера гораздо менее устойчива, чем слепая вера харизмы. Она и действует медленнее. Если специалист окажется не прав, то руководитель больше не будет разумно следовать его совету – следовательно, его влияние уменьшится.

В некоторых случаях влияние разумной веры меняет баланс власти «руководитель – подчиненный». Поскольку руководителю нужна информация и рекомендации подчиненного, власть последнего растет. Временно у подчиненного может оказаться больше власти, чем у руководителя.

Убедительным примером влияния через разумную веру являются отношения, которые складываются у большинства людей со своим лечащим врачом. Доктора время от времени используют такой инструмент как страх, но они не могут принудить пациента принять лечение. Мы следуем указаниям врача потому, что верим, что врачи обладают знаниями и способностью излечивать и предотвращать болезни. Поскольку у нас нет медицинских знаний, мы не знаем наверняка, способен ли наш врач удовлетворить нашу потребность. Следовательно, мы принимаем его влияние, так как верим в компетенцию медика.

Варианты заданий

Вариант 1. Начальник цеха дал указание рабочим выполнить срочный заказ. Если к намеченному сроку задание не будет сделано, то работники будут лишены премиальных выплат. Какую власть использует в данной ситуации начальник цеха для усиления своего влияния на рабочих?

Вариант 2. Сотрудник финансового отдела обратился к программисту предприятия с просьбой об установке новой программы в его ПК. В какой зависимости находится сотрудник финансового отдела от программиста?

Вариант 3. На проходной завода охранник просит нового сотрудника показать пропуск. Какую власть оказывает охранник в данной ситуации на работника завода?

Вариант 4. Руководитель маркетингового отдела просит выйти в выходные дни своих сотрудников для оформления срочных заказов, обещав им хорошо заплатить за сверхурочные. Какому источнику власти отдал предпочтение руководитель маркетингового отдела для усиления своего влияния на подчиненных?

Вариант 5. Начальник отдела снабжения является сыном генерального директора данного предприятия. Какую власть он может использовать для усиления своего влияния на подчиненных?

Вариант 6. Токарь Иванов является уважаемым и знающим человеком на предприятии. В своем цеху он лидер коллектива. Иванов попросил коллегу подменить его в свою смену, на что тот сразу дал согласие.

Тема 8. Менеджмент персонала

Кейс-задача «Построение карьерограммы для менеджера»

Описание ситуации

Будущий менеджер по персоналу заканчивает высшее учебное заведение по специальности «Управление персоналом». Перед ним встает вопрос, как построить свой дальнейший жизненный путь.

Постановка задачи

Постройте карьерограмму возможного карьерного пути (путей) менеджера по персоналу после окончания высшего учебного заведения.

Методические указания

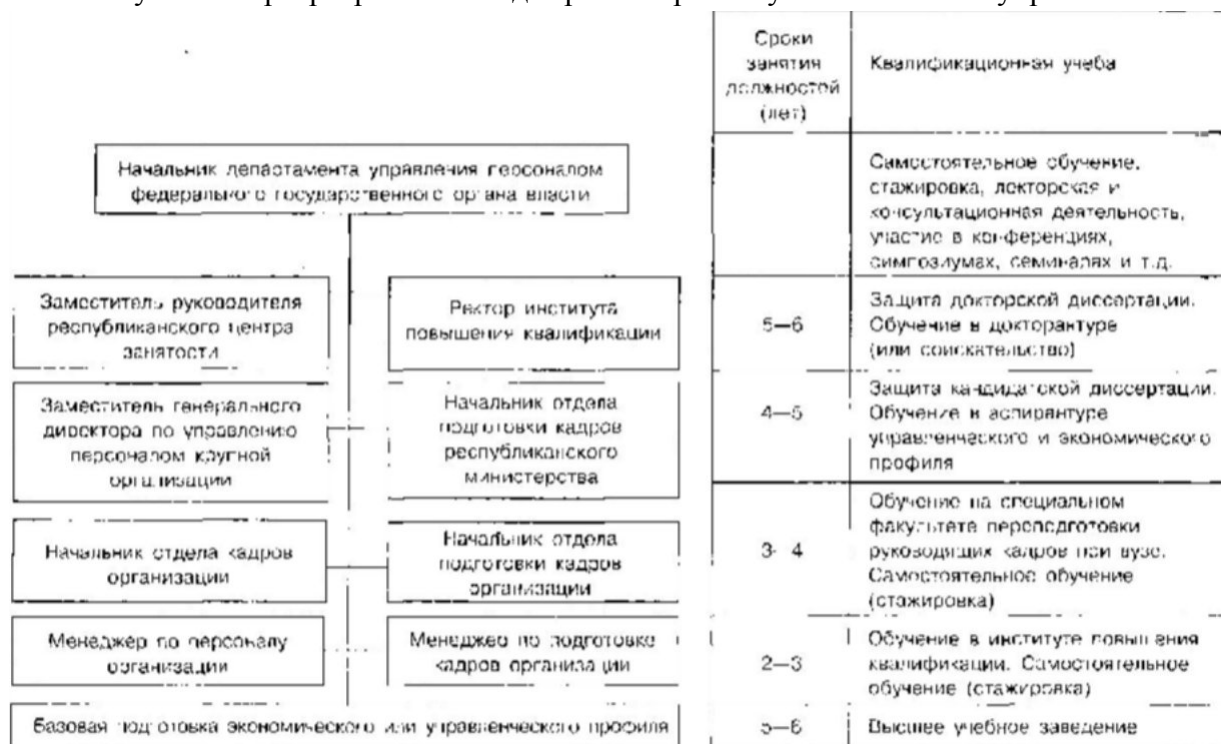
Карьерограмма - инструмент управления карьерой, представляющий собой графическое описание того, что должно происходить или происходит с людьми на различных этапах карьеры. Проводятся специальные научные исследования в

заинтересованных организациях, по результатам которых строятся карьерограммы для различных специалистов и руководителей.

Карьерограмма состоит из двух частей. В первой части содержится перечень должностей, выстроенных в последовательную цепочку по восходящей линии, которые менеджер может занимать в течение всей своей трудовой деятельности с указанием сроков занятия должностей в годах. Во второй - характеристика видов обучения, повышения квалификации, переподготовки кадров с указанием видов учебных заведений, факультетов, курсов, которые необходимо пройти менеджеру на карьерном пути, включая защиту диссертаций и получение ученых степеней и званий, с указанием периодов (в годах) прохождения обучения. Самостоятельное обучение также входит во вторую часть карьерограммы. Следует отметить, что сроки нахождения на отдельных должностях должны увязываться со сроками постоянного обучения.

На рисунке приводится карьерограмма менеджера по персоналу высшего звена управления.

Рисунок – Карьерограмма менеджера по персоналу высшего звена управления



Кейс-задача «Составление объявления о текущей вакансии»

Описание ситуации и постановка задачи

Агентству по подбору персонала требуется ассистент специалиста по подбору персонала. Необходимо составить объявление о текущей вакансии.

Методические указания

В объявлении о текущей вакансии необходимо указать должность, на которую требуется кандидат; дать краткую характеристику организации, где он будет работать; изложить обязанности, требования (обязательные и желательные), условия труда для данной должности; указать телефон, факс для передачи резюме.

Приведем пример составления текста объявления.

ОБЪЯВЛЕНИЕ О ТЕКУЩЕЙ ВАКАНСИИ

Должность. *Ассистент специалиста по подбору персонала.*

Организация. *Агентство по подбору персонала «КАДРЫ». Небольшое российское агентство по подбору персонала.*

Обязанности:

помощь кандидатам в заполнении анкет;

*проведение предварительных собеседований с кандидатами;
тестирование кандидатов (английский язык, машинопись);
составление резюме;
работа с базой данных кандидатов.*

Требования:

Обязательные

*знание английского языка на уровне спецшколы или более глубокие знания;
желание сделать карьеру;
компьютер (Word);
гибкость и лояльность в отношении желающих найти работу.*

Желательные

*опыт работы в другом агентстве по подбору персонала в качестве ассистента;
машинопись от 100 уд. /мин, русская и латинская;
компьютер (Word, Excel, MS Access, E-mail).*

Условия труда:

*гибкий график (с 9.00 до 17.30 с понедельника по пятницу), без переработок;
испытательный срок 3 месяца, работа по трудовой книжке;
бесплатные обеды;
офис находится рядом со станцией метро «Добрынинская»;
заработная плата обсуждается индивидуально.*

Критерии оценки кейс-задачи

Оценка «отлично»: Задача решена в обозначенный преподавателем срок. Составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении, в выборе формул и решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

Оценка «хорошо»: Задача решена в обозначенный преподавателем срок. Составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ.

Оценка «удовлетворительно»: Задача решена с задержкой. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы. Составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ

Оценка «неудовлетворительно»: Задача не решена.

**Комплект контрольных работ по дисциплине ОП.05 Основы экономики,
менеджмента и маркетинга**

Контрольная работа № 1 (темы 1 - 3)

Вариант 1

1. Принципы рыночной экономики
2. Предприятие, как основной субъект хозяйствования
3. Производство продукции и товарооборот

Вариант 2

1. Основные понятия: экономика, рынок, рыночные отношения
2. Предприятие: понятие, основные признаки, цели, функции
3. Основные фонды: понятие, классификация, показатели эффективности использования.

Вариант 3

1. Рыночная система хозяйствования: понятие, сущность, функции и виды рынков.
2. Классификация по различным признакам.
3. Оборотные средства: сущность, состав и структура.

Контрольная работа № 2 (темы 4 - 6)

Вариант 1

1. Оплата труда работников.
2. Сущность и характерные черты современного менеджмента.
3. Функции менеджмента.

Вариант 2

1. Формы и системы оплаты труда
2. Основные школы и подходы менеджмента.
3. Сущность управленческой деятельности.

Вариант 3

1. Состав фонда заработной платы, источники его образования.
2. Национальные особенности менеджмента.
3. Методы управления

Контрольная работа № 3 (темы 7 - 10)

Вариант 1

1. Стили руководства.
2. Планирование потребности в трудовых ресурсах.
3. Сущность, основные цели, принципы и функции маркетинга.

Вариант 2

1. Модели командообразования.
2. Методы поиска персонала.
3. Цели, задачи, объекты и схема проведения маркетингового исследования.

Вариант 3

1. Повышение квалификации, переподготовка и профессиональная подготовка персонала.
2. Структурно-логическая схема маркетинга.
3. Критерии оценки конкурентоспособности предприятия.

Критерии оценки:

оценка «отлично» – при полном знании и понимании содержания раздела, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации студентом системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении студентом умения самостоятельно и творчески мыслить;

оценка «хорошо» – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей;

оценка «удовлетворительно» – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу;

оценка «неудовлетворительно» – при полном несоответствии всем критериям;

Темы эссе по дисциплине ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Тема 5. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности

1. Какая школа внесла больший вклад в развитие менеджмента
2. Главных качеств менеджера
3. Американский подход к управлению персоналом
4. Законы успешного управления организацией

Критерии оценки

8 баллов. Ответ демонстрирует умения умение правильно использовать специальные термины и понятия, показатели; синтезировать, анализировать, обобщать представленный материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать правильные выводы; аргументировать собственную точку зрения.

5 баллов Ответ демонстрирует умения умение правильно использовать специальные термины и понятия, показатели; синтезировать, анализировать, обобщать представленный материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать правильные выводы.

3 балла. Ответ демонстрирует умение правильно использовать специальные термины и понятия, показатели изучаемой дисциплины.

0 баллов. Ответ не содержит демонстрации получаемых в процессе изучения дисциплины знаний и умений.

**Комплект вопросов для дифференцированного зачёта по дисциплине ОП.07
Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

1. Принципы рыночной экономики.
2. Основные понятия: экономика, рынок, рыночные отношения.
3. Рыночная система хозяйствования: понятие, сущность, функции и виды рынков.
4. Предприятие, как основной субъект хозяйствования.
5. Предприятие: понятие, основные признаки, цели, функции.
6. Классификация по различным признакам.
7. Организационно-правовые формы.
8. Предприятия малого бизнеса.
9. Производство продукции и товарооборот.
10. Методы прогнозирования деятельности организаций.
11. Товарные запасы и показатели эффективности их использования.
12. Основные фонды: понятие, классификация, показатели эффективности использования.
13. Оборотные средства: сущность, состав и структура.
14. Издержки производства и обращения: сущность, классификация, факторы, влияющие на уровень издержек.
15. Показатели, используемые при анализе и планировании издержек.
16. Оплата труда работников.
17. Механизм стимулирования труда и его совершенствования.
18. Тарифная система.
19. Формы и системы оплаты труда
20. Состав фонда заработной платы, источники его образования.
21. Сущность и характерные черты современного менеджмента.
22. Основные школы и подходы менеджмента.
23. Национальные особенности менеджмента.
24. Организация и ее среда
25. Функции менеджмента.
26. Сущность управленческой деятельности.
27. Основные составляющие цикла менеджмента: планирование, организация, мотивация, контроль.
28. Характеристика функций цикла.
29. Функции управления: общие, частные и специальные.
30. Методы управления
31. Общее понятие о лидерстве.
32. Лидерство как процесс и лидерство как свойство.
33. Отличия руководителя от лидера.
34. Стили руководства.
35. Одномерные стили управления.
36. «Управленческая решетка».
37. Модели командообразования.
38. Цели и функции управления персоналом.
39. Этапы и принципы управления человеческими ресурсами.
40. Планирование потребности в трудовых ресурсах.
41. Количественная и качественная потребность в персонале. Методы расчета.
42. Методы поиска персонала. Источники найма персонала.
43. Способы оценки персонала и прием на работу.
44. Повышение квалификации, переподготовка и профессиональная подготовка персонала.

45. Методологические основы маркетинга.
46. Сущность, основные цели, принципы и функции маркетинга.
47. Межпредметные связи с другими дисциплинами
48. Структурно-логическая схема маркетинга.
49. Основные понятия маркетинга.
50. Этапы маркетинговой деятельности.
51. Классификация маркетинга.
52. Цели, задачи, объекты и схема проведения маркетингового исследования.

Способы сбора информации.

53. Основные понятия, назначение и признаки сегментирования.
54. Целевой маркетинг: варианты охвата рынка.
55. «Рыночная ниша» позиционирование товара.
56. Основные понятия: конкуренция, конкурентная среда, конкурентоспособность организации и товаров.
57. Бостонская матрица.
58. Критерии оценки конкурентоспособности предприятия.
59. Классификация средств маркетинга, их характеристика.
60. Жизненный цикл товара и рыночная жизнь товара их этапы.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Использует недостоверные примеры.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	
2.2. Содержание дисциплины.....	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	
3.2. Учебно-методическое обеспечение	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.10 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности»: формирование правовой культуры

Дисциплина «ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01 ОК 02 ОК 09	Использовать нормативные правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность. Защищать свои права в соответствии с действующим законодательством.	Основные положения Конституции Российской Федерации. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации. Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности. Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	-
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	36	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,
Введение	Содержание 2 часа
	Конституция РФ, как основной документ. Основные положения Конституции Российской Федерации. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации. Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности
Раздел 1. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности 6 часов	
Тема 1.1. Субъекты предпринимательской деятельности в РФ	Содержание
	Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности. Понятие и признаки субъектов предпринимательской деятельности. Понятие, характеристика индивидуального предпринимателя. Понятие, признаки, характеристика юридического лица. Порядок государственной регистрации ИП и ЮЛ. Виды организационно-правовых форм юридических лиц.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практическое занятие 1. Организационно-правовые формы юридических лиц
Тема 1.2. Общие положения об обязательствах	Содержание
	Правомочия собственника. Формы собственности. Договор. Право собственника, его содержание. Право хозяйственного ведения и право оперативного управления. Понятие, виды и роль гражданско-правовых договоров. Порядок заключения и расторжения.
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие 2. Оформление проекта гражданско-правового договора
Раздел 2. Труд и занятость в РФ 10 часов	
Тема 2.1. Трудовые правоотношения	Содержание
	Право социальной защиты. Трудовое право. Характеристика трудового права как отрасли права, источники, основные положения Конституции РФ в сфере трудовых отношений. Основания возникновения, изменения и прекращения трудового правоотношения. Характеристика субъектов трудовых правоотношений. Коллективный договор и представительные органы работников. Забастовки.
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие 3. Механизм правового регулирования заработной платы

Тема 2.2. Трудоустройство и занятость населения	Содержание
	Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения. Государственные органы занятости населения, их права и обязанности. Функции, льготы, пособия гражданам, состоящим на учете в органах занятости населения. Негосударственные организации, оказывающие услуги по трудоустройству граждан.
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие 4. Правовой статус безработного
Тема 2.3. Трудовой договор	Содержание
	Порядок заключения трудового договора и основания его прекращения. Понятие и виды трудовых договоров. Содержание трудового договора. Порядок заключения, изменения и прекращения трудового договора.
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие 5. Оформление проекта трудового договора
Раздел 3. Административные правонарушения 6 часов	
Тема 3.1. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание
	Виды административных правонарушений и административной ответственности. Понятие, виды административных правонарушений. Виды административных взысканий. Порядок наложения административных взысканий. Органы, полномочные привлекать к административной ответственности. Особенности административной ответственности физических и юридических лиц.
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие 6. Административные наказания
Раздел 4. Хозяйственные споры 6 часов	
Тема 4.1. Ответственность субъектов предпринимательской деятельности	Содержание
	Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. Виды ответственности ИП и юридических лиц. Претензионный порядок разрешения споров. Подсудность экономических споров.
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие 7. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности
Промежуточная аттестация	
Самостоятельная работа 6 часов	
Всего: 36 часов	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Боголюбов, С. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в области сельского, лесного и рыбного хозяйства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. А. Боголюбов, Е. А. Позднякова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 479 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17929-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533999>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: Основные положения конституции российской федерации. права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации. понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности. права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности.	Демонстрирует знания: Основные положения конституции российской федерации. права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации. понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности. права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Диагностика (тестирование, контрольные работы)

Умеет: Использовать нормативные правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность. защищать свои права в соответствии с действующим законодательством.	Демонстрирует умение Использовать нормативные правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность. защищать свои права в соответствии с действующим законодательством.	

**Методические рекомендации
по дисциплине
ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы для овладения знаниями работа с нормативно-правовыми актами

Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы для закрепления и систематизации знаний работа с конспектом лекции подготовка доклада

Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы для формирования умений, решение ситуационных задач

Заключение

ВВЕДЕНИЕ

Методические рекомендации составлены в курсе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла в ходе освоения программы подготовки специалистов среднего звена. Данные методические рекомендации предназначены для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.

Внеаудиторная самостоятельная внеаудиторная работа выполняется обучающимися по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления, углубления и расширения полученных теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать специальную литературу;
- развития познавательных способностей и активности студентов, творческой инициативы, ответственности и организованности;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развития исследовательских умений.

Данные методические рекомендации предназначены для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы по разделам:

- Право и экономика
- Труд и социальная защита
- Административное право

Виды заданий для самостоятельной внеаудиторной работы:

- для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); составление плана текста; конспектирование текста; работа со нормативными документами; использование компьютерной техники, Интернет и др.;
- для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции (обработка текста); составление таблиц для систематизации учебного материала; подготовка докладов-презентаций.

Самостоятельная внеаудиторная работа осуществляется индивидуально. Формой отчёта является подготовка докладов-презентаций по тематике изучаемого раздела, составление отчета по нормативно-правовым актам.

Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы для овладения знаниями Работа с нормативно-правовыми актами

Методические указания

Учебный процесс предполагает самостоятельную работу студентов при подготовке к занятиям по изучению учебной литературы и нормативноправовых актов. Это позволяет расширить объем информации, углубить теоретические знания, приобрести практические навыки.

Самостоятельная работа с литературой предполагает максимальную активность каждого обучающегося. Она проявляется в организации работы, использовании целенаправленного восприятия, переработке, закреплении и применении знаний. Умение самостоятельно разбираться в теоретических и практических вопросах формируется у студентов под влиянием всего учебного процесса. Мера самостоятельности в той или иной форме учебных занятий различна, однако без максимальной самоактивизации творческое восприятие знаний невозможно. Необходимо во всех случаях ориентировать себя на максимальную психологическую активность в усвоении содержания материала. В этом заключается подлинная суть самостоятельности. Отсюда вытекает принципиальный вывод: самостоятельная работа с учебной литературой и нормативными актами является одним из методов углубления правовых знаний.

Чтение - работа отнюдь не механическая. Успех в усвоении прочитанного в решающей степени зависит от умственных усилий человека. Пассивное «пробегание» глазами строк источника без глубокого проникновения в его содержание мало затрагивает мысль, память, чувства читателя. Не помогает и многократное повторение читаемого текста, его заучивание. Чтение - это творческий труд, который предполагает обдумывание прочитанного, размышление над ним.

Для лучшего запоминания и усвоения прочитанного есть много путей. Наиболее эффективный

из них - ведение записей. Значение данного метода состоит, во-первых, в том, что читатель использует не только зрительную память (иногда - и слуховую, когда чтение происходит вслух), но еще и двигательную; во-вторых, и это главное, запись (если она не сводится к переписыванию) представляет собой творческий процесс, так как при этом происходит анализ прочитанного, определяется, что в нем важно и как в сжатой форме передать мысли автора.

Существует несколько форм ведения записей. Было бы неправильным рекомендовать только какую-либо одну из них. Выбор зависит не только от индивидуальных особенностей человека, его опыта, свойств памяти.

Основные формы записи - план, выписки, тезисы, аннотации, резюме, конспект.

План-это наиболее краткая форма записей прочитанного, сводящихся к перечню вопросов, рассматриваемых в книге, статье, нормативном акте и т.д. План обычно раскрывает логику подачи автором материала, способствует лучшей ориентации в содержании прорабатываемого литературного или законодательного источника.

Есть два способа составления плана. Один из них - работа над ним по ходу чтения. Другой - его составление после ознакомления с источником, что дает возможность подытожить проделанную работу.

Выписки- это либо цитаты (дословное воспроизведение того или иного отрывка изучаемого юридического источника, содержащего существенные мысли автора, характерные факты, статистические материалы), либо краткое, близкое к дословному, изложение таких мест.

Переписывая цитаты, нужно заключать их в кавычки, оберегать текст от искажения. Не менее важно указывать страницу книги, статью нормативного акта и т.п. Выделяя из читаемого текста самое главное, самое существенное, выписки помогают лучше его понять. Их полезно делать после предварительного ознакомления с юридическим источником. В этот период уточняется, какие места текста следует выписать.

Выписки не отнимают время, а экономят его. Вместо того, чтобы бесчисленное количество раз перечитывать одно и то же для лучшего запоминания, заниматься длительными поисками той или иной цитаты, цифры или факта, можно сразу же их зафиксировать.

Тезисы- это сжатое изложение положений прочитанного или подготавливаемого выступления. Они позволяют обобщить материал, показать его суть в кратких формулировках.

Формулировка тезисов должна быть четкой и краткой. В самих тезисах не приводят обосновывающих фактов, примеров. Но тезисы всегда должны быть обоснованными и доказанными. Их особенность - утвердительный характер.

Аннотация -это краткое обобщение содержания произведения. Ею удобно пользоваться, когда необходимо сохранить лишь общее представление о юридическом источнике. Для того, чтобы составить аннотацию, надо полностью прочитать и глубоко продумать произведение.

Резюме-краткая оценка прочитанного произведения. Если аннотация кратко характеризует содержание произведения, то резюме - его выводы, главные итоги.

Конспект- это систематизированная, логически связанная запись, содержащая пересказ произведения.

Связующим звеном при составлении конспекта должна быть внутренняя логика изложения. Составляя конспект, нельзя путать связность логическую и стилистическую. В конспекте нет необходимости приводить пространную форму изложения материала, со всеми словесными связками. Стремиться к связному пересказу нужно, но не в ущерб ясности и краткости.

Конспекты бывают: 1) плановые; 2) текстуальные; 3) свободные; 4) тематические. *Плановый конспект* легко получить с помощью предварительно сделанного плана юридического источника. При этом каждому вопросу плана отвечает определенная часть конспекта. Такой конспект составляется быстро. Он краток, прост, ясен по своей форме. Он в особенности полезен при подготовке выступления на семинарском занятии. Однако работать с ним, если пройдет много времени с момента его написания, трудно, так как по нему не всегда легко удастся восстановить в памяти содержание источника.

Текстуальный конспект - это конспект, созданный в основном из цитат. Такой конспект помогает выявить спорные моменты, которые значительно труднее найти по пересказу - свободному конспекту. Хотя при создании текстуального конспекта и требуется умение быстро и правильно

выбирать основные цитаты, но этот тип конспекта не является трудносоставимым, если оценивать его по той работе, которая затрачивается на написание его. Существенным его недостатком является то, что он слабо активизирует внимание и память. Бывает так, что студент написал конспект, а материал глубоко не проанализировал, не усвоил. Ему помешало автоматическое переписывание цитат.

Свободный конспект представляет собой объединение плана, выписок, цитат, тезисов. Этот вид конспекта требует умения четко и кратко формулировать основные понятия, для чего необходимы глубокое осмысление материала, большой и активный запас слов. Следует отметить, что само составление такого конспекта развивает указанные качества. В связи с этим свободный конспект, пожалуй, наиболее полноценный вид конспекта.

Тематический конспект используется при работе по определенной теме. Он предполагает отображение содержания каждого из используемых источников не в целом, а лишь в той части, которая касается темы исследования. Составление тематического конспекта учит работать над темой, всесторонне обдумывать ее, анализируя различные точки зрения на один и тот же вопрос.

Остановимся теперь на **оформлении конспекта**. Приступая к его составлению, следует указать исходные данные конспектируемого источника: фамилию автора, название работы, год и место издания и т.п. Полезно также отмечать страницы изучаемого произведения, чтобы можно было, руководствуясь записями, быстро отыскать в книге нужное место. При конспектировании допускается сокращение слов, но нужно соблюдать известную меру. Не вызывают сомнений общеупотребительные сокращения: статья - ст., миллион - млн., год - г. и т.п. В большинстве случаев каждый составитель конспекта вырабатывает свои правила сокращения. Недопустимы сокращения в наименованиях и фамилиях. В конспекте могут быть схемы, диаграммы, таблицы, которые придают ему наглядность, способствуют лучшему усвоению материала.

В процессе *ознакомления с нормативными актами*, следует учитывать те изменения в законодательстве, которые в него в последнее время были внесены. В этой связи целесообразно использовать нормативные акты в редакции, наиболее полно отражающей внесенные в них изменения и дополнения. Нормативно — правовые акты рекомендуемые по каждой теме в надлежащей редакции содержатся в справочных правовых системах

«Консультант Плюс» и «Гарант».

Задания для выполнения самостоятельной работы

Разделы и темы	Рекомендуемые нормативно правовые акты
Тема 1.1. Правовое регулирование экономических отношений	Конституция РФ ст.34-37 Гражданский кодекс РФ ст.2-5
Тема 1.2. Правовое положение субъектов предпринимательской	Федеральный закон «О несостоятельности (банкротстве)»
Тема 1.3. Правовое регулирование договорных отношений	Гражданский кодекс РФ гл.27-29
Тема 1.4. Экономические споры	Гражданский процессуальный кодекс РФ; Арбитражный процессуальный кодекс РФ; ФКЗ «О судебной системе РФ»; ФЗ «Об арбитражных судах в РФ»; ФЗ «О мировых судьях в РФ»;
Тема 2.1. Трудовое право как отрасль права	Трудовой кодекс РФ гл. 1-2
Тема 2.2. Трудовой договор	Трудовой кодекс РФ гл. 10-13
Тема 2.3. Рабочее время и время отдыха	Трудовой кодекс РФ гл. 15-10

Тема 2.4. Заработная плата	Трудовой кодекс РФ гл. 20-21
Тема 2.5. Трудовая дисциплина	Трудовой кодекс РФ гл. 29-30
Тема 2.6. Материальная ответственность сторон трудового договора	Трудовой кодекс РФ гл. 37-39
Тема 2.7. Трудовые споры	Трудовой кодекс РФ гл. 60-61
Тема 3.1. Административные правонарушения и административная ответственность	Кодекс РФ об административных правонарушениях

Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы для закрепления и систематизации знаний

Работа с конспектом лекции

Методические указания

Лекции являются основной формой учебных занятий. Выбор форм, методов и приемов чтения лекций во многом зависит от специфики преподаваемой учебной дисциплины и состава студенческой аудитории. Лекции позволяют преподавателю дать системное изложение предмета. Они обладают большой силой воздействия, свойственной живому слову. В них предполагается отражение того ценного и нового, что имеется в данной науке на сегодняшний день, и того, что еще не нашло отражения в учебниках. Лекции содержат сведения, почерпнутые из большого числа различных источников. Для приобретения тех же знаний без лекций студентам пришлось бы тратить намного больше времени.

Лекции - это теоретическая основа для самостоятельной работы студентов, цель которой состоит в пробуждении у них интереса к самостоятельному труду. Каждая лекция является необходимым звеном в системе определенной учебной дисциплины, выпадение которого не будет способствовать целостному представлению об изучаемой науке. Для того чтобы достичь целей, преследуемых слушанием лекций, нужна подготовка студентов к предстоящей лекции. Учебный материал усвоится лучше, если он будет связан с предыдущим. Поэтому каждому студенту очень важно приучить себя перед новой лекцией обращаться к просмотру предыдущего материала. От того, как студент подготовился к восприятию лекции, во многом будет зависеть ее эффективность. Когда аудитория намерена получить не отрывочные сведения, а систематизированные знания, она руководствуется интеллектуально-познавательными мотивами и внутренне

предрасположена воспринимать нужную ей информацию, настроена на диалог.

Что же включает в себя подготовка студента к лекции, читаемой преподавателем по изучаемой учебной дисциплине? Это прежде всего просмотр записей предыдущей лекции по конспекту; ознакомление с содержанием нормативно-правовых актов, о которых шла речь в предыдущей лекции; ознакомление с примерным содержанием предстоящей лекции по имеющимся программам и учебной литературе по этой дисциплине; выяснение вопросов, на которые следует обратить внимание в ходе слушания предстоящей лекции; подготовка основных и вспомогательных материалов для нормального восприятия лекции (общая тетрадь для конспектирования, цветные карандаши и т.д.).

Конспект лекций не должен превращаться в единственный источник информации. Напротив, содержание лекции должно подводить студента к самостоятельному обдумыванию материала, к работе с нормативно-правовыми актами, специальной юридической литературой по теме лекции и т. д.

Работа над конспектом лекции не заканчивается сразу после лекционных занятий. Она будет завершена, если студент повторит изложенный в конспекте материал; вынесет непонятные положения в содержании лекции на поля конспекта и уточнит по другим источникам (учебнику, нормативно-правовым актам и т.п.); дополнит конспект лекции пропущенными фразами, словами, пользуясь материалами из специальной литературы; оформит конспект технически, произведя

подчеркивания, намечая главные вопросы.

. Подготовка доклада

Методические указания

Доклад- это форма работы, напоминающая реферат, но предназначенная по определению для устного сообщения. Обычно доклад задаётся студенту в ходе текущей учебной деятельности, чтобы он выступил с ним устно на одном из семинарских или практических занятий. На подготовку отводится достаточно много времени (от недели и более).

Поскольку доклад изначально планируется как устное выступление, он несколько отличается от тех видов работ, которые постоянно сдаются преподавателю и оцениваются им в письменном виде. Необходимость устного выступления предполагает соответствие некоторым дополнительным критериям. Если письменный текст должен быть правильно построен и оформлен, грамотно написан и иметь удовлетворительно раскрывающее тему содержание, то для устного выступления этого мало. Устное выступление, чтобы быть удачным, должно хорошо восприниматься на слух, то есть быть интересно для аудитории подано.

Текст доклада должен быть построен в соответствии с регламентом предстоящего выступления. Преподаватель обычно заранее сообщает, сколько времени отводится докладчику. Уложиться в регламент очень важно так как этот момент даже выходит на первое место среди критериев оценки доклада. В противном случае вас прервут, вы не успеете сказать всего, что рассчитывали, причем, вероятно, самого главного, поскольку обычно в конце доклада делаются выводы. От того качество выступления станет намного ниже и произведенное вами впечатление, как и полученная оценка, оставят желать лучшего.

Поэтому не меньшее внимание, чем написание самого доклада, следует уделить его чтению. Написав черновой вариант, попробуйте прочесть его самому себе или кому - то из взрослых и друзей вслух. При этом нужно читать не торопясь, но без лишней медлительности, стараясь приблизить темп речи к своему обычному темпу чтения вслух. Дело в том, что волнение во время чтения доклада перед аудиторией мешает вам всё время контролировать темп своей речи, и она всё равно самопроизвольно приобретет обычно свойственный темп, с той лишь разницей, что будет несколько более быстрой из - за волнения. Так что если ваш текст окажется невозможно прочитать за установленное регламентом время, не стоит делать вывод, что читать нужно вдвое быстрее. Лучше просто пересмотреть доклад и постараться сократить в нём самое главное, избавиться от лишних эпитетов, вводных оборотов - там, где без них можно обойтись. Сделав первоначальное сокращение, перечитайте снова текст. Если опять не удалось уложиться в регламент, значит, нужно что - то радикально менять в структуре текста: сократить смысловую разбежку по вводной части (сделать так, чтобы она быстрее подводила к главному), сжать основную часть, в заключительной части убрать всё, кроме выводов, которые следует пронумеровать и изложить тезисно, сделав их максимально чёткими и краткими.

Очень важен и другой момент. Не пытайтесь выступить экспромтом или полуэкспромтом, не отступайте в момент выступления слишком далеко от подготовительного текста.

Выбирая тему, следует внимательно просмотреть список и выбрать несколько наиболее интересных и предпочтительных для вас тем. Необходимо учитывать и то, для каких тем у вас есть дома научная литература или даже готовые наработки, идеи. Поэтому из нескольких тем нужно выбрать одну самую предпочтительную.

Доклад пишется аккуратно, без помарок, разборчивым почерком, чтобы можно было быстро воспользоваться текстом при необходимости.

Отвечать на вопросы необходимо конкретно, логично, по теме, с выводами и обобщением, проявляя собственное отношение к проблеме.

В конце доклада нужно указать используемую литературу.

Доклад должен быть оформлен на листах формата А4 в папке, в соответствии с правилами выполнения.

С выполненной самостоятельной работой студент должен публично выступить на учебном или семинарском занятии.

Контроль и оценка выполненной внеаудиторной работы осуществляется преподавателем в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине.

Задания для выполнения . самостоятельной работы

Разделы и темы	Рекомендуемые темы докладов
Тема 1.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	Товарищества на вере Полные товарищества Закрытые акционерные общества Открытые акционерные общества Производственные кооперативы Общества с ограниченной ответственностью Общества с дополнительной ответственностью Государственные унитарные предприятия Муниципальные унитарные предприятия Ассоциации Союзы Учреждения Фонды Потребительские кооперативы
Тема 1.3. Правовое регулирование договорных отношений	1. Договор купли-продажи Договор поставки Договор розничной купли-продажи Договор ренты Договор аренды Договор найма жилого помещения Договор аренды предприятия Договор проката Договор контрактации Договор энергоснабжения Договор подряда Договор хранения Кредитный договор Договор банковского вклада Договор банковского счета Договор займа

3. Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы для формирования умений Решение ситуационных задач

Методические указания

Повышение эффективности самостоятельной работы студентов предполагает использование активных методов обучения. Одним из таких методов является решение ими практических задач и ситуаций.

Решение ситуационной задачи преследует цель практического применения теоретических положений дисциплины и содержания нормативных актов.

Выполнение этого задания предполагает работу студента с литературными источниками и нормативными актами, последующее обобщение и систематизацию материала.

Приступая к решению задач, студент должен хорошо изучить ее условие и, исходя из уже полученных им теоретических знаний, установить, какие вопросы необходимо рассмотреть в ходе ее решения. Решение задач преследует цель приобретения студентами навыков

практического применения теоретических положений и нормативных актов. Решение задачи должно быть мотивированным и содержать ссылки на конкретные нормы права. Законодательные акты следует называть полностью, указывать, кем и когда они были утверждены.

Если по условиям задачи возможны несколько вариантов решения, в тетради следует представить все варианты. При решении задач студенты должны использовать новейшее законодательство, учитывать последние изменения, внесенные в действующие нормативные акты.

Ситуационные задачи представлены по теме 2.7 Трудовые споры. Изучение данной темы следует начать с Конституции РФ, где закреплено право работников на индивидуальные и коллективные споры. Студенту необходимо дать юридический анализ ст. 37 Конституции РФ, а также указать юридические гарантии реализации ст. 46 Конституции РФ о праве всех граждан на судебную защиту их прав и свобод.

Возникновению трудовых споров, как правило, предшествуют правонарушения трудовых и иных отношений, которые являются непосредственной причиной спора. Далее следует остановиться на понятии трудовой спор. По субъектному составу споры делятся на две разновидности: индивидуальные и коллективные. Предметом разбирательства индивидуальных споров и в КТС, и в суде является требование о восстановлении нарушенного права или об устранении препятствий к его реализации. В индивидуальных трудовых спорах участвуют с одной стороны работник, с другой - работодатель. Предметом коллективного трудового спора являются неурегулированные разногласия по поводу установления или изменения условий труда и его оплаты, а также разногласия, которые возникают при заключении или изменении коллективного договора. В коллективных трудовых спорах участвуют с одной стороны группа работников, работники организации, с другой - работодатель одной или нескольких организаций. Следует обратить внимание, что по действующему законодательству органами по разрешению трудовых споров являются: индивидуальных споров - КТС и суд; коллективных трудовых споров - примирительные комиссии и трудовые арбитражи. Разбирая каждый из видов трудового спора, студентам необходимо знать порядок разрешения индивидуальных и коллективных трудовых споров, и определить его особенности.

Критериями оценки ответа являются полнота и правильность представленных на проверку материалов, умение логично, кратко и аргументировано излагать существующие точки зрения и собственную позицию, формулировать выводы.

Ситуационные задачи

Преподаватель техникума Рогов уволился по собственному желанию 15 мая. Через три с половиной месяца он обратился в КТС с просьбой о восстановлении на прежней работе. В заявлении он указал, что уволился под давлением администрации, которая угрожала расторгнуть с ним трудовой договор за совершение аморального проступка. КТС отказала в приеме заявления в связи с истечением срока обращения. Рогов послал заявление в суд. Как следует поступить суду?

Примирительная комиссия, созданная на хлебозаводе для разрешения разногласий профкома и администрации по поводу введения дополнительной системы заработной платы (распределение части прибыли предприятия), не смогла выработать единого мнения. Было решено прибегнуть к услугам посредника. Профком предложил кандидатуру заведующего кафедрой экономики труда технологической академии, директор - начальника планового отдела кондитерской фабрики. Не договорились. Служба по урегулированию коллективных трудовых споров поручила эту работу бывшему директору хлебозавода Властьеву. Узнав о таком решении, директор согласился на кандидатуру профкома. Однако начальник службы заявил, что завод не вправе отказываться от посредника, назначенного службой.

Тогда на заводе решили обойтись без посредника. Создали трудовой арбитраж, который признал нецелесообразность введения новой системы. Поскольку профком пригрозил забастовкой, договорились еще раз рассмотреть вопрос в примирительной комиссии. Ее решением было ввести новую дополнительную систему заработной платы с 1 января следующего года. Директор предприятия заявил, что выполнять такое решение не будет.

Предложите свой вариант разрешения спора.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Учебная дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла.

Дисциплина даёт возможность подготовить всесторонне развитых, критически мыслящих специалистов; личности, способной к целостному видению и анализу путей развития общества, умеющих обосновать и отстаивать свою гражданскую позицию.

Внеаудиторная самостоятельная работа является неотъемлемой частью освоения учебной дисциплины и направлена на выполнение следующих задач:

использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность;

стимулировать усвоение учебного материала на основе наглядного сравнительного анализа нормативно-правовых документов.

Рекомендуемая литература:

Тыщенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. - Ростов н/Д.: Феникс, 2021. - 252 с.

Российское гражданское право. Учебник / Под ред. З.Г. Крыловой, Э.П. Гаврилова. - М., 2022.

Соловьев А.А. Вопросы занятости и трудоустройства. - М., 2023 - 96 с.

<http://arhivknig.com/obrazovanie> Бердычевский В. С., Акопов Д. Р., Сулейманова Г. В. Трудовое право. - Издательство: Феникс.

Нормативно-правовые акты:

Уголовный кодекс РФ Принят Государственной Думой ФС РФ 24 мая 1996 г. (в ред. 26.07.2004 г.).

Кодекс РФ об административных правонарушениях Принят Государственной Думой ФС РФ 20 декабря 2001 г. (в ред. от 20.08. 2004 г.).

Арбитражно-процессуальный кодекс РФ принят Государственной Думой ФС РФ 14 июня 2002 г. (в ред. 28.07.2004 г.).

Гражданский процессуальный кодекс РФ Принят Государственной Думой ФС РФ 23 октября 2002 г. (в ред. 28.07. 2004 г.).

Трудовой кодекс РФ Принят Государственной Думой ФС РФ 21 декабря 2002 г.

О конкуренции и ограничении монополистической деятельности: Закон РСФСР от 22 марта 1991 г. (в ред. от 9.10.2002 г.) // ВВС РФ. №16. Ст.499; 2002. №41. Ст.3969.

О занятости населения в Российской Федерации: Закон РФ от 19 апреля 1991 г. (в ред. 10.01. 2003 г.) // СЗ РФ. 1996. №17. Ст. 1915; 2003. №2. Ст.167.

О коллективных договорах и соглашениях: Закон РФ от 11 марта 1992 г. (в ред. 29.06. 2004 г.) // ВВС РФ, 1992. №17. Ст. 890; СЗ РФ. 2004. №27. Ст. 2711.

Об обеспечении единства измерений: Закон РФ от 27 апреля 1993 г. (в ред. 10.01.2003 г.) // ВВС РФ. 1993. №23. Ст.811; 2003. №2. Ст.67.

О порядке разрешения коллективных трудовых споров: Федеральный закон от 23 ноября 1995 г. (в ред. от 30.12. 2001 г.) // СЗ РФ. 1995. №48. Ст. 4557; 2002. №1 (ч.1). Ст. 2.

О негосударственных пенсионных фондах: Федеральный закон от 7 мая 1998 г. (в ред. 10.01. 2003 г.) // СЗ РФ. 1998. Ст. 2071; 2003. №2. Ст. 166.

О Российской трехсторонней комиссии по урегулированию социальнотрудовых отношений: Федеральный закон от 1 мая 1999 г. // СЗ РФ. 1999. №18. Ст. 2218.

О минимальном размере оплаты труда: Федеральный закон от 19 июня 2000 г.(01. 10. 2003 г.) // СЗ РФ. 2000. №26. Ст. 2729; 2003. №40. Ст.3818.

О лицензировании отдельных видов деятельности: Федеральный закон от 8 августа 2001 г. (в ред. 23.12.2003 г.) // СЗ РФ. 2001. №33.Ч.1. Ст.3430; 2003. №52 (ч.1). Ст.

5037.

О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей : Федеральный закон от 8 августа 2001 г. (в ред. от 23.12. 2003 г.) // СЗ РФ. 2001. №33. Ч.1.Ст.3431; 2003. №52 (ч.1). Ст.5037.

О несостоятельности (банкротстве): Федеральный закон от 26 октября 2002 г. // СЗ РФ. 2002. №43. Ст. 4190.

Электронные ресурсы:

Справочная правовая система «Консультант Плюс», разделы «Законодательство», «Судебная практика», «Комментарии законодательства».

Справочная правовая система «Гарант».

Фонд оценочных средств дисциплины
ОП.06 ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026 г.

1. Паспорт фонда оценочных средств

Цель фонда оценочных средств. Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.16 Правовые основы профессиональной деятельности. Перечень видов оценочных средств соответствует рабочей программе дисциплины.

Фонд оценочных средств включает контрольно-измерительные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета. Итогами дифференцированного зачета является оценка в баллах: 5 - отлично, 4 - хорошо, 3 - удовлетворительно, 2 - неудовлетворительно.

Дифференцированный зачет проводится в сроки, установленные учебным планом, и определяемые календарным учебным графиком образовательного процесса. Дифференцированный зачет проводится в форме устного опроса.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения разработаны в соответствии с рабочей программой дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний. ФОС позволяет оценить уровень освоения знаний и умений по дисциплине.

Основными формами проведения текущего контроля знаний являются: устный опрос, тестирование, контрольная работа, реферат.

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

№ п/п	Наименование тем	Объект оценивания	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	№ задания
1.	Юриспруденция как важная общественная наука. Роль права в жизни человека и общества.	Понимание значения правовых знаний и умений для человека. Уважительное отношение к праву и иным социальным регуляторам поведения; выбор необходимой модели правомерного поведения в конкретной ситуации. Умение характеризовать систему юридических наук. Умение давать	Устный опрос.	№1
2.	Правовое регулирование общественных отношений. Теоретические основы права как системы.	определения праву и характеризовать основные теории его понимания, уметь отстаивать собственную точку зрения о поведении личности. Умение вычленять	Тестирование.	№2
3.	Правоотношения, правовая культура и правовое поведение личности.	структуру нормы права, понимание механизма правового регулирования. общественных отношений. Умение давать определение системе права и понимать взаимосвязь его структурных компонентов. Умение анализировать	Устный опрос.	№3
4.	Государство и право. Основы конституционного права Российской Федерации.	правовые нормы с позиции их классификации, различать институты права, отрасли права. Умение определять методы правового регулирования конкретных отношений. Владение знаниями особенностей законодательного процесса в России.	Контрольная работа.	№4

5.	Правосудие и правоохранительные органы.	Обладание навыками социально активного правомерного поведения. Умение прочитывать нормативный	Реферат.	№5
6.	Гражданское право.	правовой акт с опорой на правовые знания. Понимание сущности действия	Устный опрос.	№6
7.	Защита прав потребителей.	Владение информацией о систематизации нормативных правовых актов.	Устный опрос.	№7
8.	Правовое регулирование образовательной деятельности.	нормативных правовых актов Умение определять структуру правоотношения, характеризовать его элементы. Умение решать правовые	Устный опрос.	№8
9.	Семейное право и наследственное право.	задачи по определению объема прав и обязанностей участников правоотношений. Уважительное	Устный опрос.	№9
10.	Трудовое право.	отношение к правам и обязанностям участников правоотношений. Владение	Реферат.	№10
11.	Административное право и административный процесс.	навыками правомерного поведения в обществе, наличие высокого уровня правовой информированности, уважительное отношение к праву и	Устный опрос.	№11
12.	Уголовное право и уголовный процесс.	мотивация на правомерное поведение в любых жизненных ситуациях. Понимание основных принципов Юридической ответственности.	Реферат.	№12
13.	Международное право как основа взаимоотношений государств мира.	Распознавание функций юридической ответственности, использование Принципов юридической ответственности в решении правовых вопросов. Знание обстоятельств, исключающих преступность деяния	Устный опрос.	№13

		Умение характеризовать сущность государства, определять его функции. Умение характеризовать форму государства и ее элементы. Умение различать монархию и республику как формы правления. Умение определять государственное устройство и политический режим. Владение информацией о главе государства, умение характеризовать законодательную, исполнительную и судебную власть. Знание принципов местного самоуправления. Умение использовать в повседневной жизни основные конституционные нормы, уважительно относиться к Основному Закону государства и знать порядок приобретения и прекращения российского гражданства, правовой статус человека в демократическом правовом государстве, в том числе умение защищать свои личные права, политические права и свободы, социальные, экономические и культурные права. Умение исполнять обязанности гражданина. Знание правил участия в референдуме, выборах Президента Российской Федерации. Знание особенностей функционирования судов Российской Федерации, умение обращаться за защитой нарушенных прав и восстановлением справедливости в суды различных инстанций РФ, составлять необходимые исковые и иные заявления, оказывать элементарную консультационную поддержку лицам, нуждающимся в правовой защите. Умение выстраивать грамотные взаимоотношения с представителями правоохранительных органов страны, уважение и поддержка правопорядка, соблюдение законов, нетерпимость к антиобщественным поступкам, нарушающим законность и незыблемые основы конституционного строя		

		государства; уважение прав и законных интересов всех лиц, проживающих на территории страны. Умение отличать гражданские правоотношения от иных отношений, характеризовать источники гражданского права. Умение характеризовать физическое лицо как субъект права; отличать юридические лица как субъекты права: хозяйственные товарищества, хозяйственные общества, производственный кооператив (артель), унитарное предприятие. Умение заключать договор, владея знаниями о порядке его заключения, изменения и расторжения. Умение характеризовать отдельные виды обязательств. Умение использовать в реальной жизни право собственности. Умение защищать интеллектуальную собственность и авторское право. Умение осуществлять защиту чести, достоинства и деловой репутации. Умение разбираться в сущности нормативных актов и норм, регулирующих взаимоотношения потребителей и продавцов, изготовителей, а также лиц, оказывающих те или иные услуги. Умение формулировать права и обязанности потребителей, защищать права потребителей. Знание порядка заключения и расторжения брака. Понимание важности института семьи для жизни человека, уважительное отношение к близким людям, оказание всемерной поддержки и помощи при решении различных жизненных ситуаций. Умение защищать имущественные и личные неимущественные права супругов. Умение объяснять договорный режим имущества супругов, оказывать помощь в составлении брачных контрактов. Умение предотвратить, а при необходимости решить конфликты родителей и детей; знание порядка выплаты алиментов в семейных		

		отношениях. Умение защищать интересы детей, детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей. Умение составлять завещание с соблюдением правил наследственного права, разбираться в различиях наследования по закону и наследования по завещанию. Умение излагать актуальные проблемы занятости и безработицы в стране. Умение излагать актуальные проблемы правового регулирования своей будущей профессиональной деятельности, обладание компетентностью при поиске работы, трудоустройстве. Умение соблюдать порядок взаимоотношений работников и работодателей. Умение защищать свои трудовые права, знание порядка и условий расторжения трудового договора. Умение использовать льготы, гарантии и компенсации, предусмотренные трудовым законодательством для молодежи. Умение отличить административные отношения от иных правоотношений. Знание сущности административной ответственности и мер административного наказания. Знакомство с правилами порядка производства по делам об административных правонарушениях. Знание принципов уголовного права и действия уголовного закона. Умение квалифицировать преступления, знание мер уголовной ответственности и наказания. Умение участвовать в уголовном процессе со стороны защиты и со стороны обвинения. Умение характеризовать особенности уголовного процесса по делам несовершеннолетних. Обладание навыками защиты от преступления. Умение реализовать права обвиняемого, потерпевшего, свидетеля. Умение характеризовать международную защиту прав человека в условиях		

		мирного и военного времени. Умение разбираться в государствах мира деятельности правозащитных организаций, обращаться в Европейский суд по правам человека. Знание принципов и особенностей международной защиты прав детей. Осознание международно-правовой ответственности, уважительное отношение к правам людей всего мира. Знание основных правил международного гуманитарного права и прав человека.		

2. Банк контрольно-измерительных материалов

Материалы для проведения текущего контроля по теме «Юриспруденция как важная общественная наука. Роль права в жизни человека и общества.»

ЗАДАНИЕ № 1

Значение изучения права.
Система юридических наук.
Право в жизни человека.
Право в жизни общества.

Материалы для проведения текущего контроля по теме «Правовое регулирование общественных отношений. Теоретические основы права как системы права.

ЗАДАНИЕ № 2

Право - это:

система прав человека и гражданина.
система законодательства.
система нормативно-правовых актов.
система юридических норм.

Признак права:

выраженность в законе;
обеспеченность властью;
неизменность;
санкционирование Президентом РФ.

Иерархическое строение права:

норма - отрасль - институт.
отрасль - норма - институт.
отрасль - институт - норма.
институт - отрасль - норма.

Норма права - это, чаще всего:

правило поведения.
статья закона.
указ Президента РФ.
Конституция РФ.

Последовательность расположения частей в правовой норме:

диспозиция - гипотеза - санкция.
диспозиция - санкция - гипотеза.
гипотеза - санкция - диспозиция.
гипотеза - диспозиция - санкция.

По предмету регулирования правовые отрасли подразделяются на:
конституционное, гражданское, уголовное, административное.

основные и дополнительные.

отрасли частного права и публичного права.

материальные и процессуальные.

По назначению правовые отрасли подразделяются на:

конституционное, гражданское, уголовное, административное.

основные и дополнительные.

отрасли частного права и публичного права.

материальные и процессуальные.

По составу субъектов правовые отрасли подразделяются на:

конституционное, гражданское, уголовное, административное.

основные и дополнительные.

отрасли частного права и публичного права.

материальные и процессуальные.

Формами права выступают:

правовой обычай и нормативный договор.

юридический прецедент и закон.

правовая доктрина и подзаконный акт.

нормативный правовой акт и Конституция РФ.

Иерархия уровней власти, формирующих нормативную правовую базу:

федеративный - муниципальный - региональный.

федеративный - региональный - муниципальный.

региональный - муниципальный - федеративный.

региональный - федеративный - муниципальный.

Государственные нормативные правовые акты объединяют в 2 группы:

Конституция РФ и иные законы.

законы и подзаконные акты.

федеральные конституционные законы и федеральные законы.

законы и указы Президента РФ.

Нормативный правовой акт действует с момента:

принятия его обеими палатами Федерального Собрания.

подписания его Президентом РФ.

его опубликования.

вступления его в силу.

Изменить любой нормативный правовой акт может только:

народ России.

Президент РФ.

Конституционный Суд РФ.

принявший его орган.

Признаки правонарушения:

умышленность, вредоносность, виновность.

противоправность, умышленность, виновность.

противоправность, вредоносность, виновность.

противоправность, вредоносность, умышленность.

Материалы для проведения текущего контроля

по теме «Правоотношения, правовая культура и правовое поведение личности.».

ЗАДАНИЕ № 3

Система регулирования общественных отношений.

Механизм правового регулирования.

Способы изложения норм права в нормативных правовых актах.

Институты права.

Понятие и сущность гражданского права.

Гражданские правоотношения.

Материалы для проведения текущего контроля

по теме «Государство и право. Основы конституционного права Российской Федерации».

ЗАДАНИЕ № 4

Вариант 1

Конституционный суд Российской Федерации.
Решите задачу:

Между учащимися колледжа разгорелся спор о том, как формируется Конституционный Суд Российской Федерации. Блинов считал, что судьи Конституционного Суда РФ назначаются Президентом России. Гудков полагал, что они избираются Государственной Думой РФ, а Жданов отметил, что судьи Конституционного Суда РФ назначаются Советом Федерации по представлению Президента РФ.

Кто из них прав?

Вариант 2

Особенности деятельности правоохранительных органов РФ.
Решите задачу:

После смерти Гришина осталось следующее имущество: квартира, дача, автомобиль, денежный вклад, предметы домашнего обихода. На его имущество претендовали: дочь, отец, сестра, внук и племянник, проживающий последние полтора года совместно с наследодателем.

Определите круг наследников Гришина.

Вариант 3

Органы Федеральной службы безопасности Российской Федерации.
Решите задачу:

Одинокая Фокина в возрасте двадцати одного года по состоянию здоровья не могла иметь детей. Поэтому она решила усыновить десятилетнего Олега, родители которого были лишены родительских прав. Согласие Олега на его усыновление Фокиной было дано. Последняя обратилась с заявлением в суд с просьбой разрешить ей усыновление Олега.

Какое решение должен принять суд?

Вариант 4

Правоохранительные органы Российской Федерации.
Решите задачу:

Вахтер Ларина 17 февраля была уволена с работы по п. 5 ч. 1 ст. 81 ТК РФ за систематическое нарушение трудовой дисциплины. При рассмотрении дела судом было установлено следующее. За пять лет работы Ларина девять раз подвергалась дисциплинарным взысканиям. При этом последнее взыскание на нее было наложено 28 января прошлого года. Нарушив трудовую дисциплину в очередной раз 15 февраля, она через два дня была уволена с работы.

Какое решение должен принять суд?

Вариант 5

Конституция Российской Федерации.
Решите задачу:

Руководство университета уволило за прогул водителя Шведова, отсутствовавшего на работе 24 сентября. При рассмотрении дела судом выяснилось, что он в воскресенье 23 сентября ездил за грибами, попал под дождь и простудился. На следующий день на работу не пошел, а врача не вызвал, так как решил лечиться домашними средствами. Почувствовав себя намного лучше, 25 сентября Шведов вышел на работу и в тот же день хотел оформить свое отсутствие отпуском без сохранения заработной платы.

Какое решение должен принять суд?

**Материалы для проведения текущего контроля
по теме «Правосудие и правоохранительные органы.».**

ЗАДАНИЕ № 5

Правоохранительные органы Российской Федерации.
Органы Федеральной службы безопасности Российской Федерации.
Особенности деятельности правоохранительных органов РФ.

**Материалы для проведения текущего контроля
по теме «Гражданское право».**

ЗАДАНИЕ № 6

Понятие и сущность гражданского права.
Гражданские правоотношения.
Источники гражданского права.
Виды субъектов гражданских правоотношений.

**Материалы для проведения текущего контроля
по теме «Защита прав потребителей».**

ЗАДАНИЕ № 7

Права потребителей.
Консьюмеризм.
Социальные аспекты поведения потребителя.
Суверенитет и рационализм потребителя.

**Материалы для проведения текущего контроля
по теме «Правовое регулирование образовательной деятельности».**

ЗАДАНИЕ № 8

Право на образование.
На каких принципах основывается Государственная политика в области образования?
Содержание образования.

**Материалы для проведения текущего контроля
по теме «Семейное право и наследственное право».**

ЗАДАНИЕ № 9

Основные правила наследования и порядок защиты наследственных прав.
Порядок заключения брака.
Расторжение брака.
Имущественные и личные неимущественные права супругов.
Понятие и сущность наследования.
Правила наследования на основании завещания.
Формы завещания.

**Материалы для проведения текущего контроля
по теме «Трудовое право».**

ЗАДАНИЕ № 10

Понятие трудового права.
Принципы и источники трудового права.
Коллективный договор.
Трудовое соглашение.
Занятость и безработица.
Занятость и трудоустройство.

**Материалы для проведения текущего контроля
по теме «Административное право и административный процесс».**

ЗАДАНИЕ № 11

Административное право и административные правоотношения.
Особенности административного права.
Административные правоотношения.
Понятие административного правонарушения.
Административная ответственность.
Меры административного наказания.

**Материалы для проведения текущего контроля
по теме «Уголовное право и уголовный процесс».**

ЗАДАНИЕ № 12

Понятие уголовного права.
Принципы уголовного права.

Действие уголовного закона.
Понятие преступления.
Основные виды преступлений.
Уголовная ответственность и наказание

**Материалы для проведения текущего контроля
по теме «Международное право, как основа взаимоотношений
государств мира».
ЗАДАНИЕ № 13**

Международные отношения.
Система отраслей, которая входит в международные отношения.
Кто является субъектами международного общения?
В чем состоит особенность международных отраслей?

Критерии оценивания.

Оценка устных ответов обучающихся

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если студент не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; не делает выводов и обобщений; не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов; имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по образцу; при ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя. Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если студент освоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; материал излагает

несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно; показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки.

Оценка *«хорошо»* ставится, если студент показывает знания всего изученного программного материала; даёт полный и правильный ответ на основе изученных теорий; незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала; определения понятий дал неполные, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах; материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя.

Оценка *«отлично»* ставится, если студент показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей; умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; самостоятельно и аргументировано делать анализ, обобщения, выводы.

Критерии оценки тестовых заданий.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если студент выполнил менее 50% правильных заданий.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если студент выполнил 51-70% работы.

Оценка *«хорошо»* ставится за 71-85% правильно выполненной работы.

Оценка *«отлично»* ставится, если студент выполнил работу, набрав максимальное количество баллов.

Оценка письменных работ обучающихся

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если студент допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка "3"; или если правильно выполнил менее половины работы.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент допустил не более двух грубых ошибок или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета; или не более двух-трех негрубых ошибок; или одной негрубой ошибки и трех недочетов; или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов.

Оценка «хорошо» ставится, если студент допустил не более одной негрубой ошибки и одного недочета или не более двух недочетов.

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу без ошибок и недочетов; допустил не более одного недочета.

Критерии оценки эссе

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если тема полностью не раскрыта, что свидетельствует о поверхностном знании; состоит из путаного пересказа отдельных событий, без вывода и обобщений; характеризуется случайным расположением материала, отсутствием связи между частями; 60-100% заимствование текста из других источников.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если в основном раскрывается тема; дан верный, но односторонний или недостаточно полный ответ на тему; - допущены отклонения от нее или отдельные ошибки в изложении фактического материала; обнаруживается недостаточное умение делать выводы и обобщения; материал излагается достаточно логично, но имеются отдельные нарушения последовательности выражения мыслей.

Оценка «хорошо» ставится, если достаточно полно и убедительно раскрывается тема с незначительными отклонениями от нее; обнаруживаются хорошие знания материала по теме и умение пользоваться им для обоснования своих мыслей, а также делать выводы и обобщения; - логическое и последовательное изложение текста работы; - четко сформулирован тезис, соответствующий теме эссе; в основной части логично, связно, но недостаточно полно доказывается выдвинутый тезис;

написано правильным литературным языком, имеются единичные фактические неточности; имеются незначительные нарушения последовательности в изложении мыслей

Оценка «отлично» ставится, если содержание работы полностью соответствует теме; глубоко и аргументировано раскрывается тема, что свидетельствует об отличном знании проблемы и дополнительных материалов, необходимых для ее освещения, умение делать выводы и обобщения; стройное по композиции, логическое и последовательное изложение мыслей; четко сформулирована проблема эссе, связно и полно доказывается выдвинутый тезис; написано правильным литературным языком и стилистически соответствует содержанию.

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Формой промежуточной аттестации по дисциплине является дифференцированный зачет, который проводится в форме устного опроса, разработан в соответствии ФГОС среднего общего образования, и соответствует обязательному минимуму и требованиям к уровню подготовки, составлен на основе содержания рабочей программы и ориентированы на проверку освоения содержания основных разделов учебной дисциплины «Право».

ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ:

Дискуссионные вопросы:

- Значение изучения права.
- Система юридических наук.
- Теории происхождения права.
- Закономерности возникновения права.
- Право и основные теории его понимания.
- Нормы права.
- Основные принципы права.
- Презумпции и аксиомы права.
- Система регулирования общественных отношений.
- Механизм правового регулирования.

Способы изложения норм права в нормативных правовых актах.
Институты права.
Отрасли права.
Методы правового регулирования.
Понятие и система права.
Виды правонарушений.
Функции юридической ответственности.
Принципы юридической ответственности.
Виды юридической ответственности.
Основания освобождения от юридической ответственности.
Выборы Президента Российской Федерации.
Защита прав человека в государстве.
Судебная система.
Конституция Российской Федерации.
Конституционный суд Российской Федерации.
Правоохранительные органы Российской Федерации.
Органы Федеральной службы безопасности Российской Федерации.
Особенности деятельности правоохранительных органов РФ.
Понятие и сущность гражданского права.
Гражданские правоотношения.
Источники гражданского права.
Виды субъектов гражданских правоотношений.
Основные правила наследования и порядок защиты наследственных прав.
Порядок заключения брака.
Расторжение брака.
Имущественные и личные неимущественные права супругов.
Договорный режим имущества супругов.
Родители и дети: правовые основы взаимоотношений.
Алиментные обязательства.
Понятие и сущность наследования.
Правила наследования на основании завещания.
Формы завещания.
Наследование по закону.
Понятие трудового права.
Принципы и источники трудового права.
Коллективный договор.
Трудовое соглашение.
Занятость и безработица.
Занятость и трудоустройство.
Порядок взаимоотношений работников и работодателей.
Трудовой договор.
Гарантии при приеме на работу.
Порядок и условия расторжения трудового договора.
Расторжение трудового договора по инициативе работодателя.
Трудовые споры и дисциплинарная ответственность.
Правовое регулирование труда несовершеннолетних.
Административное право и административные правоотношения.
Особенности административного права.
Административные правоотношения.
Понятие административного правонарушения.
Административная ответственность.
Меры административного наказания.

Производство по делам об административных правонарушениях.
 Понятие уголовного права.
 Принципы уголовного права.
 Действие уголовного закона.
 Понятие преступления.
 Основные виды преступлений.
 Уголовная ответственность и наказание.
 Уголовная ответственность несовершеннолетних.
 Уголовный процесс.
 Особенности уголовного процесса по делам несовершеннолетних.
 Защита от преступления.
 Права обвиняемого, потерпевшего, свидетеля.
 Уголовное судопроизводство.
 Международные отношения.
 Система отраслей, которая входит в международные отношения.
 Кто является субъектами международного общения?
 В чем состоит особенность международных отраслей?

КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ

ОБУЧЕНИЯ ПРИ ЗАЧЕТЕ

Оценка/зачет	критерии оценивания
«отлично»/зачтено	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал различной литературы, правильно обосновывает принятое нестандартное решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач по формированию общепрофессиональных компетенций
«хорошо»/зачтено	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, а также имеет достаточно полное представление о значимости знаний по дисциплине
«удовлетворительно»/зачтено	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает сложности при выполнении практических работ и затрудняется связать теорию вопроса с практикой.

«неудовлетворительно»/ незачтено	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, неуверенно отвечает, допускает серьезные ошибки, не имеет представлений по методике выполнения практической работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по данной дисциплине.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ / АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
**«ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ / АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02.

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	У.1 Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы.	3.1 Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

ОК 02	У.2 Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; У.3 планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; У.4 выделять наиболее значимое в перечне информации; У.5 оценивать практическую значимость результатов поиска; У.5 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; У.6 использовать современное программное обеспечение; У.7 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	3.2 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; 3.3 приемы структурирования информации; 3.4 формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; 3.5 . порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.

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	34
в т.ч. в форме практической подготовки	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	24
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	-

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, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Базовые программные продукты в профессиональной деятельности.		8/4	
Тема 1.1. Обработка текстовой информации в MSWord	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02
	Текстовые редакторы как один из видов прикладного программного обеспечения. Создание, редактирование и форматирование документов, подготовка к печати. Создание текстовых документов сложной структуры.	2	
	Нумерация рисунков и таблиц. Создание оглавления, списка иллюстраций.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №1. Подготовка текста к печати. Форматирование текста, вставка номеров страниц, колонтитулов, проверка правописания, предварительный просмотр документа.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2. Технология использования электронных таблиц.	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02
	1. Назначение электронных таблиц. Связь листов и книг. Расчёты, использование функций. Обработка данных.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №2. Создание и редактирование таблиц: формул, использование математических, статистических и финансовых функций.	2	

	Построение диаграмм. Обработка данных.		
	Самостоятельная работа обучающихся	*	
Раздел 2. Технологии поиска информации в юридической деятельности.		30/20	
Тема 2.1. Справочно-правовые системы как средство поиска юридической информации. Общая характеристика справочноправовой системы «КонсультантПлюс»	Содержание учебного материала	1410	ОК 01, ОК 02
	1. Понятие и свойства справочно-правовой системы. Поиск юридической информации в справочно-правовых системах. Справочноправовая система «КонсультантПлюс»: интерфейс программы, основные приёмы работы.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Практическое занятие №.3. Работа со справочно-правовой системой «КонсультантПлюс».	10	
	Самостоятельная работа обучающихся	*	
Тема №2.2. Общая характеристика справочноправовой системы «Гарант»	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02
	1. Справочно-правовая система «Гарант»: интерфейс программы, основные приёмы работы.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие №4. Работа со справочно-правовой системой «Гарант».	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема №2.3. Общая характеристика справочноправовой системы «Кодекс»	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02
	1. Справочно-правовая система «Кодекс»: интерфейс программы, основные приёмы работы.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	

	Практическое занятие №5. Работа со справочно-правовой системой «Кодекс».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема №2.4.	Содержание учебного материала	8/4	ОК 01, ОК 02
Интегрированный полнотекстовый банк правовой информации «Законодательство России»	1. Интегрированный банк «Законодательство России»: основные приёмы работы.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие №6. Работа с интегрированным банком «Законодательство России».	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
самостоятельная работа обучающихся		4	ОК 01, ОК 02
консультации		4	
Всего:		34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов (в т.ч. практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональные компьютеры - 13 шт., жидкокристаллический телевизор - 1 шт., классная доска - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

При формировании библиотечного фонда колледжем выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1 . Основные электронные издания

1. Информационные технологии в юридической деятельности: учебник для среднего профессионального образования/ П. У. Кузнецов [и др.]; под общ. ред. П. У. Кузнецова. — 4-е изд., перераб. и доп. — М.: Юрайт, 2026. — 436 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18194-4. — Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541081>

3.2.2 Дополнительные источники

1. Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Текст]: учебник для студентов учреждений СПО/ Е. В. Михеева, О. И. Титова. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 416 с.: цв. ил. - (Профессиональное образование. ТОП-50). - ISBN 978-5-4468-8686-9

2. Информационные технологии в юридической деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ Т. М. Беляева, А. Т. Кудинов, Н. В. Пальянова, С. Г. Чубукова; отв. ред. С. Г. Чубукова. — 3-е изд., перераб. и доп. — М.: Юрайт, 2026. — 314 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00565-3. — Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536860>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
3.1 Основные источники информации и	Глубокое и прочное	Проведение

ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	усвоение программного материала курса, исчерпывающее, последовательное, чёткое и логически стройное его изложение, демонстрация тесной связи теории с практикой, отсутствие затруднений при решении задач, при ответах на вопросы, отсутствие затруднений при видоизменении заданий, правильное обоснование принятых решений.	фронтального опроса, оценка результатов выполнения практической работы, экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, промежуточная аттестация.
3.2 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;		
3.3 приемы структурирования информации;		
3.4 формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;		
3.5 .порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
У.1 Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы.	Глубокое и прочное усвоение программного материала курса, исчерпывающее, последовательное, чёткое и логически стройное его изложение, демонстрация тесной связи теории с практикой, отсутствие затруднений при решении задач, при ответах на вопросы, отсутствие затруднений при видоизменении заданий, правильное обоснование принятых решений.	Проведение фронтального опроса, оценка результатов выполнения практической работы, экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, промежуточная аттестация.
У.2 Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации;		
У.3 планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;		
У.4 выделять наиболее значимое в перечне информации;		
У.5 оценивать практическую значимость результатов поиска; У.5 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;		
У.6 использовать современное программное обеспечение;		
У.7 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.		
профессиональных задач.		

Методические указания
по выполнению практических работ по учебной дисциплине
ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ / АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Пояснительная записка

Методические указания по выполнению практических работ студентов по дисциплине ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности / адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности предназначены для студентов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Методические указания разработаны в соответствии с рабочей программой по дисциплине ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности / адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности и учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, которым предусмотрено выделение часов на проведение практических занятий по дисциплине в объеме 24 часа.

Выполнение студентами практических работ позволяет *формировать умения, закрепить знания, формировать общие и профессиональные компетенции:*

Код ¹ ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	У.1 Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы.	3.1 Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
ОК 02	У.2 Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; У.3 планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; У.4 выделять наиболее значимое в перечне информации; У.5 оценивать практическую значимость результатов поиска; У.5 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; У.6 использовать современное программное обеспечение; У.7 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	3.2 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; 3.3 приемы структурирования информации; 3.4 формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; 3.5 . порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.

Перечень практических работ

Нумерация практических работ (ПР)	Наименование тем практических работ (ПР)
Практическая работа №1	Подготовка текста к печати. Форматирование текста, вставка номеров страниц, колонтитулов, проверка правописания, предварительный просмотр документа.
Практическая работа №2	Создание и редактирование таблиц: формул, использование математических, статистических и финансовых функций.
Практическая работа №3	Построение диаграмм. Обработка данных.
Практическая работа №4	Работа со справочно-правовой системой «КонсультантПлюс».
Практическая работа №5	Работа со справочно-правовой системой «Гарант».
Практическая работа №6	Работа со справочно-правовой системой «Кодекс».
Практическая работа №7	Работа с интегрированным банком «Законодательство России».

ПРИЛОЖЕНИЕ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Практическая работа №1

Тема: Подготовка текста к печати. Форматирование текста, вставка номеров страниц, колонтитулов, проверка правописания, предварительный просмотр документа.

Цель работы: приобрести практические навыки работы в текстовом редакторе Microsoft Word.

Необходимые материалы и оборудование: компьютер - рабочее место студента с программным обеспечением (Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Access, Microsoft Power Point), раздаточный материал к заданиям.

Задание:

1. Запустить текстовый процессор Word. В новом документе ввести текст, не используя клавишу TAB:
2. Создать верхний и нижний колонтитулы. Предварительно надо убедиться, что установлен режим *Разметка страницы*. В меню *Вид* выбрать пункт *Колонтитулы*. Изучить панель колонтитулов и оформить верхний колонтитул следующим текстом: Колонтитул верхний, выравнивание по центру.

Используя панель колонтитулов (кнопку Верхний/Нижний колонтитул), перейти на нижний

колонтитул и используя инструмент на панели Колонтитулы, установить слева - поле даты, по центру - поле номера страницы, справа - поле времени.

3. Оформить заголовки с применением стилей.

Для этого выделить во введенном текст с *Главным заголовком*, на панели Форматирование выбрать *Стиль*. В списке стилей выбрать *Заголовок1*. Таким

образом установлен
стиль

Заголовок1 для *Главного заголовка*. Далее для первого, второго и третьего заголовков

установить стиль *Заголовок2*. Для первого и второго подзаголовков установить стиль *Заголовок3*. После оформления стилей всех заголовков создать многоуровневую нумерацию.

Для этого выделить весь текст, в меню *Формат* выбрать пункт *Список*, далее выбрать вкладку *Многоуровневый*.

Выбрать указанный вариант нумерации и нажать кнопку ОК.

4. Создать оглавление.

Для этого поместить курсор в конце документа, ввести слово *Оглавление* и назначить ему стиль *Обычный*. Переместить курсор на следующую строку, в меню *Вставка* выбрать пункт *Ссылка, Оглавление и указатели*. В появившемся диалоговом окне выбрать закладку *Оглавление*. В поле *Общие* выбрать *Формальный*, в поле *Уровни* определить глубину включаемых заголовков (в нашем случае 3), а в поле *Заполнитель* выбрать символы заполнения. Нажать кнопку ОК. Произвести форматирование символов в первом абзаце (изменить шрифт, размер, цвет). Произвести форматирование первого абзаца (изменить отступы слева и справа, отступ перед первой строкой), используя кнопку *Формат по образцу* (кисточка), отформатировать остальные абзацы. Сохранить документ с именем *Оглавление*. Показать результаты преподавателю.

5. Подготовка текста к печати.

Перед печатью целесообразно выполнить предварительный просмотр созданного документа. Нажать кнопку на панели Стандартная - Предварительный просмотр. В этом режиме можно выполнить следующие действия кнопками на панели просмотра (выполнить действия всех кнопок):

- печать документа,
- увеличить масштаб при просмотре фрагмента,
- показать одну или несколько страниц,
- установить масштаб изображения, сделать видимыми линейки,

- подогнать страницы,
- перейти в полноэкранный режим,
- Закрывать режим просмотра.

Для установки параметров печати в меню *Файл* выбрать пункт *Печать*. В появившемся диалоговом окне можно:

- выбрать принтер,
- определить страницы, которые надо печатать,
- определить количество копий,
- и так далее.

Если перед печатью просто щелкнуть по кнопке *Печать*, печать выполняется с настройками по умолчанию. В классе на занятиях кнопку *Печать* не нажимать. Закрывать окно печати.

Форма отчетности и контроля: тема, цель, скриншоты основных этапов работы, распечатанный текст.

Практическая работа №2

Тема: Создание и редактирование таблиц: формул, использование математических, статистических и финансовых функций.

Цель работы: используя различные инструменты текстового меню «Таблицы», научиться создавать таблицы и редактировать их.

Необходимые материалы и оборудование:

компьютер - рабочее место студента с программным обеспечением (Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Access, Microsoft Power Point), раздаточный материал к заданиям.

Задание:

1. Создать новый документ MS WORD2010.
2. Создать таблицу следующего вида, используя вкладку Вставка - кнопку Таблица:

Для объединения ячеек или деления ячейки на части использовать вкладку «Макет», группу кнопок «Объединить». Учтите, что вкладка доступна только в том случае, если курсор установлен в ОДНУ из ячеек таблицы.

Документ1 - Micro soft Word

Ссылки Рассылки Рецензирование Вид Настройки Конструктор Макет



Игг Вставить
Ез справа

d Разделить ячейки



Разделить таблицу

1J Объединить ячейки к_-|
Высота 143 см . Д± Выровнять высоту строе

Автоподбор г-4 Ширима 3 33 си t Выровнять ширин/ столбце

Объединение

Размер ячейки

3. Выделить любые две смежных ячейки и объедините их. Сняв выделение, пронаблюдать результат.
4. Перейти в произвольную ячейку. Поделить данную ячейку на три части по горизонтали и на две части по вертикали. Пронаблюдать результат.
5. Сохраните документ в файл с именем (таблицы (№группы)).

Задание №2

1. Выполнить в виде таблицы список квартиросъемщиков

СПИСОК					
№ кварт иры	ФИО собственн ика	Кол-во комнат	Метраж (м ²)	Сумма кварт, платы, (руб)	Наличие льгот
1	Иванов Иван Николаевич	3	58,80	133,30	нет
2	Петрова Лидия Петровна	2	38,26	85,50	есть
3	Сидоров Лев Семенович	1	29.10	95.80	нет
	Общая сумма		126,16	314.6	
Максимальная величина квартплаты -133,3 Минимальная величина квартплаты -85,5 Средняя величина квартплаты - 104,87					

2. Выполнить оформление таблицы, как в задании и заливку строки заголовка, расчетных величин внизу таблицы, используя кнопку Границы - пункт Границы и заливка... или соответствующие кнопки на панели инструментов.
3. Выполните Предварительный просмотр документа перед печатью на принтере.
4. Сохранить документ с тем же именем.
5. Скопировать таблицу на следующий лист документа и изменить в ней на новые ФИО собственника.
6. Удалить копию таблицы, используя клавиши Shift+Delete.

Задание №3

1. Создать таблицу в соответствии со следующими требованиями.

РЕГИСТРАЦИОННО-УЧЕТНАЯ КАРТОЧКА		
Фамилия, имя, отчество Иванов Иван Иванович		
Год рождения Разряд Высшая категория 1965	Регистрационный № 1	
	Дата: 23.04.02	№ протокола 5
ОГБПОУ «Боровичский автомобильно-дорожный колледж»		
9 см		

2. Сохранить результат работы в файле с тем же именем - таблицы (№ipynibi).doc

Контрольные вопросы:

1. Какие способы существуют в WORD для вставки таблицы?
2. Перечислите способы изменения ширины столбца?
3. Какая команда в меню служит для изменения границ и заливки ячеек таблицы?
4. Какие способы существуют в WORD для удаления строк таблицы?
5. Какие способы существуют в WORD для добавления строк таблицы?
6. Какие способы существуют в WORD для настройки заданной ширины строк и столбцов таблицы?

Форма отчетности и контроля: тема и цель работы; оформленные задания на компьютере с указанным именем; ответы на контрольные вопросы.

Практическая работа №3 Тема:

Построение диаграмм. Обработка данных.

Цель работы:

- научиться представлять данные в виде диаграмм в Microsoft Excel
- научиться форматировать электронную таблицу - научиться сохранять документ

Необходимые материалы и оборудование: компьютер - рабочее место студента с программным обеспечением (Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Access, Microsoft Power Point), раздаточный материал к заданиям.

Задание:

Задание 1. Создать таблицу «Расчет удельного веса документально проверенных организаций» и построить круговую диаграмму по результатам расчетов.

Задание 2. Форматирование диаграммы «Расчет удельного веса документально проверенных организаций».

Задание 3. Создать таблицу «Сводка о выполнении плана». Построить график и гистограмму по результатам расчетов.

Задание 4. Создать таблицу «Расчет заработной платы». Построить гистограмму и круговую диаграмму по результатам расчетов.

Контрольные вопросы:

1. Для чего предназначен табличный процессор Microsoft Excel?
2. Как запустить программу Microsoft Excel?

3. Дайте определение диаграммы.
4. С помощью какой программы строятся диаграммы?
5. С какой команды начинается процесс построения диаграммы?
6. Какие элементы включает диаграмма?

Форма отчетности и контроля: тема, цель, скриншоты диаграмм, основные этапы обработки данных ответы на контрольные вопросы.

Практическая работа №3

Тема: Работа со справочно-правовой системой «КонсультантПлюс».

Цель работы: ознакомиться с функционалом справочно-поисковой системой, приобрести практические навыки работы со справочно-правовой системой «КонсультантПлюс».

Необходимые материалы и оборудование: компьютер - рабочее место студента с программным обеспечением (Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Access, Microsoft Power Point, Консультант Плюс).

Задание:

1. Открыть сайт: <http://www.consultant.ru>, выбрать вкладку работа с некоммерческими интернет- версиями.
2. Ознакомиться с краткими теоретическими сведениями.
3. Ознакомиться со структурой и возможностями некоммерческой интернет-версией СПС «КонсультантПлюс».
4. Открыть в новой вкладке MSWord, начать оформление отчета по практической работе: записать тему, цель.
5. Войти из стартового окна в режим «Обзоры законодательства», просмотреть информацию в разделе: Правовые новости/ Специальный выпуск, вернуться в Стартовое окно.
6. Открыть по ссылке «Новые документы» списки документов, включенных в систему за последний месяц. Сохранить скриншот списка в отчет по лабораторной работе
7. Перейти в раздел «Законодательство», ознакомиться с общим построением справочно-информационной правовой системы «КонсультантПлюс».
8. Изучить поочередно все подпункты основного меню системы, зайти в карточку поиска, рассмотреть все её элементы.
9. Зайти в режим Правового навигатора, изучить особенности поиска информации по конкретному правовому вопросу; двухуровневую структуру словаря; ключевые понятия и группы ключевых понятий; различные виды сортировки списка. Выйти из Правового навигатора.
10. Выполнить упражнения, указанные в таблице 1 - найти нормативно правовые документы, используя различные виды поиска
11. Ответить на контрольные вопросы.
12. Оформить отчет к практической работе.

Вид поиска	Задание
Поиск по номеру и дате документа	Найдите Федеральный закон от 27.07.2006 № 149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации». Скопируйте реквизиты и преамбулу закона, вставьте эти данные в отчет по лабораторной работе. Найдите статью, посвященную ограниченному доступу к информации, скопируйте ее сохраните её в отчет.
Поиск по виду документа и его названию	Найдите основные документы по защите прав детей. Выделите три наиболее значимые, скопируйте реквизиты трех из них в отчет
Поиск по правовому навигатору	Необходимо определить, чему равен минимальный размер оплаты труда (МРОТ). Найдите последний документ, которым внесены изменения в МРОТ. Вставьте его в отчет.
Поиск по принявшему органу	Найдите Приказ Генпрокуратуры РФ № 39 «О применении бланков процессуальных документов». Если документ отсутствует в некоммерческой интернет-версии, сделайте скриншот сервисного сообщения системы и вставьте его в отчет
Работа со списком документов	Сформируйте список документов о защите персональных данных. Поиск информации проводите по всем разделам справочной правовой системы. Список документов по данному вопросу сохраните в отчет.

Контрольные вопросы

1. Каковы основные разделы правовых документов в СПС «КонсультантПлюс»?
2. Что включается в иную официальную правовую информацию?
3. Перечислите основные инструменты поиска данной системы.
4. Как найти списки документов, регламентирующих конкретный правовой вопрос?
5. Из каких подразделов состоят разделы «Законодательство», «Судебная практика»?
6. В каком из разделов можно посмотреть тематические обзоры по проблемным правовым вопросам?
7. Как организована обратная связь с пользователями в данной системе? 8. Для чего применяется функция закладок в СПС «КонсультантПлюс»

Форма отчетности и контроля: тема, цель, скриншоты основных этапов работы, результаты выполненных заданий, ответы на контрольные вопросы.

Практическая работа №5 Тема:

Работа со справочно-правовой системой «Гарант».

Цель работы: ознакомиться с функционалом и приобрести практические навыки работы со справочной правовой системой «Гарант», формировать устойчивые навыки самостоятельной

работы.

Необходимые материалы и оборудование: компьютер - рабочее место студента с программным обеспечением (Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Access, Microsoft Power Point, справочная правовая система «Гарант»).

Задание:

1. Откройте сайт <http://www.garant.ru>, выберите интернет-версию ГАРАНТ.
2. Изучите краткие теоретические сведения.
3. Перейдите по ссылке «Помощь в работе, возможности системы».
4. Откройте страницу Информационно-обучающий видеокурс по работе с интернет-версией системы ГАРАНТ (рис.1)
5. Изучить возможности СПС «Гарант» с помощью видеокурсов занятий.
6. Пройти итоговый тест (рис.2). Продемонстрировать результат выполненного теста преподавателю.
7. Найти нормативно-правовые документы из задания для самостоятельной работы, используя возможности СПС «Гарант». Составить краткий электронный конспект.
8. Ответить на контрольные вопросы.
9. Оформить отчет по практической работе.

Информационнообучающий видеокурс по работе с интернет-версией системы ГАРАНТ «jfapant "С системой ГАРАНТ Вы сможете больше!"

Улыбый «апл» гл

ьП1УГШ-ХММ ВЖ щ Ж ТОПЬОММЫ! интернетн системы " АРАМ! в Виушм
rajut Н В рнм"вл П[МД1 ТИВЛЯИОП Лиф>Х]"^ИС>*411<ХуМа>0ЦИ>П1
Ri4&ts>7РСе Ви слмвоимГищ С иКГ1лХ^ЛМс-1 фуНМ4ИС^еУЩНЫ((«
ЩиШ"«Г»Г«-си<> Ж>Н^1"М(Х ТОД Г НСТМЛН Г АРАНТ и мОЙДЯТО ОТВЕТЫ ил
ричмчм»» «опросы шгире Метут «и^мнуи в прицепе рлющ с системой ПИ
П11>«чвни «урса «Пл^4миа прадшгая Вам пдверит пкти «мяля je pet ня
но вопрсы и I>» «жи с fee 1a (tОратите-вж^мние «вкло»ж» tplexiBdWM'
«систомы (А/«ант дос Гулиа удобная вилокмюс U индивиду альми и иОгнэзм
гы ре Тугvviu влптс<1гп выдоятся ииншоа Саид^ипн твт Помимо агага Вы
мемето пройти лж i лщли««л Актерпимм» и пспумито Сири«кмеат псатв<с1"дэзмй уровне иакг<->' -во



Жвпоем удачи в освоене» «имамми таи ИЛО ГАРАНТ и о итун^ым
т^шндат1Пмс ива^



Запили 1 Главная страши системы ГАРАНТ

На лдо&и ятлалл? Нь у,уч««ч» «ошиммкммыГонль «жил при|нн-т
шмальному суцрамыцу и slautиМР ГАРАНТ науч|нтджд бйСЛЦЮ
ГМфШГЭППЦ>» «шшекми! О)ЗС/ГрОБОМДИГй инфсуШОЩДГ прямо С
Глат^nti СГ<Д>ДЛЗЫ

Запита 2 Поиск в системе ГАРАНТ Бинтто>? гжеж глл/саоеым вилвя.кмй/лгям статг>«гы 'ЛЛАНГ его Вы "щ>"д<«м> «. леапопне «уы^нл^чргтв
ЛНТПВиLТММАJ ЛМО ПГПГЛЛ МИ1Х>Г<Т^4ЫЫ» МШПврЬОЛЖ я Г11Г.П«Ш0 11 М."lre«b1b1! «сиотелп" 11У

Занятие 3 Списки документов а систем ГАРАНТ

В претциму."^ занятия Вы а^м8^сш1плааь с ратвообемнныш? инспру^нмчщщ «.тхтгылы ГАРАНТ ао^лирын аТмла>ул ли^мз>пс и оногио старсар Лпг>лю>«сто» «шя болая протллим и угТспмыи

Занятие 4 Итунекие документа я системе 'АРАНТ

В а:ч4. wuz) ымя^1гъя бы с1t' (Дунеш^анальные вамсшности! 1^4<снНемы ГАРАНТялярабoлы с «ыгыпы Дмум-лыш иско» «пнттмилпо >гпинп«а лдклапл ац^пт ллаишгякми Лпгумвитте пллученгзе тхюпппалмскJ
шусфсфэгшцлз и Лр

Занятие 1 Анализ изменении нормы права

Л1иЯ1пс" прс<с."lmalMeifi <>11«>«мя."lпо слтлтемы ГАРАНТ ли Юу^Амтми изманием я «Хмуыыцчы бы гл/риллмг-ъ
ериммааан. (ялбья лм рвлмиш/ имтс^вгугтондтоа Лтукунмткз мампудц. «пвевепт Лсмуйамто сМпл:тиж^кцла/ на огжжлпммуап Оа«ТТ г .^*т»«4й"тъ i<« изл»нк?>щя» «омдотного

Занятие 1 Энциклопедии решемш

Р лjWitK-а ипатке йы ридгпа об ушмллнымг алтпукуш «кжжриа.-аг сдтлмлц ГАРАНТ MUUX."vir»H-VjeK /мцлвшл/ лсдседтюдий ламо рде<ф1aНс<я е лсзбви .Ццлхвы» :и>пуйиак« и б>тCPW> naiAiw аз9M1ы на
иятГУшь<ныт. "yNes>1м« "хухъ

Занятие 7 Сервисы ГАРАНТ

Эпитамиятл" йондгым ум.а^лчнчым лоопулмъш пилыл полка-минтхиаы а/глияшГАРАНТ етшкитопеллм Вы рмшмю кам

Рисунок 1 - Страница с информационно-обучающим видеокурсом по СПС «Гарант»



ИТОГОВЫЙ ТЕСТ к информационно-обучающему видеокурсу по работе с интернет-версией системы ГАРАНТ «С системой ГАРАНТ Вы сможете больше!»

Уважаемый коллега!

С помощью итогового теста Вы можете проверить свои знания
интернет-версии системы ГАРАНТ.

Тест содержит 28 вопросов с предложенными ответами
Вам нужно выбрать только один верный вариант из трех.

После ответа необходимо нажать кнопку «Принять»

Тест считается успешно пройденным.

если дано не менее 75% верных ответов.

По окончании тестирования Вы сразу увидите итоговый результат

Тестирование поможет Вам оценить уровень знаний и подскажет,
какие уроки следует изучить еще раз.

Желаем удачи!



Рисунок 2 - Тест для диагностики знаний по функциональным возможностям СПС «ГАРАНТ»

Задания для самостоятельной работы

Составить электронный конспект по основным правовым актам в области
информационной безопасности:

- ст. ст. 23, 24, 29, 42 Конституции РФ, ст. ст. 5,7,8,9 ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» от 27.07.2006 N 149-ФЗ (действующая редакция, 2016);
- ст.ст. 3, 4 Закона РФ от 27.12.1991 N 2124-1 (ред. от 03.07.2016) «О средствах массовой информации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 15.07.2016);
- ст. ст. 7, 8, 9, 11 ФЗ «О персональных данных» от 27.07.2006 N 152-ФЗ (действующая редакция, 2016);
- сфера действия и принцип отнесения к гостайне ФЗ РФ от 21.07.1993 N 5485-1 (ред. от 08.03.2015) «О государственной тайне»;
- ст. 2 ФЗ «Об электронной подписи» от 06.04.2011 N 63-ФЗ (действующая редакция, 2016);
- ст.272, 273, 274 УК РФ.

Контрольные вопросы

1. Назовите виды поиска документов в СПС «Гарант».
2. Что такое быстрый контекстный поиск?
3. Назначение правового навигатора?
4. Какова структура единого информационного массива СПС «Гарант?»
5. Назовите элементы стартового окна СПС «Гарант?»
6. Как осуществляется переход к связанным документам?
7. Как просмотреть графические объекты?
8. Каков алгоритм работы с фильтрами в СПС «Гарант?»

Форма отчетности и контроля: тема, цель, скриншоты основных этапов работы, электронный конспект, ответы на контрольные вопросы.

Практическая работа №6 Тема:

Работа со справочно-правовой системой «Кодекс».

Цель работы: приобретение практических навыков работы с информационной правовой системой «Кодекс».

Необходимые материалы и оборудование: компьютер - рабочее место студента с программным обеспечением (Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Access, Microsoft Power Point, информационно-правовая система «Кодекс»).

Задание:

1. Изучить теоретическую часть по раздаточному материалу и дополнительной литературе.
 2. Запустить с рабочего браузера для доступа в интернет. Набрать адрес <http://www.kodeks.ru> информационной правовой системы «Кодекс».
 3. Ознакомиться со структурой и возможностями Стартового окна информационной правовой системы «Кодекс». Зайти в раздел "Студенту и преподавателю".
 4. Изучить поочередно все подпункты основного меню системы. Зайти в «Карточку поиска», рассмотреть все её элементы.
 5. Найти нормативно-правовые документы, используя различные виды поиска.
- Выполнить задание, указанное в таблице.

Вид поиска	Задание
Атрибутивный поиск	Найти действующие документы, принятые с 31.12.2012, в которых говорится об административном правонарушении. Сколько таких документов Вы нашли? Найти документы, принятые совместно Минюстом России, Верховным Советом РФ, и Правительством РФ. Сколько таких документов Вы нашли? Найдите документ «О пенсионном обеспечении детей, находящихся на полном государственном содержании».
Интеллектуальный поиск	Найдите федеральный закон «Об акционерных обществах». Запишите его номер. Каким документом регулируется форма избирательного бюллетеня и требования к изготовлению избирательных бюллетеней для голосования на выборах Президента Российской Федерации 4 марта 2012 года. Каков размер бюллетеня? Указ Президента РФ, изданный в октябре 2005 года, которым введены в действие основные документы, удостоверяющие личность гражданина РФ, содержащие электронные носители информации.

Работа с текстами документов	Найдите федеральный закон «О выборах Президента Российской Федерации». Сколько в этом документе глав и статей. Выпишите номер этого закона, дату начала его действия. Где этот закон был официально опубликован?
	Постройте список документов, на которые ссылается этот закон. Сколько их? По каким параметрам можно отсортировать список полученных документов? С помощью контекстного поиска найдите в Семейном кодексе точную фразу «прекращение алиментных обязательств». В какой статье Вы ее нашли? Сколько документов Вы открывали сегодня? Где это можно посмотреть?
Приблизительный (интеллектуальный) контекстный поиск	Необходимо определить, относится ли укус насекомого к несчастным случаям на производстве. Гражданин Н. Без уважительных причин опоздал на работу на 5 часов. Определите, имеет ли право работодатель расторгнуть с ним трудовой договор. Некоторое время назад в нашей стране была введена система страхования вкладов граждан в банках. Нужно найти предельный размер возмещения по вкладу. Определить порядок прохождения испытательного срока при приеме на работу, а также посмотреть разъяснения и комментарии специалистов по этому вопросу.

5. Выйти из системы «Кодекс».

Порядок оформления результатов:

После номера и названия каждого задания дайте ответ в следующем порядке:

- каким разделом справочно-правовой системы вы пользовались для выполнения данного задания;
- какие поля, в какой последовательности и с каким содержанием использовали или какие иные действия, связанные с формированием первичного запроса, предпринимали для выполнения данного задания;
- дальнейшие действия, в том числе уточняющие и иные, необходимые для выполнения данного задания;
- названия найденных документов, их реквизиты и, при необходимости, комментарии к ним;
- если выполнялись действия по переносу документов в другую программу, по установке закладок, копированию, печати и другое, то опишите их.
 - Описание каждого своих действий сопровождайте скриншотами.

Контрольные вопросы:

1. Какие виды поиска реализованы в «Кодексе»?
2. В какие разделы СПС «Кодекс» Вы можете перейти с главной страницы?
3. Какие команды включены в панель инструментов? Для чего они предназначены?
4. Как найти списки документов, включенных в систему за последний месяц?
5. Какие справочники входят в СПС «Кодекс»?
6. Когда применяется команда "Универсальный атрибутивный поиск"?
7. Что из себя представляет СПС «Кодекс»?
8. Из каких частей состоит СПС «Кодекс»?

Форма отчетности и контроля: тема, цель, скриншоты основных этапов работы, электронный конспект, ответы на контрольные вопросы.

Практическая работа №7

Тема: Работа с интегрированным банком «Законодательство России».

Цель работы: приобретение практических навыков работы со справочной правовой системой «Законодательство России».

Необходимые материалы и оборудование: компьютер - рабочее место студента с программным обеспечением (Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Access, Microsoft Power Point,

интегрированный банк «Законодательство России»).

Задание:

1. Запустить с рабочего стола справочную правовую систему «Законодательство России».
 2. Ознакомиться со структурой главного меню системы. Просмотреть все подпункты каждого из разделов основного меню. Какие базы входят в состав справочной правовой системы «Законодательство России»? Сколько документов содержится в базе федерального законодательства, а сколько - в базе регионального?
 3. Зайти в пункт меню Рубрикатор/Образцы документов. Как изменилось главное меню системы?
 4. Используя практические навыки работы с другими правовыми системами, осуществить поиск произвольных документов в справочно-правовой системе «Законодательство России».
 5. Создать папку пользователя и сохранить в нее Ваши документы. Сделать переименование папки, а затем удалить ее. Пояснить выполняемые действия. Объяснить назначение окна «Каталог» тематического многоуровневого рубрикатора.
 6. Открыть окно «Список документов». Выполнить действия по созданию, сохранению и редактированию документов. Какие виды списков документов существуют?
 7. Провести сравнительный анализ поисковых возможностей данной правовой системы и системы «Энциклопедия Российского Права».
 8. Выйти из справочно-правовой системы «Законодательство России».
- Контрольные вопросы:
1. Как подключить необходимые блоки документов в СПС «Законодательство России»?
 2. Что такое тематический рубрикатор.
 3. Чем отличаются обычные списки документов от редактируемых?
- Форма отчетности и контроля:** тема, цель, скриншоты основных этапов работы, электронный конспект, ответы на контрольные вопросы.

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине
ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ / АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026 г.

Содержание

- 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ФОС)**
- 2. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И УСВОЕНИЯ ЗНАНИЙ В ФОРМЕ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ**
- 3. ПРИЛОЖЕНИЯ**

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности / адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с базовым уровнем подготовки.

1.2 Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы;
- определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации;
- планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;
- выделять наиболее значимое в перечне информации;
- оценивать практическую значимость результатов поиска;
- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
- использовать современное программное обеспечение;
- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
- приемы структурирования информации;
- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.

Для формирования **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.

Формой аттестации по учебной дисциплине является контрольная работа в первом семестре

1.3 Организация контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций.

Таблица 1.

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата	Критерии	Форма контроля и оценивания
Умения			
У.1 Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы. У.2 Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации. У.3 Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию. ОК 1 ОК 2	Выявление и поиск информации, необходимой для решения задачи и/или проблемы, определение необходимых ресурсов. Определение задач и планирование процесса поиска информации, структурирование полученной информации.	Работа с эффективным поиском необходимой информации и структурирование полученного массива данных в соответствии с рекомендациями, полученными на теоретических и практических занятиях.	<i>Текущий контроль:</i> - комбинированный опрос по теме 2.1; - письменный опрос по темам 1.1, 1.2; - оценка выполнения практических работ ПР4 - ПР7. <i>Промежуточный контроль:</i> Контрольная работа - 1 семестр
У.4 Выделять наиболее значимое в перечне информации. У.5 Оценивать практическую значимость результатов поиска. ОК 1 ОК 2	Выделение значимой информации из перечня, оценка значимости результатов поиска.	Выделение значимой информации из перечня, оценка значимости результатов поиска в соответствии с рекомендациями, полученными на теоретических и практических занятиях.	<i>Текущий контроль:</i> - комбинированный опрос по теме 2.1; - оценка выполнения практических работ ПР4 - ПР7. <i>Промежуточный контроль:</i> Контрольная работа - 1 семестр

У.6 Использовать современное программное обеспечение. У.7 Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач. ОК 1 ОК 2	Использование современного программного обеспечения и различных цифровых средств для решения профессиональных задач.	Использование современного программного обеспечения и различных цифровых средств для решения профессиональных задач, в том числе для наглядности отображения результатов информационного поиска. Форматирование текста и электронных таблиц в соответствии с требованиями оформления электронной документации.	<i>Текущий контроль:</i> - комбинированный опрос по темам 1.1, 1.2; -оценка выполнения практических работ ПР1 - ПР3. <i>Промежуточный контроль:</i> Контрольная работа - 1 семестр
Знания			
3.1 Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. 3.2 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. ОК 1 ОК 2	Знание основных источников информации, ее номенклатуры и ресурсов для решения задач, и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	Работа с эффективным поиском необходимой информации в соответствии с рекомендациями, полученными на теоретических и практических занятиях.	<i>Текущий контроль:</i> - устный опрос по темам 2.1, 2.2, 2.3, 2.4; -оценка выполнения самостоятельных работ СР1, СР2. <i>Промежуточный контроль:</i> Контрольная работа - 1 семестр
3.3 Приемы структурирования информации.	Знание приемов структурирования и оформления	Структурирование полученного массива данных в	<i>Текущий контроль:</i> - комбинированный опрос по темам 1.1,

3.4 Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации. 3.5 Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств. ОК 1 ОК 2	результатов поиска информации.	соответствие с рекомендациями, полученными на теоретических и практических занятиях, в том числе с использованием профессионального программного обеспечения и цифровых средств.	1.2; -оценка выполнения самостоятельных работ СР1, СР2. <i>Промежуточный контроль:</i> Контрольная работа - 1 семестр

Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

- оценка результатов освоения учебной дисциплины включает в себя текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию студентов;
- текущий контроль знаний и умений проводится в форме проведения практических занятий, аудиторных самостоятельных работ, текущего опроса;
- с целью подготовки обучающихся к промежуточной аттестации, своевременной диагностики качества обучения в конце каждого месяца по дисциплине выставляется средняя арифметическая оценка по результатам текущего контроля успеваемости (при наличии не менее трех оценок) - рубежный контроль;
- промежуточная аттестация по итогам освоения программы учебной дисциплины проводится в форме выполнения контрольной работы в первом семестре. Условием получения дифференцированного зачета является выполнение полного объема практических работ по учебной дисциплине и сдача отчётов по внеаудиторной самостоятельной работе.

Уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Студент, получает оценку «отлично», если самостоятельно и уверенно применяет знания в практической деятельности, полно излагает полученные знания в устной форме, в соответствии с требованиями учебной программы, формулирует выводы и обобщения. Допускаются единичные несущественные ошибки, самостоятельно исправленные студентом.

Практическая работа выполнена в полном объеме, правильно решены задачи, использованы нормативно-правовые акты.

Студент, получает оценку «хорошо», если при изложении полученных знаний возникают отдельные несущественные ошибки, исправляемые студентом по указанию преподавателя и выполнение заданий, осуществляется с незначительной помощью преподавателя.

Практическая работа выполнена в полном объеме, но не все условия задания выполнены корректно.

Студент, получает оценку «удовлетворительно», если работы, выполнены в не полном объеме (не менее 50%), что в целом, не препятствует усвоению последующего программного материала, допускаются отдельные существенные ошибки, исправляемые с помощью преподавателя.

Практическая работа выполнена в полном объеме, не все задания выполнены правильно и соответствуют нормам трудового законодательства.

Студент, получает оценку «неудовлетворительно», если изложение учебного материала неполное, бессистемное, что не позволяет усваивать последующий учебный материал, существенные ошибки, не исправляемые даже с помощью преподавателя.

Практическая работа выполнена не в полном объеме, либо не выполнена.

1.4 Материально-техническое обеспечение контрольно-измерительных занятий

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов (в т.ч. практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин. Специализированная мебель на 25 посадочных места, видео проектор - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., интерактивная доска - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

Предусмотрена дистанционная форма (работа через интернет ресурсы и т.д.)

Средства обучения при дистанционной форме: нормативно-справочная литература, комплекты иллюстрированного и раздаточного материала, мультимедийный комплекс, локальная сеть колледжа, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации, заготовленные материалы для проведения занятий в условиях дистанционного обучения. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний в форме контрольной работы

1.5 Пакет обучающегося

Перечень тем, выносимых на контрольную работу

1. Обработка текстовой информации в MS Word.
2. Технология использования электронных таблиц.
3. Справочно-правовые системы как средство поиска юридической информации.
4. Общая характеристика справочно-правовой системы «КонсультантПлюс».
5. Общая характеристика справочно-правовой системы «Гарант».
6. Общая характеристика справочно-правовой системы «Кодекс».
7. Интегрированный полнотекстовый банк правовой информации «Законодательство России».

Условия выполнения задания:

1. Общая инструкция: контрольная работа проводится в форме тестирования. Заданиям присвоен одинаковый уровень сложности, задания репродуктивного характера, предполагают воспроизведение теоретического материала, оцениваются в 1 балл.

В результате правильного выполнения всех заданий теста (100%) обучающийся получает 45 баллов.

Оценивание:

«5» - 57-63 баллов;

«4» - 35-56 баллов;

«3» - 21-34 баллов;

«2» - менее 21 балла

2. Количество вариантов теста -

3. Время выполнения задания - 80 минут.

4. Место (время) выполнения задания: учебный кабинет.

ТЕСТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Информационные технологии в профессиональной деятельности ФИО
ГРУППА _____

Вариант _____

Уровень 1.

№ вопроса	Буква ответа	№ вопроса	Буква ответа	№ вопроса	Буква ответа
		11		21	
2		12		22	
3		13		23	
4		14		24	
5		15		25	
6		16		26	
7		17		27	
8		18		28	
9		19		29	
10		20		30	

Уровень 2.

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Буква ответа												

Варианты контрольного теста для проведения промежуточной аттестации представлены в Приложении 1.

1.6 Пакет преподавателя

Условия проведения экзамена:

1. Максимальное время выполнения задания - 80 минут.
2. Контрольная работа проводится одновременно;
3. Работа состоит из 3-х вариантов заданий в зависимости от диапазона построения диаграммы, каждый вариант содержит 4 практических задания;
4. Ответы предоставляются в электронном виде;
5. Проверка производится преподавателем, путем оценивания соответствия содержания эталону ответа.
6. Тесты включают 45 заданий, которые делятся на 3 части (А, В, и С).

Уровень 1 (ВО - выборочный ответ). Задание считается выполненным, если обучающийся записал номер верного варианта ответа.

Уровень 2 (КО - краткий ответ). Задание с кратким ответом считается выполненным, если обучающийся дал ответ (число, значение переменной, путь к файлу или логическое значение выражения), соответствующий верному варианту ответа.

Уровень 3 (РО - развернутый ответ). Задание с развернутым ответом считается выполненным, если обучающийся правильно записал последовательность преобразований логического выражения или решения задачи.

За каждый правильный ответ уровня 1 обучающийся получает 1 балл, второго уровня - 2 балла, третьего уровня - 3 балла.

Условием положительной аттестации по дисциплине является выполнение всех обязательных практических и самостоятельных работ.

Контрольная работа предусматривает оценку усвоения знаний и умений:

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата	Критерии
У.1 Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы. У.2 Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации. У.3 Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию. ОК 1, ОК 2	Выявление и поиск информации, необходимой для решения задачи и/или проблемы, определение необходимых ресурсов. Определение задач и планирование процесса поиска информации, структурирование полученной информации.	Работа с эффективным поиском необходимой информации и структурирование полученного массива данных в соответствии с рекомендациями, полученными на теоретических и практических занятиях.
У.4 Выделять наиболее значимое в перечне информации. У.5 Оценивать практическую значимость результатов поиска. ОК 1, ОК 2	Выделение значимой информации из перечня, оценка значимости результатов поиска.	Выделение значимой информации из перечня, оценка значимости результатов поиска в соответствии с рекомендациями, полученными на теоретических и практических занятиях.
У.6 Использовать современное программное обеспечение. У.7 Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач. ОК 1 ОК 2	Использование современного программного обеспечения и различных цифровых средств для решения профессиональных задач.	Использование современного программного обеспечения и различных цифровых средств для решения профессиональных задач, в том числе для наглядности отображения результатов информационного поиска. Форматирование текста и электронных таблиц в соответствии с требованиями оформления электронной документации.
3.1 Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. 3.2 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. ОК 1 ОК 2	Знание основных источников информации, ее номенклатуры и ресурсов для решения задач, и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	Работа с эффективным поиском необходимой информации в соответствии с рекомендациями, полученными на теоретических и практических занятиях.
3.3 Приемы структурирования информации. 3.4 Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации. 3.5 Порядок их применения и программное обеспечение в	Знание приемов структурирования и оформления результатов поиска информации.	Структурирование полученного массива данных в соответствии с рекомендациями, полученными на теоретических и практических занятиях, в том числе с использованием профессионального

профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств. ОК 1 ОК 2		программного обеспечения и цифровых средств.

Проверка задания производится преподавателем на основании разработанных критериев оценивания.

Критерии оценивания

Задания	Мах количество баллов
Задание №1	2
Создание документа, правильное Имя	1
Установка полей	1
Задание №2	5
Создание документа по образцу (шрифт, начертание, выравнивание текста, пропорциональность)	4
Вставка логотипа	1
Задание №3	8
Создание документа, правильное Имя	1
Оформление таблицы по образцу (объединение ячеек, шрифт, выравнивание)	3
Вычисление	1
Построение диаграммы (диапазон, заголовок, подписи данных)	3
Задание №4	3
Оформление заголовка	1
Вставка таблицы в документ Word, установка обтекания	2
Вставка диаграммы в документ Word, установка обтекания	2
ИТОГО баллов:	20

Оценка	Число баллов необходимое для получения оценки
«3 » (удовлетворительно)	11-14 (выполнено не менее 70% теоретических заданий части А)
«4» (хорошо)	15-18 (выполнено не менее 70% теоретических заданий части А и не менее 2х заданий из части В)
«5» (отлично)	19-20 (полностью выполнены задания части А и части В и не менее 1 задания из уровня С)

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Буква ответа	а	в	г	б	б	г	г	в	а	б	г	д	в	г	б
№ вопроса	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Буква ответа	а	г	в	а	г	д	в	б	а	д	б	а, б б	а, б, в, д	а, б, в, г,	а, в, г, д

Уровень 2.

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Буква ответа	и	и	л	л	и	л	и	и	л	и	л	л

Вариант 2.

Уровень 1.

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Буква ответа	в	а	д	а	б	в	б	а	г	б	а	в	в	в	а
№ вопроса	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Буква ответа	в	б	в	г	в	б	б	а	в	б	б	а, в, г	а, б, г, д	а, б, в	а, б, в

Уровень 2.

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Буква ответа	и	л	л	л	и	и	л	и	и	л	и	л

2. Приложения

Приложение 1.

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме контрольной работы

Вариант 1.

Уровень 1. Выберите один верный вариант ответа.

1. Технология при переводе с греческого (techne) означает: а)

искусство, мастерство, умение;

б) техника, мастер;

в) технический, умелый, мастеровой.

2. НИТ - это:

а) новенькая информационная технология; б)

новейшая информационная технология; в) новая информационная технология;

г) не новая информационная технология.

3. Выберите неправильный принцип НИТ:

а) интерактивный;

б) интегрированный;

в) гибкий;

г) простой.

4. Информационная технология не должна отвечать следующим требованиям:

а) обеспечивать высокую степень расчленения всего процесса обработки информации на этапы (фазы), операции, действия;

б) процесс обязательно должен состоять из всех уровней. Он может начинаться с любого уровня и не включать, например, этапы или операции, а состоять только из действий

в) включать весь набор элементов, необходимых для достижения поставленной цели; г) иметь регулярный характер. Этапы, действия, операции технологического процесса могут быть стандартизированы и унифицированы, что позволит более эффективно осуществлять целенаправленное управление информационными процессами.

5. Перевод социальной памяти человечества на электронные носители и переход к безбумажным технологиям в информационной деятельности:

а) объективно обуславливаются политикой, проводимой правительствами наиболее развитых стран и руководством транснациональных монополий;

б) объективно обуславливаются резким уменьшением стоимости электронных носителей и ростом стоимости бумаги вследствие экологического кризиса;

в) предопределены погоней за сверхвысокими доходами транснациональных монополий, осуществляющих свою деятельность в сфере информационных и коммуникационных технологий;

14

г) принципиально не осуществимы;

д) отнюдь не будут способствовать прогрессивному развитию человеческой цивилизации.

6. Текстовый редактор, как правило, используется для:

а) создания чертежей;

б) сочинения музыкального произведения; в) совершения вычислительных операций; г) создания документов.

7. 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.

8. Примером информационных процессов могут служить: а) процессы строительства зданий и сооружений;

б) процессы химической и механической очистки воды;

в) процессы получения, поиска, хранения, передачи, обработки и использования информации;

- г) процессы производства электроэнергии;
- д) процессы извлечения полезных ископаемых из недр Земли.

9. Автоматизированная обработка информации возможна...: а) при наличии строгих формальных правил ее обработки;

- б) без формальных правил преобразования и обработки информации;
- в) при условии, что все знаки и символы будут представлены в одном шрифтом;
- г) только в том случае, если информацию можно представить в виде аналогового сигнала;
- д) невозможна в принципе.

10. Под термином «современная информационная система» понимают: а) совокупность средств массовой информации;

- б) хранилище информации, способное автоматически осуществлять процедуры ввода, размещения, поиска и выдачи информации;
- в) совокупность учреждений (архивов, библиотек, информационных центров, музеев и т. п.), осуществляющих хранение информационных массивов;
- г) совокупность существующих баз и банков данных;
- д) термин, не имеющий однозначного толкования.

11. 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

15

человека;

- д) уменьшение объема процедур контроля над процессами общественного производства распределения материальных благ.

12. Что является причиной перехода к безбумажным технологиям в информационной сфере деятельности человека:

- а) политика правительств наиболее развитых стран;
- б) мода на использование современных средств обработки информации;
- в) погоня за сверхприбылями организаций, осуществляющих свою деятельность в сфере информационных технологий;
- г) необъективная политика правительства в сфере коммуникационных технологий с целью подавления конкурентов.
- д) объективная потребность в увеличении скорости обработки и обмена информацией, уменьшение стоимости электронных носителей при росте стоимости бумаги (вследствие экологического кризиса).

13. 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.

14. В документалистике под информацией понимают:

- а) сведения, обладающие новизной;
- б) сведения, полученные из внешнего мира с помощью органов чувств;
- в) сигналы, импульсы, коды, полученные с помощью специальных технических средств;
- г) сведения, зафиксированные на бумаге в виде текста (в знаковой, символьной, графической или табличной форме);
- д) сообщение в форме звуковых сигналов.

15. 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.

16. Какая операция нарушает признак, по которому подобраны все остальные операции из приводимого ниже списка:

а) печать текста;

б) удаление в тексте неверно набранного символа;

в) замена неверно набранного символа;

г) форматирование текста.

17. Электронная таблица — это:

а) системная программа, управляющая ресурсами персонального компьютера при обработке таблиц.

б) прикладная программа для обработки кодовых таблиц;

в) устройство персонального компьютера, управляющее его ресурсами в процессе обработки данных в табличной форме;

г) прикладная программа, предназначенная для обработки структурированных в виде таблицы данных.

18. В иерархической базе данных совокупность данных и связей между ними описывается:

а) таблицей;

б) сетевой схемой;

в) древовидной структурой;

г) совокупностью таблиц.

19. Гарантийное письмо обязательно должно быть подписано: а)

руководителем предприятия и главным бухгалтером;

б) руководителем предприятия и ответственным исполнителем письма;

в) главным бухгалтером и ответственным исполнителем письма;

г) исключительно главным бухгалтером предприятия.

20. Комплекс аппаратных и программных средств, позволяющих компьютерам обмениваться данными, — это:

а) магистраль; б)

интерфейс; в)

адаптер;

г) компьютерная сеть;

д) шины данных.

21. 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.

22. Информационными процессами называются действия, связанные: а) с

созданием глобальных информационных систем;

б) с работой средств массовой информации;

в) с получением (поиском), хранением, передачей, обработкой и использованием информации;

г) с организацией всемирной компьютерной сети;

д) с разработкой новых персональных компьютеров.

23. Какой из перечисленных способов подключения к сети Интернет обеспечивает наибольшие возможности для доступа к информационным ресурсам:

а) удаленный доступ по телефонным каналам;

б) постоянное соединение по оптоволоконному каналу;

- в) постоянное соединение по выделенному каналу;
- г) терминальное соединение по коммутируемому телефонному каналу;
- д) временный доступ по телефонным каналам.

24. Информационная революция — это:

- а) качественное изменение способов передачи и хранения информации, а также объема информации, доступной активной части населения;
- б) радикальная трансформация доминирующего в социуме технологического уклада; в) возможность человека получать в полном объеме необходимую для его жизни и профессиональной деятельности информацию;
- г) изменение в способах формирования и использования совокупного интеллектуального потенциала социума;
- д) совокупность информационных войн.

25. В основе технологии архивации изображений без потери информации лежит идея учета:

- а) того, что частоты появления разных байтов, кодирующих рисунок, различны;
- б) избыточности кодируемого рисунка;
- в) особенностей человеческого восприятия изображений;
- г) малой информационной избыточности кодируемого рисунка;
- д) числа повторений одинаковых байтов, кодирующих рисунок.

26. Автоматизированная обработка информации:

- а) возможна без наличия строгих формальных правил ее обработки;
- б) возможна только при наличии строгих формальных правил ее обработки;
- в) осуществима только при условии семантической значимости обрабатываемой информации;
- г) возможна только в том случае, если она представима в виде аналогового сигнала;
- д) невозможна в принципе.

Выберите все верные варианты ответа:

27. Информационные технологии по сфере применения делятся на технологии: а)

- предметные;
- б) общего назначения;
- в) общения с компьютером;
- г) интегрированные.

28. Электронный документооборот выполняет функции а) архивации данных;

- б) поиска данных;
- в) контроля исполнения документов; г) поддержки в принятии решений; д) поддержки в принятии решений.

29. Укажите последовательность действий, выполняемых при вставке формулы в текстовом редакторе MS Word.

- а) выбрать пункт меню Вставка;
- б) нажать Объект;
- в) выбрать Microsoft Equation;
- г) написать формулу;
- д) нажать левой кнопкой мыши в свободной области экрана.

30. Какой из перечисленных способов подключения к сети Интернет обеспечивает наименьшие возможности для доступа к информационным ресурсам:

- а) удаленный доступ по телефонным каналам;
- б) постоянное соединение по оптоволоконному каналу;
- в) постоянное соединение по выделенному каналу;
- г) терминальное соединение по коммутируемому телефонному каналу;
- д) временный доступ по телефонным каналам.

Уровень 2

Поставьте букву «И», если согласны с утверждением, и «Л», если не согласны.

1. Комплексную сортировку надо применить при работе со списком документов, чтобы основополагающие документы расположить в начале списка? Реляционные базы данных получили своё название благодаря тому, что данные в них представлены в виде таблиц Информационная

революция — это возможность человека получать в полном объеме необходимую для его жизни и профессиональной деятельности информацию

2. Реляционные базы данных получили своё название благодаря тому, что таблицы данных связаны между собой.

3. Информационные технологии - это совокупность методов и приемов решения типовых задач обработки информации.

4. Информационное общество это общество, в котором большинство работающих заняты производством информации

5. Студент пишет сообщение и при этом выполняются следующие информационные процессы: приём, обработка и хранение информации.

6. Информационное общество это общество, в котором большинство работающих заняты производством, хранением, обработкой, продажей и обменом информации.

7. Более современными являются иерархические или реляционные системы управления базами данных.

8. Информационная революция — это качественное изменение способов передачи и хранения информации, а также объема информации, доступной активной части населения.

9. Архивация данных это упаковка файла с отправкой его адресату по электронной почте.

10. Информационные технологии - это способ организации труда разработчиков и пользователей при решении типовых задач.

Уровень 3.

1. Создайте приказ о приеме на работу на базе шаблона приказов.

Принять на работу Леонову Тамару Игнатьевну на должность адвоката с окладом 15000 руб.

2. Как просмотреть **Горячие документы** из программы **Консультант Плюс**?

3. С помощью «Мастера создания таблиц по образцу» создать таблицу «Сотрудники организации» со следующими полями: Фамилия, Имя, Отчество, Должность, Дата рождения, Адрес, Почтовый индекс, Домашний телефон, Сотовый телефон, Табельный номер, Дата приема на работу, Номер паспорта.

Примечание. В качестве образца использовать таблицу «Сотрудники». **Вариант 2.**

Уровень 1. Выберите один верный вариант ответа.

1. **Конфигурация (топология) локальной компьютерной сети, в которой все рабочие станции последовательно соединены друг с другом, называется:**

а) сетевой;

б)

радиальной

; в)

кольцевой;

г)

древовидно

й; д)

шинной.

2. **К видам инструментария технологии не относятся:**

а) "ядерная" информационная технология;

б) "ручная" информационная технология;

в) "механическая" информационная технология;

г) "электрическая" информационная технология;

д) "электронная" информационная технологи;

е) "компьютерная" информационная технология.

3. **Информационная революция — это:**

а) совокупность информационных войн;

б) радикальная трансформация доминирующего в социуме технологического уклада; в) возможность человека получать в полном объеме необходимую для его жизни и профессиональной деятельности информацию;

г) изменение в способах формирования и использования совокупного интеллектуального потенциала социума;

д) качественное изменение способов передачи и хранения информации, а также объема информации, доступной активной части населения.

4. НИТ - это:

- а) новая информационная технология;
- б) новационная информационная технология;
- в) номинальная информационная технология;
- г) не новационная информационная технология.

5. Автоматизированная обработка информации возможна: а)

- без наличия строгих формальных правил ее обработки;
- б. при наличии строгих формальных правил ее обработки;
- 7. при условии семантической значимости обрабатываемой информации;
- 8. в том случае, если она представима в виде аналогового сигнала;
- 9. в принципе.

6. В какой топологии применяются специальные заглушки-терминаторы: а)

- кольцо;
- б) звезда;
- в) шина;
- г) решетка.

7. ИТ - это:

- а) известная технология;
- б) информационная технология; в) инновационная технология; г) игрушечная технология.

8. Информационные процессы это действия, связанные:

а) с получением (поиском), хранением, передачей, обработкой и использованием информации;

- б) с работой средств массовой информации;
- в) с созданием глобальных информационных систем;
- г) с организацией всемирной компьютерной сети;
- д) с разработкой новых персональных компьютеров.

9. Для создания из поступающих данных информации, отражающей деятельность фирмы, не используются следующие типовые операции:

- а) классификация или группировка;
- б) сортировка;
- в) укрупнение или агрегирование;
- г) обработка данных;
- д) вычисления.

10. Заражению компьютерными вирусами могут подвергнуться ... а) графические файлы;

- б) программы и документы;
- в) звуковые файлы;
- г) видеофайлы.

11. Делопроизводство в России имеет:

- а) горизонтальное направление; б) диагональное направление; в) вертикальное направление.

12. Для чего мы используем параметры страницы документа? а)

- чтобы вставить нумерацию страниц;
- б) чтобы расставить переносы;
- в) чтобы задать отступы от границ страницы до границ текста;
- г) чтобы выравнивать текст.

13. Первая информационная революция обусловлена: а)

- появлением станков и паровых машин;
- б) необходимостью учета в промышленности;
- в) появлением ЭВМ;

г) объединением компьютеров и средств связи в сетевую технологию.

14. Как происходит заражение «почтовым» вирусом?

- а) при открытии зараженного файла, присланного с письмом по e-mail;
- б) при подключении к почтовому серверу;
- в) при подключении к web-серверу, зараженному «почтовым» вирусом;
- г) при получении с письмом, присланном по e-mail, зараженного файла.

15. Столбцы отношения в базах данных называются:

- а) атрибутами;
- б) кортежами;
- в) доменами;
- г) столбцами с однотипными значениями.

16. Первичный ключ обладает свойством:

- а) минимальности;
- б) простота использования;
- в) уникальности;
- г) интуитивная понятность.

17. Автоматизированное рабочее место - это:

- а) пакет прикладных программ;
- б) компьютер, оснащенный предметными приложениями и установленный на рабочем месте;
- в) электронный офис;
- г) рабочее место консультанта по предметным приложениям и автоматизации предприятия.

18. 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.

19. Электронная таблица предназначена для:

- а) редактирования графических представлений больших объемов информации;
- б) упорядоченного хранения и обработки значительных массивов данных;
- в) визуализации структурных связей между данными, представленными в таблицах;
- г) обработки преимущественно числовых данных, структурированных с помощью таблиц.

20. Информатизация общества приводит к следующим последствиям:

- а) свободному доступу каждого человека к любым источникам информации;
- б) формированию мирового рынка знаний;
- в) удаленному обмену информацией;
- г) тиражированию профессиональных знаний посредством информационных технологий.

21. Информационные технологии (ИТ) отличаются от приложений тем, что: а) ИТ включает приложение;

- б) приложение включает ИТ;
- в) приложение включает технологический процесс обработки данных;
- г) ИТ ориентированы на руководителя.

22. Как можно восстановить и уточнить запросы, сформированные ранее в Карточке поиска программы Консультант Плюс:

- а) использовать Справочную информацию; б) использовать Историю запросов;
- в) восстановить по памяти и сделать уточнения

23. Действие «сохранить» означает сохранение файла:

- а) с автоматическим присвоением имени;
- б) с указанием имени;
- в) без указания имени;
- г) с запросом имени у пользователя.

24. Стандарт пользовательского интерфейса обеспечивает функции: а)

унификации приложений;

б) унификации проектов;

в) экономии времени пользователей, затрачиваемого на обучение;

г) ваш вариант ответа.

25. Разновидности информационных технологий определяются: а) системой программирования;

б) сферой применения;

в) операционной системой;

г) информацией.

26. Гипертекст — это:

а) обычный, но очень большой по объему текст;

б) способ организации текстовой информации, внутри которой установлены смысловые связи между ее различными фрагментами;

в) текст, буквы которого набраны шрифтом большого размера;

г) распределенная совокупность баз данных, содержащих тексты.

Выберите все верные варианты ответа:

27. Информационная технология должна отвечать следующим требованиям:

а) обеспечивать высокую степень расчленения всего процесса обработки информации на этапы (фазы), операции, действия;

б) процесс обязательно должен состоять из всех уровней. Он может начинаться с любого уровня и не включать, например, этапы или операции, а состоять только из действий

в) включать весь набор элементов, необходимых для достижения поставленной цели; г) иметь регулярный характер. Этапы, действия, операции технологического процесса могут быть стандартизированы и унифицированы, что позволит более эффективно осуществлять целенаправленное управление информационными процессами.

28. Среди позитивных 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.

29. Выберите правильные принципы НИТ:

а) интерактивный;

б) интегрированный;

в) гибкий;

г) простой.

30. Для создания из поступающих _____ данных информации, отражающей деятельность фирмы, используются следующие типовые операции:

а) классификация или группировка;

б) сортировка;

в) укрупнение или агрегирование;

г) обработка данных.

Уровень 2

Поставьте букву «И» (истина), если согласны с утверждением, и «Л» (ложь), если не согласны.

1. Горячие документы в программе Консультант Плюс можно посмотреть с помощью кнопки **Горячие документы** в **Стартовом окне**.

2. Стандарт пользовательского _____ интерфейса обеспечивает _____ функции общения приложения одного компьютера с приложением другого компьютера.

3. Действие «копирование» это автоматическое действие.

4. Информационная технология включает технологии описания информации.
5. Информационная технология это совокупность методов, производственных процессов и программно-технических средств для обработки данных.
6. Информатизация общества позволяет осуществлять свободный доступ каждого человека к любым источникам информации.
7. Пользовательский интерфейс обеспечивает пользователю навыки формирования одинаковых действий разных приложений.
8. Пользовательский интерфейс обеспечивает пользователю навыки формирования одинаковой реакции на одинаковые действия разных приложений.
9. Студент пишет доклад и при этом выполняются следующие информационные процессы: приём, обработка и хранение информации.
10. Сортировка данных выполняет действия разделения данных по ключу.
11. Примерами информационных ресурсов являются файлы, документы.
12. На третьем этапе эволюции информационных технологий разработана технология мультимедиа.

Уровень 3.

1. На основании шаблона приказов, оформите приказ о переводе.
Перевести Иваненко Игоря Сергеевича, с его согласия, с должности адвоката на должность нотариуса с окладом 15000 руб.
2. Выясните в течение какого срока необходимо хранить протоколы, составленные в ходе проведения аукциона при размещении госзаказа?
Примечание. Для ответа на вопрос необходимо использовать программу Консультант Плюс.
3. С помощью «Мастера создания таблиц по образцу» создать таблицу «Сотрудники фирмы» со следующими полями: Фамилия, Имя, Отчество, Должность, Адрес, Почтовый индекс, Домашний телефон, Табельный номер, Дата рождения, Дата приема на работу, Номер паспорта.
Примечание. В качестве образца использовать таблицу «Сотрудник

Приложения 2.

Оценочные материалы для проведения текущего контроля

Задание 1. Переименование ячеек и создание ссылок

Создайте лист Excel Правая кнопка/Создать/Лист Microsoft Office Excel и назовите его по своему усмотрению.

В данном листе переименуйте ячейку A1 в *Приход*, B1 в *Расход*, C1 в *Итог*. Правая кнопка\Имя диапазона, ввести имя и нажать ОК. Либо чтобы переименовать ячейку, нужно ввести имя в название ячейки сверху слева листа Excel.

В *Приход* введите одно число, в *Расход* другое. В ячейке *Итог* создайте формулу =Приход-Расход.

В ячейке B5 создайте ссылку на внешний файл: Правая кнопка/Гиперссылка, выберите какой-то из Ваших файлов и нажмите ОК.

Сохраните полученный лист и покажите результат преподавателю.

Задание 2. Работа с формулам

Чтобы переименовать ячейку, нужно ввести имя в название ячейки сверху слева листа Excel. За основу задания возьмем Таблицу 1. В данной таблице подсчитайте по формулам поля:

* Закупочная цена в \$: - в зависимости от текущего курса \$, который заносится в отдельную ячейку D1, которую переименовать в *kurs*.

* Сумма закупки: = Закупочная цена товара (столбец D)*Количество товара (столбец F)

* Сумма реализации: = Розничная цена товара (ячейка 12-бананы, 13-виноград, 14- ананасы, Н-апельсины^Количество

* Валовой доход: = Сумма реализации (столбец H) - Сумма закупки (столбец G)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
1			Сегод ня курс	32					Розничная цена, руб
2								банан ы	12,9
3								виногр ад	15,2
4								ананас ы	14,8
5								апельси ны	14,5
6	№	Наименовани е товара	Фир ма постав щик	Заку п ц е на (р уб)	цена (\$)	Ко л - в о	Су мма заку пки	Сумм а реализа ции	Валовой доход
7	1	банан ы	Frutis	12	=D7/kur s	20 0	=D7*F 7	=F7*I \$2	=H7-G7
8	2	бананы	SUMP	12,3	=D8/kur	80	=D8*F	=F8*I	=H8-G8

			2	s	8	\$2			
9	3	бананы	Forum	11,98	=D9/kurs	165	=D9*F9	=F9*I\$ 2	=H9-G9
10	4	бананы	UFO	11,57	=D10/kurs	50	=D10*F10	=F10*I\$2	=H10-G10
11	5	виноград	Frutis	13,1	=D11/kurs	130		= F11*I\$3	
12	6	виноград	SUMP	12	...	170	...	...	...
13	7	виноград	Forum	11,32		35			
14	8	виноград	UFO	11,55		95			
15	9	ананасы	Frutis	12		45		= F14*I\$4	
16	10	ананасы	SUMP	13,21		10			
17	11	ананасы	Forum	11,59		15			

17	12	ананасы	UFO	12,31		50			
18	13	апельсин ы	Frutis	12,11		20		= F14*I \$5	
19	14	апельсин ы	SUMP	12,23		55			
20	15	апельсин ы	Forum	11,17		65			
21	16	апельсин ы	UFO	11,31		80			

В данном примере ячейке *D1* присвоено **имя** «*kurs*», которое используется во всех формулах для пересчета закупочной цены в \$. Эта ячейка содержит только число (в нашем примере 32), а пояснительный текст содержится в ячейке *C1*.

При подсчете **суммы реализации**, использован другой прием для того, чтобы можно было правильно копировать формулы: для ссылки на розничную цену конкретного товара используется *частично абсолютный* адрес: *I\$2* - в этом адресе запрещено изменение номера строки, поэтому при копировании такой формулы для товара "бананы" ошибок не возникнет (и для других товаров - тоже). Для других товаров и фирм нужно создать формулы со ссылкой на их розничную цену.

По приведенным выше формулам подсчитайте валовый доход для всех товаров и фирм.

Задание 3. Выбор темы презентации

1. Спорт в Иркутске.
2. Новые постройки Иркутска.
3. Промышленность Иркутска.
4. Экономика Иркутска.
5. Туризм в Иркутской области.
6. Известные люди.
7. По выбору студента.

Ориентировочно определите структуру презентации и продумайте оформление презентации.

Создайте документ Microsoft Word и в нем перечислите номера и названия слайдов будущей презентации (можно делать списком). Количество слайдов в презентации зависит от сложности каждого слайда, примерное количество - 10 и более. Первый слайд - Титульный лист, последний слайд - Благодарю за внимание.

При затруднениях с созданием структуры презентации перейдите к пункту 3, а пункт 2 выполните после отбора нужной информации для презентации.

Проведите поиск информации (фото, текстов) по теме презентации в Интернет и в предложенном преподавателем наборе информации и сохраните отобранные результаты в отдельную папку в своей папке Мои документы.

Перечень практических и самостоятельных работ

Нумерация практических работ (ПР)	Наименование тем практических работ (ПР)
Практическая работа №1	Подготовка текста к печати. Форматирование текста, вставка номеров страниц, колонтитулов, проверка правописания, предварительный просмотр документа.
Практическая работа №2	Создание и редактирование таблиц: формул, использование математических, статистических и финансовых функций.
Практическая работа №3	Построение диаграмм. Обработка данных.
Практическая работа №4	Работа со справочно-правовой системой «КонсультантПлюс».
Практическая работа №5	Работа со справочно-правовой системой «Гарант».
Практическая работа №6	Работа со справочно-правовой системой «Кодекс».
Практическая работа №7	Работа с интегрированным банком «Законодательство России».

Перечень самостоятельных работ

Нумерация самостоятельных работ (СР)	Тематика или содержание самостоятельных работ (СР)
Самостоятельная работа №1	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.
Самостоятельная работа №2	Правила оформления рабочей документации в текстовом редакторе MS Word.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Учебная дисциплина ОП. 08 Охрана труда является обязательной частью основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в соответствии с ФГОС СПО.

Учебная дисциплина ОП. 08 Охрана труда обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Цели и задачи дисциплины:

- изучение основ трудового законодательства, обязанностей по охране труда, производственной санитарии, по технике безопасности, пожарной технике и пожарной безопасности на производстве, снижение факторов неблагоприятного воздействия на человека опасных и вредных производственных факторов, обеспечение безопасности производственного процесса в производственной деятельности.

При изучении дисциплины решаются следующие задачи:

- изучение основных законодательных и правовых нормативно-технических документов по гигиене и безопасности труда, требований охраны труда, производственной санитарии, пожарной безопасности, распространяющиеся на деятельность организации;
- изучение организации работы по охране труда на предприятии, в цехе, на участке;
- изучение опасных и вредных производственных факторов на производстве;
- использование средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- обеспечение безопасности выполнения работ работниками (персоналом);
- ведение документации установленного образца по охране труда с соблюдением сроков её заполнения и хранения.
- использование рациональных технических средств защиты работающих от влияния неблагоприятных факторов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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 подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее

заполнения и условия хранения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- системы управления охраной труда в организации;
 - 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 инструктирования подчиненных работников (персонала);
 - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.
- Формируемые 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 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Формируемые профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

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

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

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

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

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

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

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Формируемые личностные результаты программы воспитания:

ЛР 14 - 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 15 - Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4,	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	системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области

4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	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 инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
Самостоятельная работа	4
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	32
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия (если предусмотрено)	16
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
консультации	
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета в 3 семестре	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда			
Введение	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
	Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.		
Тема 1.1 Нормативно-правовая база безопасности труда	Содержание учебного материала	1	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6.
	Законодательство в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс РФ и основные нормы, регулируемые этими законами, сфера их применения.		
	В том числе практических занятий: Практическое занятие №1 Изучение Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда.	2	ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15

	В том числе, самостоятельной работы: Работа с нормативными документами «Изучение федеральных законов в области охраны труда»	1	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
Тема 1.2. Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала Системы управления охраной труда в организации. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Ответственность физических и юридических лиц за нарушение правил охраны труда.	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
Тема 1.3 Организация охраны труда на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала Службы охраны труда в организациях. Обязанности работодателей по обеспечению базовых условий и охраны труда.	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15

	В том числе практических занятий: Практическое занятие №2. Обучение работающих безопасным методам труда. Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников. Практическое занятие №3. Составление инструкций вводного инструктажа. Практическое занятие №4. Ведение документации установленного образца по охране труда. Решение ситуационных задач. Практическое занятие №5. Проведение вводного и первичного инструктажа на рабочем месте для работников общественного питания.	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
	В том числе, самостоятельной работы: Составление конспекта «Гарантии и компенсации по условиям труда» Подготовка сообщения «Охрана труда женщин и молодежи». Структура по охране труда на предприятии.	1	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
Тема 1.4 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6.
	Травма и несчастный случай на производстве. Причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Средства коллективной защиты от травм.		
	В том числе практических занятий: Практические занятия №6. Анализ производственного травматизма на предприятии. Практические занятия №7. Профилактика травматизма и профессиональных заболеваний. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Практические занятия №8. Анализ производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма. Практические занятия №9. Овладение умениями первой помощи при механических травмах.	2	ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15

	В том числе, самостоятельной работы: Подготовка доклада «Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями», «Организация обучения работающих безопасности труда. Технические методы обеспечения безопасности», «Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании».	1	
Раздел 2. Условия труда и производственная санитария		20	
Тема 2.1 Факторы, определяющие условия труда	Содержание учебного материала Основные понятия: оптимальные условия труда, допустимые, вредные и опасные. Производственные факторы, их классификация и характеристика.	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
	В том числе практических занятий: Практические занятия №10. Аттестация рабочих мест по условиям труда и сертификация производственных объектов на соответствие требованиям по охране труда.	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
Тема 2.2 Вредные производственные факторы и их влияние на организм	Содержание учебного материала Вредные производственные факторы и их влияние на организм (шум, вибрация, тепловое излучение, вредные вещества в воздухе, электромагнитные излучения и др.) Требования производственной санитарии к микроклимату помещений, к технологическим процессам, организации рабочих мест, к техническим системам	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6.

	обеспечения безопасных условий труда (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации, освещению и др.)		ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
	В том числе практических занятий: Практические занятия №11. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов Практические занятия №12. Выявление опасных и вредных производственных факторов на предприятии общественного питания. Практические занятия №13. Оценка условий труда и аттестация рабочего места	2	
Раздел 3. Производственная безопасность		30	
Тема 3.1 Требования безопасности к технологическим процессам и оборудованию пищевых производств, общественного питания и торговли	Содержание учебного материала Требования безопасности к технологическому оборудованию. Требования безопасности при ведении технологических процессов Возможные последствия несоблюдения техники безопасности и производственных инструкций подчиненными работниками.	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.
	В том числе практических занятий: Практическое занятие №14. Требования безопасности к площадям для обслуживания оборудования предприятий общественного питания.	2	ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
Тема 3.2. Электробезопасность	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
	Действие электрического тока на организм человека. Виды электротравм. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Средства защиты от поражения электрическим током (общетехнические, коллективные и индивидуальные). Меры безопасности при обслуживании объектов и выполнении работ повышенной опасности на пищевых производствах. Оказание пострадавшим первой доврачебной помощи при поражении током.		

	В том числе практических занятий: Практическое занятие №15. Выбор средств обеспечения электробезопасности. Практическое занятие №16. Составление перечня средств защиты для работников предприятий. Практическое занятие №17. Изучение микроклимата на рабочих местах. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.
Тема 3.3 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала		ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
	Правовая база и организация пожарной охраны. Особенности пожарной опасности пищевых предприятий. Основные причины возникновения пожаров.	2	
	В том числе практических занятий: Практические занятия №18. Изучение устройств и овладение приемами эксплуатации средствами тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи Практические занятия №19. Составление плана эвакуации при пожаре на предприятиях общественного питания.	2	
	В том числе, самостоятельной работы: Средства тушения пожаров, пожарный инвентарь. Способы тушения пожаров, типы огнетушителей и принципы их работы.	1	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины ОП. 08. Охрана труда должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда (аудитория № 107) (56,3 кв.м), учебно- лабораторный корпус (4728.8 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, город Ставрополь, переулок Зоотехнический, 12 в квартале 112.

Оснащение: специализированная мебель на 22 посадочных места, компьютеры – 4 шт., преподавательский стол, классная доска, информационные стенды «Первая помощь пострадавшим»,

«Защита населения в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени» робот-тренажер по отработке навыков оказания первой помощи пострадавшим, технические средства пожаротушения, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, тематические плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь – 177 кв.м), главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.

Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 25 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети

«Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

Учебная аудитория №135 (площадь – 47,7 кв.м), учебное здание (7643.2 кв.м.).

Адрес: 355017 Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Мира, 347

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональные компьютеры – 14 шт., проектор Sanyo PLS-XU10 – 1 шт., интерактивная доска SMART Board 690 – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, подключение к сети

«Интернет», информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основная литература

1. ЭБС «Юрайт»: Беляков, Г. И. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда в сельском хозяйстве : учебник для СПО / Г. И. Беляков. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 412 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04907-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/09F2B345-790B-4496-8610-E7E527034020

2. ЭБС «Юрайт»: Родионова, О. М. Охрана труда : учебник для СПО / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 113 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09562-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/631DF060-822C-410E-B9D1-780D5060A6CF

4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В целях доступности получения СПО студентами с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) для студентов с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета (www.stgau.ru) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для студентов, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего студенту необходимую помощь; обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа студента, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого студента;

2) для студентов с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для студентов, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

3.5. Образование студентов с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими студентами, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях Университета. Численность студентов с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

3.6. При получении СПО студентам с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

3.7. С учетом особых потребностей студентов с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения учебных занятий в форме устного опроса, выполнения контрольных работ, выполнения тестовых заданий, а также проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране 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 инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Полнота ответов, точность формулировок. Не менее 75% правильных ответов. Адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль: -устный опрос; -тестирование; -оценка результатов контрольных работ. Промежуточная аттестация: -экспертная оценка устных ответов на дифференцированном зачете
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины 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 том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; разъяснять подчиненным работникам	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов	Текущий контроль: -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, -оценка заданий для самостоятельной работы; -оценка результатов контрольных работ. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения

(персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	Рациональность действий и т.д.	практических заданий на дифференцированном зачете

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по учебной дисциплине ОП.08. Охрана труда размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу учебной дисциплины ОП. 08 Охрана труда.
2. Методические рекомендации по освоению учебной дисциплины ОП. 08 Охрана труда
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине ОП. 08 Охрана труда

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.3 РПУД)	дополни- тельная (из п.3 РПУД)	интернет- ресурсы (из п.3 РПУД)
1.	Типовые правила внутреннего трудового распорядка для рабочих и служащих	1	1	2

Методические указания по выполнению практических работ
ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

1. 1 Область применения

В результате освоения учебной дисциплины ОП.08 ОХРАНА ТРУДА обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

питания животного происхождения базовый уровень подготовки следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями.

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет.

1.2. Требования к компетенции обучающегося

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций

Предметом оценки являются умения и знания.

Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов: - для текущего контроля - практические задания, устный опрос, тестирование;- для промежуточной аттестации - дифференцированный зачет. В результате изучения профессионального цикла обучающийся должен: уметь, знать:

Результаты обучения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результатов	Тип задания
1	2	3
Уметь: У1 применять методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов	Применение методов защиты.	Определение опасностей технологического процесса
У2 обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	Анализ безопасных условий	Составление карты аттестации рабочего места
У3 анализировать травмоопасные и вредные факторы в профессиональной деятельности.	Анализ опасных и вредных факторов	Расчеты освещенности, вентиляции, отопления
Знать: 3.1 воздействие негативных факторов на человека	Знания опасных и вредных производственных факторов, их воздействие на человека в процессе трудовой деятельности	Практические задания. Тестовые задания.
3.2 правовые, нормативные основы охраны труда в организации	Знание основополагающих документов по охране труда, правила и нормы по охране труда, права и обязанности работника в области охраны труда.	Тестовые задания. Решение ситуационных задач.

1.3. Перечень проверяемых показателей освоения компетенций, формируемых на данной дисциплине

Профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональных компетенций	Показатели освоения компетенции	№ в соответствии с декомпозицией показателей освоения компетенций
ПК 1.1	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов	Умения:	
		соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;	У.1.1.1
		Знания:	
		правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.	З.1.1.1
ПК 1.2.	Проводить убой скота, птицы и кроликов	Умения:	
		Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности. Умение выявлять опасные и вредные производственные факторы(шум, вибрация, тепловое излучение электромагнитные поля и т.д.); опасные узлы и зоны машин и соответствующие им риски.	У.1.2.1
		соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;	У.1.2.2
		Знания:	
		правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.	З.1.2.1
ПК 1.3.	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов	Умения	
		Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности Умение использовать средства коллективной и индивидуальной защиты: средства защиты от поражения электрическим током, пожарный инвентарь, огнетушители, средства пожарной сигнализации и связи.	У.1.3.1
		Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. Умение безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь	У.1.3.2

		Знать возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Знание возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций; опасные узлы и зоны машин; порядок расследования и документальное оформление и учет несчастных случаев в организациях.	3.1.3.3
ПК 1.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха	Умения:	
		Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности. Умение выявлять опасные и вредные производственные факторы(шум, вибрация, тепловое излучение электромагнитные поля и т.д.); опасные узлы и зоны машин и соответствующие им риски.	У.1.4.1.
		Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности Умение использовать средства коллективной и индивидуальной защиты: средства защиты от поражения электрическим током, пожарный инвентарь, огнетушители, средства пожарной сигнализации и связи.	У.1.4.2.
		соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;	У.1.4.3
		Знания:	
		Знать обязанности работников в области охраны труда. Знание обязанностей работника по соблюдению норм и правил по охране труда; правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	3.1.4.1
		Знать возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Знание возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций; опасные узлы и зоны машин; порядок расследования и документальное оформление и учет несчастных случаев в организациях.	3.1.4.2
ПК 2.1.	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов	Умения:	

		Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности Умение использовать средства коллективной и индивидуальной защиты: средства защиты от поражения электрическим током, пожарный инвентарь, огнетушители, средства пожарной сигнализации и связи.	У.2.1.1.
		Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. Умение безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь	У.2.1.2
		соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;	У.2.1.3
		Знания:	
		Знать обязанности работников в области охраны труда. Знание обязанностей работника по соблюдению норм и правил по охране труда; правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	3.2.1.1
		основные методы органолептических и физико-химических испытаний;	3.2.1.2
ПК 2.2.	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)	Умения:	
		соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;	У.2.2.1
		Знания:	
		Знать возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Знание возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций; опасные узлы и зоны машин; порядок расследования и документальное оформление и учет несчастных случаев в организациях.	3.2.2.1
		Знать порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. Знание вида, назначения, правил эксплуатации, сроков проверки, порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	3.2.2.2
		правила безопасной эксплуатации оборудования;	3.2.2.3
		Умения:	
ПК 2.3	Обеспечивать работу технологического		

	оборудования в цехах мясожирового корпуса	соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;	У.3.1
		Знания:	
		назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;	3. 2.3.1
		Знать возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Знание возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций; опасные узлы и зоны машин; порядок расследования и документальное оформление и учет несчастных случаев в организациях.	3.2.3.2
		приемы безопасной работы в лаборатории.	3.2.3.3
ПК 3.1.	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий	Умения:	
		Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности. Умение выявлять опасные и вредные производственные факторы(шум, вибрация, тепловое излучение электромагнитные поля и т.д.); опасные узлы и зоны машин и соответствующие им риски.	У.3.1.1.
		Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	У.3.1.2.
		Умение использовать средства коллективной и индивидуальной защиты: средства защиты от поражения электрическим током, пожарный инвентарь, огнетушители, средства пожарной сигнализации и связи.	
		Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. Умение безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь	У.3.1.3.
		Знания:	
		Знать обязанности работников в области охраны труда. Знание обязанностей работника по соблюдению норм и правил по охране труда; правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	3.3.1.1

		Знать возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Знание возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций; опасные узлы и зоны машин; порядок расследования и документальное оформление и учет несчастных случаев в организациях.	3.3.1.2
		Знать порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. Знание вида, назначения, правил эксплуатации, сроков проверки, порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	3.3.1.3
ПК 3.2	Вести технологический процесс производства колбасных изделий	Умения:	
		Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности. Умение выявлять опасные и вредные производственные факторы(шум, вибрация, тепловое излучение электромагнитные поля и т.д.); опасные узлы и зоны машин и соответствующие им риски.	У.3.2.1.
		Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности Умение использовать средства коллективной и	У.3.2.2.
		индивидуальной защиты: средства защиты от поражения электрическим током, пожарный инвентарь, огнетушители, средства пожарной сигнализации и связи.	
		Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. Умение безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь	У.3.2.3.
		Знания:	
		Знать обязанности работников в области охраны труда. Знание обязанностей работника по соблюдению норм и правил по охране труда; правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	3.3.2.1

		Знать возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Знание возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций; опасные узлы и зоны машин; порядок расследования и документальное оформление и учет несчастных случаев в организациях.	3.3.2.2
ПК 3.3.	Вести технологический процесс производства копченый изделий и полуфабрикатов	Умения:	
		Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности. Умение выявлять опасные и вредные производственные факторы(шум, вибрация, тепловое излучение электромагнитные поля и т.д.); опасные узлы и зоны машин и соответствующие им риски.	У.3.3.1.
		Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. Умение безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь	У.3.3.2.
		Знания:	
		Знать возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Знание возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций; опасные узлы и зоны машин; порядок расследования и документальное оформление и учет несчастных случаев в организациях.	3.3.3.1
		Знать порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. Знание вида, назначения, правил эксплуатации, сроков проверки, порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	3.3.3.2
ПК 3.4	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	Умения:	
		Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности. Умение выявлять опасные и вредные производственные факторы(шум, вибрация, тепловое излучение электромагнитные поля и т.д.); опасные узлы и зоны машин и соответствующие им риски.	У.3.4.1
		соблюдать правила техники безопасности при работе в лаборатории.	У.3.4.2
		Знания:	

		назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;	3.3.4.1
		Знать обязанности работников в области охраны труда. Знание обязанностей работника по соблюдению норм и правил по охране труда; правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	3.3.4.2
		приемы безопасной работы в лаборатории.	3.3.4.3
ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства	Умения:	
		Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности Умение использовать средства коллективной и индивидуальной защиты: средства защиты от поражения электрическим током, пожарный инвентарь, огнетушители, средства пожарной сигнализации и связи.	У.4.1.1.
		Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности. Умение принимать участие в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности.	У.4.1.2.
		Знания:	
		Знать обязанности работников в области охраны труда. Знание обязанностей работника по соблюдению норм и правил по охране труда; правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	3.4.1.1
		Знать возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Знание возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций; опасные узлы и зоны машин; порядок расследования и документальное оформление и учет несчастных случаев в организациях.	3.4.1.2
		Знать порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. Знание вида, назначения, правил эксплуатации, сроков проверки, порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	3.4.1.3
		правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве	3.4.1.4

ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями	Умения:	
		Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности. Умение выявлять опасные и вредные производственные факторы(шум, вибрация, тепловое излучение электромагнитные поля и т.д.); опасные узлы и зоны машин и соответствующие им риски.	У.4.2.1
		Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности. Умение принимать участие в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности.	У.4.2.2
		Проводить вводный инструктаж, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ. Умение проводить вводный инструктаж, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ.	
		Знания:	
		Знать обязанности работников в области охраны труда. Знание обязанностей работника по соблюдению норм и правил по охране труда; правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	3.4.2.1
		Знать возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Знание возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций; опасные узлы и зоны машин; порядок расследования и документальное оформление и учет несчастных случаев в организациях.	3.4.2.2
		Знать порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. Знание вида, назначения, правил эксплуатации, сроков проверки, порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	3.4.2.3
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива	Умения:	
		Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности. Умение принимать участие в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности.	У.4.3.1
		Знания	

		Знать возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Знание возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций; опасные узлы и зоны машин; порядок расследования и документальное оформление и учет несчастных случаев в организациях.	3.4.3.1
		Знать порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.	3.4.3.2
		вида, назначения, правил эксплуатации, сроков проверки, порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Умения:	
		соблюдать правила техники безопасности при работе в лаборатории	У.4.4.1
		Проводить вводный инструктаж, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ. Умение проводить вводный инструктаж, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ.	У.4.4.2
		Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности. Умение принимать участие в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности.	У.4.4.3
		Знания	
		Знать возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Знание возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций; опасные узлы и зоны машин; порядок расследования и документальное оформление и учет несчастных случаев в организациях.	3.4.4.1
		Знать порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. Знание вида, назначения, правил эксплуатации, сроков проверки, порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	3.4.4.2
ПК 4.5	Вести	Знания:	

	утвержденную учетно -отчетную документацию	Знать обязанности работников в области охраны труда. Знание обязанностей работника по соблюдению норм и правил по охране труда; правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	3.4.5.1
		Знать возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Знание возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций; опасные узлы и зоны машин; порядок расследования и документальное оформление и учет несчастных случаев в организациях.	3.4.5.2
ПК 5.1	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья	Умения:	
		соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;	У.5.1.1
		Знания	
		Знать порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. Знание вида, назначения, правил эксплуатации, сроков проверки, порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	3.5.1.1
		правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.	3.5.1.2
ПК 5.2	Вести технологический процесс производства мясных консервов	Умения:	
		Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности. Умение выявлять опасные и вредные производственные факторы(шум, вибрация, тепловое излучение электромагнитные поля и т.д.); опасные узлы и зоны машин и соответствующие им риски.	У.5.2.1
		Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности Умение использовать средства коллективной и индивидуальной защиты: средства защиты от поражения электрическим током, пожарный инвентарь, огнетушители, средства пожарной сигнализации и связи.	У.5.2.2
		Знания	

		Знать возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Знание возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций; опасные узлы и зоны машин; порядок расследования и документальное оформление и учет несчастных случаев в организациях.	3.5.2.1
		Знать порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. Знание вида, назначения, правил эксплуатации, сроков проверки, порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	3.5.2.2
ПК 5.3	Вести технологический процесс производства клея и желатина	Умения:	
		Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности Умение использовать средства коллективной и индивидуальной защиты: средства защиты от поражения электрическим током, пожарный инвентарь, огнетушители, средства пожарной сигнализации и связи.	У.5.3.1
		Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. Умение безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь	У.5.3.2
		Знания:	
		Знать возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Знание возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций; опасные узлы и зоны машин; порядок расследования и документальное оформление и учет несчастных случаев в организациях.	3.5.3.1
		Знать порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. Знание вида, назначения, правил эксплуатации, сроков проверки, порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	3.5.3.2
ПК 5.4	Вести технологический процесс производства яйцепродуктов	Умения:	

		Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности Умение использовать средства коллективной и индивидуальной защиты: средства защиты от поражения электрическим током, пожарный инвентарь, огнетушители, средства пожарной сигнализации и связи.	У.5.4.1
		Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. Умение безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь	У.5.4.2
		Знания:	
		Знать возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Знание возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций; опасные узлы и зоны машин; порядок расследования и документальное оформление и учет несчастных случаев в организациях.	3.5.4.1
		Знать порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. Знание вида, назначения, правил эксплуатации, сроков проверки, порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	3.5.4.2
ПК 5.5	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья	Умения:	
		Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности Умение использовать средства коллективной и индивидуальной защиты: средства защиты от поражения электрическим током, пожарный инвентарь, огнетушители, средства пожарной сигнализации и связи.	У.5.5.1
		соблюдать правила техники безопасности при работе в лаборатории.	У.5.5.2
		Знания:	
		назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;	3.5.5.1

		Знать обязанности работников в области охраны труда. Знание обязанностей работника по соблюдению норм и правил по охране труда; правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	3.5.5.2
		приемы безопасной работы в лаборатории.	3.5.5.3

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес .
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессиональной деятельности.
ОК 5.	Использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, - заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Фонд оценочных средств
ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

2026 г.

1.4. Типы заданий

Типы заданий сформированы на основе пункта 1.2. тематического плана и содержания учебной дисциплины ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

Проверяемый раздел
Введение

Форма оценки

Раздел 1 Опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски	
Тема 1.1 Классификация и номенклатура негативных факторов	Тестовое задание по теме 1.1 Доклады по теме
Тема 1.2 Источники и характеристики негативных факторов и их воздействие на человека	Тестовое задание по теме 1.2
Раздел 2 Защита человека от вредных и опасных производственных факторов	
Тема 2.1 Защита человека от физических негативных факторов	Тестовое задание по теме 2.1
Тема 2.2 Защита человека от химических и биологических негативных факторов	Тестовое задание по теме 2.2
Тема 2.3 Защита человека от опасности механического травмирования	Тестовое задание по теме 2.3 Доклады по теме
Тема 2.4 Защита человека от опасных факторов комплексного характера	Тестовое задание по теме 2.4 Доклады по теме
Раздел 3 Аттестация рабочих мест по условиям труда	
Тема 3.1 Микроклимат помещений	Тестовое задание по теме 3.1
Тема 3.2 Освещение	Тестовое задание по теме 3.2
Тема 3.3 Психофизиологические основы безопасности труда	Тестовое задание по теме 3.3
Раздел 4 Управление безопасностью труда	
Тема 4.1 Правовые, нормативные и организационные основы безопасности труда	Тестовое задание по теме 4.1
Тема 4.2 Система управления охраной труда в организации	Тестовое задание по теме 4.2

1.5. Контрольно-измерительные материалы

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине дисциплины ОП.08 ОХРАНА ТРУДА, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Для проведения дифференцированного зачета по дисциплине составлены тестовые задания

Количество вариантов - 1.

Количество заданий в одном варианте - 25.

Критерии оценивания тестовых работ:

«5» - при отсутствии ошибок;

«4» - верно выполнено не менее 75% заданий;

«3» - верно выполнено не менее 50% заданий;

«2» - верно выполнено менее 50% заданий.

При проверке выполнения тестовых заданий преподаватель отмечает

количество ошибок, определяет результативность теста, выставляет оценку.

Оценка заверяется подписью преподавателя.

Оценка фиксируется преподавателем в соответствующей графе бланка

«Ведомость результатов контрольного среза знаний обучающихся», заверяется подписью преподавателя.

Формы и методы оценки и контроля		ФОС	
1	Стартовая диагностика	1	Диагностическая работа (нулевой срез)
2	Текущий контроль		

	лабораторная работа	1	Критерии оценки лабораторной работы
	практическая работа	2	Критерии оценки практической работы
	тестирование	3	Критерии оценки
	практические задание, расчетные	4	Эталон
3	Промежуточная аттестация		Дифференцированный зачет по материалам стандартизированной формы (спецификация, задание, критерии)
		1	тестирование
		2	практическое задание

Теоретический этап (проверка знаний) - решение тестового задания Тестовые задания сформированы в соответствии проверяемыми знаниями осваиваемых компетенций, представленных в пункте 1.2

Общие компетенции	Знания в соответствии с декомпозицией показателей освоения компетенций	Знания соответствующие с действующей компетенцией	Знания в соответствии с результатов освоения дисциплины	№ в соответствии действующей компетенцией	Форма вопроса, количество баллов	
					№	Количество баллов
ОК 1.	З 1.1.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней	Знать фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда Знание возможных последствий	З 1.1.1	1-2	2
		устойчивый интерес .	нарушения санитарии и гигиены, правил т/б при эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.			
	З 1.2.1	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Знать порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. Знание вида, назначения, правил эксплуатации, сроков проверки, порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	З 1.2.1	3	1

ОК 2.	3 2.1.3	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Знать порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности. Знание порядка и периодичности инструктажей по охране труда и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), их характеристики, оформление документации.	3 2.1.3	4	1
	3 2.1.4	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Знать возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Знание возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций; опасные узлы и зоны машин; порядок расследования и документальное оформление и учет несчастных случаев в организациях.	3 2.1.4	5	1
ОК 3	3 3.1.5	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Знать возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Знание возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций; опасные узлы и зоны машин; порядок расследования и документальное оформление и учет несчастных случаев в организациях.	3 3.1.5	6	1
ОК 4	3 4.1.6	Работать в коллективе и команде,	Знать обязанности работников в области охраны труда. Знание обязанностей работника по	3 4.1.6	7-8	2
		эффективно взаимодействовать с коллегами	соблюдению норм и правил по охране труда; правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.			

	3 4.1.7	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Знать законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации. Знание федеральных законов в области охраны труда; требования охраны труда. Пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания.	3 4.1.7	9	1
ОК 5	3 5.1.8	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знать законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации. Знание федеральных законов в области охраны труда; требования охраны труда. Пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания.	3 5.1.8	10	1
	3 5.1.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Знать порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности. Знание порядка и периодичности инструктажей по охране труда и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), их характеристики, оформление документации.	3 5.1.9	11	2
ОК 6	3 6.1.10	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Знать обязанности работников в области охраны труда. Знание обязанностей работника по соблюдению норм и правил по охране труда; правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	3 6.1.10	12	2
ОК 7	3 7.1.11	Брать на себя ответственность за работу членов	Знать обязанности работников в области охраны труда. Знание обязанностей работника по	3 7.1.11	13	2
		команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	соблюдению норм и правил по охране труда; правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.			

	3 7.1.12	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Знать порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. Знание вида, назначения, правил эксплуатации, сроков проверки, порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	3 7.1.12	14	1
ОК 8	3 8.1.13	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, - заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Знать порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности. Знание порядка и периодичности инструктажей по охране труда и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), их характеристики, оформление документации.	3 8.1.13	15	1
	3 8.1.14	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знать законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации. Знание федеральных законов в области охраны труда; требования охраны труда. Пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания.	3 8.1.14	16	1
ОК 9	3 9.1.15	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Знать порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности. Знание порядка и периодичности инструктажей по охране труда и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), их характеристики, оформление документации.	3 9.1.15	17	1
Итого					17	20

Варианты тестовых заданий представлены в Приложении 1.

Практический этап (проверка умений) - решение учебно-профессиональных задач, при решении которых могут использоваться сборники и нормативные источники.

Учебно-профессиональные задачи сформированы в соответствии проверяемыми умениями осваиваемых компетенций, представленных в п.1.2.

Общие компетенции	Умения в соответствии с декомпозицией показателей освоения компетенций	Умения в соответствии с декомпозицией компетенции	Умения	№ в соответствии с декомпозицией	№ задачи	максимальное количество баллов
ОК 1.	У 1.1.1	применять методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов	Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности Умение использовать средства коллективной и индивидуальной защиты: средства защиты от поражения электрическим током, пожарный инвентарь, огнетушители, средства пожарной сигнализации и	У 1.1.1	18	1
ОК 2.	У 2.1.2	обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности. Умение выявлять опасные и вредные производственные факторы(шум, вибрация, тепловое излучение электромагнитные поля и т.д.); опасные узлы и зоны машин и	У 2.1.2	19	1
ОК 3	У 3.1.3	анализировать травмоопасные и вредные факторы в профессиональной деятельности.	Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности. Умение принимать участие в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень	У 3.1.3	20	1
ОК 4	У 4.1.4	применять методы и средства защиты от опасностей технологических процессов	Проводить вводный инструктаж, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ. Умение	У 4.1.4	21	3
			проводить вводный инструктаж, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ			
ОК 5	У 5.1.5	применять методы и средства защиты от опасностей	Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности Умение использовать средства коллективной и индивидуальной защиты: средства защиты от поражения электрическим током, пожарный инвентарь, огнетушители, средства пожарной сигнализации и	У 5.1.5		

ОК 6	У 6.1.6	обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. Умение безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь	У 6.1.6		
ОК 7	У 7.1.7	обеспечивать безопасные условия труда	Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности. Умение выявлять опасные и вредные производственные факторы(шум, вибрация, тепловое излучение электромагнитные поля и т.д.); опасные узлы и зоны машин и соответствующие им риски.	У 7.1.7	22 24	3
ОК 8	У 8.1.8	анализировать вредные факторы	Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности. Умение использовать средства коллективной и индивидуальной защиты: средства защиты от поражения электрическим током, пожарный инвентарь, огнетушители, средства пожарной сигнализации и связи.	У 8.1.8		
ОК 9	У 9.1.9	анализировать травмоопасные факторы	Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. Умение безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь	У 9.1.9	25	1
Итого					10	

Варианты тестовых заданий представлены в Приложении 1.

Форма вопроса «одиночный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором одного варианта ответа состоит из неполного утверждения с одним ключевым элементом и множеством допустимых заключений, одно из которых являются правильным.

Форма вопроса «множественный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором нескольких вариантов ответа состоит из неполного утверждения с несколькими ключевыми элементами и множеством допустимых заключений, несколько из которых являются правильными.

Форма вопроса «установление правильной последовательности» - вопрос на установление правильной последовательности состоит из однородных элементов некоторой группы и четкой формулировки критерия упорядочения этих элементов.

Форма вопроса «установление соответствия» - вопрос на установление соответствия состоит из нескольких групп элементов и четкой формулировки критерия выбора соответствия между ними. Соответствие устанавливается по принципу 1:1, но не более 1:4 (одному элементу первой группы соответствует от одного до четырех элемент второй группы). Внутри каждой группы все элементы однородные.

Выполнение задания «Тестирование» могут реализовываться посредством применения прикладных компьютерных программ, что обеспечивает возможность генерировать для каждого участника уникальную последовательность заданий, содержащую требуемое количество вопросов из каждого раздела и исключаящую возможность повторения заданий.

При выполнении задания «Тестирование» обучающемуся предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд вопросов с возможностью последующего возврата к пропущенным заданиям.

Максимальное количество баллов -30 баллов.

Приложение 1

Вопросы для подготовки к промежуточной аттестации.

1. Определение - охрана труда.
2. Опасные и вредные производственные факторы.
3. Параметры микроклимата в рабочей зоне производственных помещений.
4. Прибор для измерения скорости движения воздуха.
5. Прибор для измерения уровня естественного освещения.
6. Мероприятия по снижению действия пыли на работающего.
7. Виды инструктажей.
8. Определение - пожарная безопасность.
9. Определение - техника безопасности.
10. Какой вид инструктажа проводится при поступлении на работу.
11. Какие несчастные случаи подлежат специальному расследованию.
12. В чем опасность яркого освещения рабочего места.
13. Для определения относительной влажности воздуха в помещении применяют.
14. Микроклимат определяется действующим на организм человека сочетаниями
15. К организационным мероприятиям по обеспечению благоприятных микроклиматических условий относится.
16. Производственная травма -это.
17. В каком документе изложены требования безопасности к производственному процессу и оборудованию.
18. Может ли работник отказаться от выполнения работы в случае возникновения опасности для его жизни и здоровья вследствие нарушения требований безопасности.
19. Количество часов работы в неделю допустимое для несовершеннолетних от 16 до 18 лет.
20. Какой ответственности нет за нарушение законодательства об охране труда.
21. Вид инструктажа, проводимый с работниками при ликвидации аварии.
22. Акт о несчастном случае на производстве оформляется по форме Н-1 в количестве.
23. Производственная травма -это.
24. Что входит в понятие охрана труда.
25. На чем основывается законодательство по охране труда РФ.

Тесты для проверки усвоения материала по Охране труда

1. Определение - охрана труда:
 - 1) Охрана труда - это наука о сохранении здоровья и безопасности человека в среде обитания, признанная выявлять и идентифицировать опасные и вредные факторы.
 - 2) Охрана труда - это состояние условий труда, при котором исключено воздействие на рабочих опасных и вредных производственных факторов.
 - 3) Охрана труда - это система обеспечения безопасности жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности.
2. Опасные и вредные производственные факторы:
 - 1) физические, химические, биологические и психофизические;
 - 2) физические, химические, мутагенные и психофизические;
 - 3) физические, токсичные, мутагенные и психофизические.
3. Параметры микроклимата в рабочей зоне производственных помещений:
 - 1) температура, относительная влажность;
 - 2) температура, давление, скорость движения воздуха;
 - 3) температура, относительная влажность, скорость движения воздуха.
4. Прибор для измерения скорости движения воздуха:
 - 1) актинометр;
 - 2) анемометр;
 - 3) психрометр.
5. Прибор для измерения уровня естественного освещения:
 1. люксметр;
 2. анемометр;
 3. психрометр.
6. Мероприятия по снижению действия пыли на работающего:
 1. вентиляция;
 2. герметизация оборудования;
 3. респираторы.
7. Вибрация вызывает профессиональное заболевание:
 1. глухоту;
 2. нервные заболевание;
 3. вибрационную болезнь.
8. Виды инструктажей:
 1. вводный, первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый, целевой;
 2. первичный, целевой, повторный и внеплановый;
 3. вводный, первичный на рабочем месте, внеплановый, целевой.
9. Определение - пожарная безопасность:
 1. Пожарная безопасность - это процесс освобождения большого количества энергии в ограниченном объеме за короткий промежуток времени.
 2. Пожарная безопасность - это состояние объекта, при котором исключается возможность пожара, а в случае его возникновения предотвращается воздействие на людей опасных факторов пожара и обеспечивается защита материальных ценностей.
 3. Пожарная безопасность - это химический процесс соединения веществ с кислородом, сопровождающийся выделением тепла и света.
10. Определение - техника безопасности:

1. Техника безопасности - это совокупность факторов производственной среды, оказывающей влияние на здоровье и работоспособность человека в процессе труда;
2. Техника безопасности - это система организационных и технических мероприятий и средств, обеспечивающих защиту людей;
3. Техника безопасности - это система организационных, гигиенических и санитарно-технических мероприятий и средств, предотвращающих воздействие на работающих вредных производственных факторов.
11. Какой вид инструктажа проводится при поступлении на работу:
 - а) вводный;
 - б) внеплановый;
 - в) первичный на рабочем месте;
 - г) текущий (целевой);
 - д) повторный.
12. Какие несчастные случаи подлежат специальному расследованию:
 - а) легкие травмы;
 - б) с инвалидностью;
 - в) смертельные;
 - г) групповые.
13. В чем опасность яркого освещения рабочего места:
 - а) усталость и физическое недомогание;
 - б) снижение зрения;
 - в) увеличение травм;
 - г) конъюнктивит глаз;
 - д) ошибки при выполнении точной работы.
14. Для определения относительной влажности воздуха в помещении применяют:
 - а) анемометр;
 - б) термометр;
 - в) термограф;
 - г) психрометр.
15. Микроклимат определяется действующим на организм человека сочетаниями:
 - а) Температуры, влажности, освещенности;
 - б) Влажности, скорости движения воздуха, давления;
 - в) Температуры, влажности, скорости движения воздуха.
16. К организационным мероприятиям по обеспечению благоприятных микроклиматических условий относится:
 - а) комплексная механизация производственных процессов;
 - б) система кондиционирования воздуха;
 - в) система вентиляции.
17. Производственная травма - это:
 - а) неожиданное и незапланированное событие;
 - б) травма, сочетающая несколько видов травм;
 - в) травма, полученная в процессе трудовой деятельности на производстве.
18. В каком документе изложены требования безопасности к производственному процессу и оборудованию:
 - а) справочник;
 - б) инструкция;
 - в) техническая документация;

г) отраслевые правила и нормы.

19. Может ли работник отказаться от выполнения работы в случае возникновения опасности для его жизни и здоровья вследствие нарушения требований безопасности:

а) не может;

б) может;

в) может отказаться от работы до устранения опасности;

г) только по решению руководителя работ.

20. Количество часов работы в неделю допустимое для несовершеннолетних от 16 до 18 лет:

а) 24 ч;

б) 28 ч;

в) 32ч;

г) 36ч.

21. Какой ответственности нет за нарушение законодательства об охране труда:

а) дисциплинарной;

б) общественной;

в) административной;

г) материальной.

22. Вид инструктажа, проводимый с работниками при ликвидации аварии: а) целевой;

б) внеплановый;

в) первичный;

г) вводный

23. Акт о несчастном случае на производстве оформляется по форме Н-1 в количестве:

а) 2-х экземпляров;

б) 3-х экземпляров;

в) 1 экземпляра;

г) 5 экземпляров

24. Производственная травма -это:

а) неожиданное и незапланированное событие;

б) травма, сочетающая несколько видов травм;

в) травма, полученная в процессе трудовой деятельности на производстве.

25. Что входит в понятие охрана труда:

а) трудовое законодательство;

б) техника безопасности;

в) промышленная санитария и личная гигиена труда;

г) все выше названное.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.09 Безопасность жизнедеятельности»: формирование общей культуры безопасности, направленной на сохранение жизни и здоровья в повседневной жизни, в экстремальных и чрезвычайных ситуациях и профессиональной деятельности, воспитание сознательного и ответственного отношения к вопросам личной и государственной безопасности.

Дисциплина «ОП.09 Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы общего естественнонаучного цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; анализировать задачу и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, и выделять составные части подобных задач и/или проблем; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; составлять план действий, определять ресурсы, прогнозировать результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; владеть способностью принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; владеть методами защиты от вредных и опасных факторов ЧС, защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; приемы действий по гражданской обороне и в ЧС. оценивать результат и последствия своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных	актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; основные источники информации и ресурсы для решения задач обеспечения безопасности жизнедеятельности в профессиональном и социальном контекстах: принципы, правила и требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС; физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; алгоритмы и приемы защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; алгоритмы и приемы действий по гражданской обороне и в ЧС; основы обеспечения военной безопасности государства (для юношей). основы медицинских знаний (для девушек)

	условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС. Владеть знаниями основ обеспечения военной безопасности государства (для юношей). Владеть знаниями основ медицинских знаний (для девушек)	
ОК 02	определять задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности; определять необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; применять приемы структурирования информации для создания устных и письменных сообщений, электронного контента и т.п. в процессе освоения информации о безопасности жизнедеятельности; применять ИКТ и цифровые инструменты для решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; распознавать жизненные нарушения при неотложных состояниях и травмах	номенклатуру информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; приемы структурирования информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, и форматы оформления (устное сообщение, письменное сообщение, электронный контент и т.п.) данной информации; порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной деятельности
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды и взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности;	психологические основы деятельности трудового коллектива, психологические особенности личности в сфере трудовой деятельности, актуальные для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте; основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте на основе принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности

ОК 07	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, соблюдать нормы экологической безопасности на рабочем месте; содействовать практическому осуществлению идеи бережливого производства за счет минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте	порядок действий в чрезвычайных ситуациях, нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения норм безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	68	8
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	-	-
Всего	68	8

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Теоретические основы, нормативно-правовое регулирование и органы обеспечения безопасности в Российской Федерации, предупреждение, предотвращение и ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций (18 часов)			
Тема 1.1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности	Содержание Опасности и их показатели. Разновидности опасностей современного мира. Защита человека и окружающей среды от опасностей. Сущность понятия «безопасность жизнедеятельности». Социальные и психологические аспекты безопасности. Возникновение и развитие научных представлений о человеко- и природоохранной деятельности. Представление о системе «человек – среда обитания», ее структуре и функциональных связях. Системы безопасности и их структура. Вред, ущерб – виды и характеристики. Нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения норм для реализации идеи бережливого		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07

	производства. Алгоритмы поддержания безопасных условий жизнедеятельности на рабочем месте. Возможности применения ИКТ и цифровых инструментов для поиска актуальных сведений о безопасности жизнедеятельности для принятия обоснованных решений, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды		
	Самостоятельная работа Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	2	
Тема 1.2. Безопасное поведение человека в чрезвычайных ситуациях и способы защиты населения от оружия массового поражения	Содержание Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. ЧС природного, техногенного и социального характера. Общие правила безопасного поведения в ЧС и особенности безопасного поведения в процессе выполнения профессиональных функций. Основы пожаробезопасности и электробезопасности на рабочем месте. Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие и его характеристика. Биологическое оружие и его характеристика. Средства индивидуальной и коллективной защиты населения от оружия массового поражения. Действия населения в очаге ядерного, химического и биологического поражения. Порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях в процессе выполнения профессиональных функций. Основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте. Применение принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности в процессе разработки проектных продуктов		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 1. Правила поведения и порядок действий в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера	2	
	Практическое занятие № 2. Использование на рабочем месте средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	4	

	Самостоятельная работа Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема 1.3. Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях	Содержание Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам гражданской обороны и особенности их выполнения в том случае, когда сигнал застал работника на рабочем месте. Номенклатура информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Практическое занятие	2	
	Практическое занятие № 3. Особенности выполнения работником правил поведения и действий по сигналам гражданской обороны	4	
	Самостоятельная работа Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки (48 часов)			
Модуль «Основы военной службы» (для юношей)			
Тема 2.1. Исторический генезис военной службы в России	Содержание Содержание этапов институционального развития отечественной воинской службы: этап вечаевого самообложения (вторая половина IX – XV вв.); этап ратной повинности (середина XV – XVII вв.); этап рекрутской повинности (1699 – 1873 гг.); этап всеобщей воинской обязанности и его три периода: имперский (1874 – 1917 гг.); советский (1918 – 1991 гг.); современной (с 1992 г.		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Практическое занятие		
	Практическое занятие № 4. Военная служба в исторической ретроспективе и перспективе	6	
	Самостоятельная работа Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
	Содержание		

Тема 2.2. Аксиология военной службы	Аксиология военной службы как система представлений о ценностях профессиональной служебной деятельности в военной сфере. Типология ценностей военной службы по различным основаниям: по отношению к военной деятельности (ценности-цели, ценности-средства, предметные и субъектные ценности); по отношению к сфере взаимодействия субъектов военной службы (военно-корпоративные и военно-профессиональные ценности); по отношению к личности военнослужащего в сфере военной деятельности (духовные, прагматические, витальные ценности)		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Военная безопасность страны, защита граждан Российской Федерации от военных угроз, обеспечение условий для обороноспособности государства как ценности-цели, определяющие поведение человека в военной сфере, его отношение к военной службе и защите Отечества. Влияние ценностных ориентаций человека на его трудовую деятельность в секторе военного производства, участие в военно-патриотическом воспитании молодежи.		
	Практическое занятие		
	Практическое занятие № 5 Военная служба как личностно-значимая и общественная ценность	4	
Тема 2.3. Праксиология воинской службы	Самостоятельная работа Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
	Содержание		
	Праксиология военной деятельности как совокупность теоретических представлений об эффективной организации практической деятельности людей в военной сфере жизни общества. Военная служба как вид федеральной государственной службы и разновидность профессиональной служебной деятельности: особенности и предназначение. Системная характеристика военной деятельности: цель, предмет, объект, субъект, содержание, способы, результат и подсистема управления. Культура военной службы и культурологические аспекты совершенствования деятельности военнослужащих на современном этапе развития военной сферы жизни общества		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Практическое занятие		
	Практическое занятие №6. Самоподготовка будущего призывника к осуществлению военной деятельности	6	
	Самостоятельная работа		

	Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема 2.4. Стрелковая, огневая и физическая подготовка	Содержание		
	1. Стрелковая подготовка: строи и управление ими, стрелковые приемы и движение без оружия, стрелковые приемы и движение с оружием, выполнение воинского приветствия, выход из строя и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него, строи отделения, действия военнослужащих у автомобилей и на автомобилях. Огневая подготовка: материальная часть автомата Калашникова, разборка, сборка, чистка, смазка и хранение автомата, осмотр и подготовка автомата к стрельбе, ведение огня из автомата, ручные осколочные гранаты		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	2. Цель и задачи физической подготовки, содержание, средства физической подготовки. Этапы проведения физической подготовки военнослужащих. Техника выполнения физических упражнений и формирования двигательных навыков. Основные формы проведения физической подготовки: учебные занятия, утренняя физическая зарядка, попутные физические тренировки		
	Практическое занятие	2	
	Практическое занятие № 7. Тренинг умений стрелковой и физической подготовки	6	
	Самостоятельная работа Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема 2.5. Медико-санитарная подготовка военнослужащих	Содержание		
	1. Первая (доврачебная) помощь при ранениях, при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	2. Первая (доврачебная) помощь при ожогах, при поражении электрическим током, при утоплении, при перегревании/переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях. Реанимационные мероприятия		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Практическое занятие	2	
	Практическое занятие № 8. Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи пострадавшим	6	
	Самостоятельная работа Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)			
Тема 2.1. Введение в микробиологию,	Содержание		
	1. Определение содержания наук микробиологии, иммунологии,		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07

иммунологию и эпидемиологию	эпидемиологии. История развития микробиологии. Естественный микробный фон кожи. Патогенные микроорганизмы. Бессимптомная латентная инфекция. Инфекционные заболевания и бациллоносительство. Периоды протекания инфекционных заболеваний		
	2. Определение понятия «иммунитет». Виды и подвиды иммунитета. Антигены и антитела. Формы приобретенного иммунитета. Иммунитет и восприимчивость к инфекционным заболеваниям. Методы иммунопрофилактики		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	3. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Дезинфекция, ее виды и способы. Дезинсекция, ее виды и способы. Дератизация, ее виды и способы		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 9. Иммунитет и методы иммунопрофилактики	2	
	Практическое занятие № 10. Правила проведения плановых мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации	4	
	Самостоятельная работа Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема 2.2. Оказание первой (доврачебной) помощи при неотложных состояниях и травматизме	Содержание		
	1. Понятие о неотложных состояниях, причины и факторы их вызывающие. Оказание первой доврачебной помощи при неотложных состояниях: ожогах, электротравмах, поражении молнией, отморожении, тепловом ударе, утоплении, отравлении, инсульте, мигрени. Методы доврачебной реанимации		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	2. Проблема травматизма. Понятие травмы. Виды травматических повреждений. Меры профилактики травматизма. Оказание первой (доврачебной) помощи при травмах		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Практические занятия		
	Практическое занятие №11. Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи при неотложных состояниях	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Практическое занятие №12. Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи при травматизме	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Самостоятельная работа Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема 2.3. Обеспечение здорового образа жизни	Содержание		
	1. Здоровье и его основные показатели. Факторы формирования здоровья.		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07

	Здоровый образ жизни и его составляющие		
	2.Медико-гигиенические аспекты здорового образа жизни. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Факторы риска для здоровья. Вредные привычки и их профилактика		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Практическое занятие		
	Практическое занятие № 13. Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания	4	
	Самостоятельная работа Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
Всего: 68 часов			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- нормативные документы;
- специальные технические средства;
- задания для контрольных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы для зачёта.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные источники:

1. Косолапова, Н. В. ОУД. 07 ОУД. 07 Основы безопасности жизнедеятельности : учебник для СПО / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. - 5-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 368 с. - (Профессиональное образование. Гр. ФИРО). - ISBN 978-5-4468-6574-1

Дополнительные источники:

1. ЭБС "Znaniyum": Безопасность жизнедеятельности : учеб. пособие / Л.Л. Никифоров, В.В. Персиянов. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 297 с. — (Среднее профессиональное образование). Режим доступа: <http://znaniyum.com/catalog/product/961964>

3.2.2. Интернет-ресурсы

1. www.mchs.gov.ru (сайт МЧС РФ).
2. www.mvd.ru (сайт МВД РФ).
3. www.mil.ru (сайт Минобороны).

4. www.fsb.ru (сайт ФСБ РФ).
5. www.pobediteli.ru (проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»).
6. www.monino.ru (Музей Военно-Воздушных Сил).
7. www.simvolika.rsl.ru (Государственные символы России. История и реальность).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; основные источники информации и ресурсы для решения задач обеспечения безопасности жизнедеятельности в профессиональном и социальном контекстах: принципы, правила и требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС; физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; алгоритмы и приемы защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; алгоритмы и приемы действий по гражданской обороне и в ЧС; основы обеспечения военной безопасности государства (для юношей). основы медицинских знаний (для девушек) номенклатуру информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды;	Оценка «отлично»: студент владеет понятийным аппаратом, нормативно-правовой базой, полно и глубоко овладел материалом по заданной теме, обосновывает свои суждения и даёт правильные ответы на вопросы преподавателя. Выполнил норматив на оценку «отлично». Оценка «хорошо»: студент владеет понятийным аппаратом, нормативно-правовой базой, полно и глубоко овладел материалом по заданной теме, но содержание ответов имеют некоторые неточности и требуют уточнения и комментария со стороны преподавателя. Выполнил норматив на оценку «хорошо». Оценка «удовлетворительно»: студент знает и понимает материал по заданной теме, но изложение неполное, непоследовательное, допускаются неточности в определении понятий, норм права, студент не может обосновать свои ответы на уточняющие вопросы преподавателя. Выполнил норматив на оценку «удовлетворительно».	Выполнение нормативов Тестовые задания Практические задания

приемы структурирования информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, и форматы оформления (устное сообщение, письменное сообщение, электронный контент и т.п.) данной информации; психологические основы деятельности трудового коллектива, психологические особенности личности в сфере трудовой деятельности, актуальные для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте; основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте на основе принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко-и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности порядок действий в чрезвычайных ситуациях, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения правил безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства		
Умеет: распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том	Оценка «отлично»: студент владеет понятийным аппаратом, нормативно-правовой базой, полно и глубоко овладел материалом по заданной теме, обосновывает свои суждения и даёт правильные ответы на вопросы преподавателя.	

числе при возникновении ЧС; анализировать задачу и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, и выделять составные части подобных задач и/или проблем; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; составлять план действий, определять ресурсы, прогнозировать результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; владеть способностью принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; владеть методами защиты от вредных и опасных факторов ЧС, защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; приемы действий по гражданской обороне и в ЧС. оценивать результат и последствия своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС.	Выполнил норматив на оценку «отлично». Оценка «хорошо»: студент владеет понятийным аппаратом, нормативно-правовой базой, полно и глубоко овладел материалом по заданной теме, но содержание ответов имеют некоторые неточности и требуют уточнения и комментария со стороны преподавателя. Выполнил норматив на оценку «хорошо». Оценка «удовлетворительно»: студент знает и понимает материал по заданной теме, но изложение неполное, непоследовательное, допускаются неточности в определении понятий, норм права, студент не может обосновать свои ответы на уточняющие вопросы преподавателя. Выполнил норматив на оценку «удовлетворительно».	

Владеть знаниями основ обеспечения военной безопасности государства (для юношей). Владеть знаниями основ медицинских знаний (для девушек) определять задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности; определять необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; применять приемы структурирования информации для создания устных и письменных сообщений, электронного контента и т.п. в процессе освоения информации о безопасности жизнедеятельности; применять ИКТ и цифровые инструменты для решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС;		

распознавать жизненные нарушения при неотложных состояниях и травмах организовывать работу коллектива и команды и взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера. эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, соблюдать нормы экологической безопасности содействовать практическому осуществлению идеи бережливого производства за счет минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте		

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ для организации

самостоятельной работы студентов **по дисциплине**

ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»

Методические рекомендации учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС).

Содержание

Введение

Тематический план самостоятельной работы

План-график выполнения самостоятельной работы

Методические рекомендации по подготовке сообщения

Список литературы

Введение

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторных самостоятельных работ учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» раскрывают у студентов формирование системы знаний, практических умений.

Изучение программного материала должно способствовать формированию у студентов необходимых для профессиональной деятельности знаний и навыков.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл в части общепрофессиональных дисциплин.

Внеаудиторная самостоятельная работа - планируемая учебная, учебно-исследовательская работа студентов, выполняемая вне занятий по заданию и при управлении преподавателем, но без его непосредственного участия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических
- умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развития познавательных способностей и активности обучающихся;
- творческой инициативы, самостоятельности, ответственности, организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- формирования общих и профессиональных компетенций;
- развитию исследовательских умений.

Критерии оценки результатов самостоятельной работы

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся являются:

- уровень освоения учебного материала;
- уровень умения использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- уровень сформированности обще-учебных умений;
- уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике;
- обоснованность и четкость изложения материала;
- оформление материала в соответствии с требованиями стандарта предприятия;
- уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное;
- уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия;
- уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий;
- уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.

Тематический план самостоятельной работы

Наименование разделов, тем	Вид внеаудиторной самостоятельной работы	Количество часов на внеаудиторную самостоятельную работу (ВСР)
Раздел 1. Система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Тема 1.1 Подготовить сообщение на тему: «Назначение и основные задачи РСЧС, ее роль и значение в современных условиях»	Подготовка сообщения	2 ч.
Раздел 1. Система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Тема 1.2. Подготовить доклад на тему: «Порядок эвакуации и укрытия граждан в условиях ЧС мирного и военного времени, поведение в сооружениях коллективной защиты»	Подготовка сообщения	2 ч.
Раздел 2. Основы военной службы. Тема 2.1. Подготовка сообщений по темам «Виды и рода войск Вооруженных сил России» и «Способы бесконфликтного общения и саморегуляции».	Подготовка сообщения	2 ч.
Итого:		6

Методические рекомендации по подготовке сообщения

Регламент устного публичного выступления – **не более 10 минут.**

Искусство устного выступления состоит не только в отличном знании предмета речи, но и в умении преподнести свои мысли и убеждения правильно и упорядоченно, красноречиво и увлекательно. Любое устное выступление должно удовлетворять *трем основным критериям*, которые в конечном итоге и приводят к успеху: это критерий правильности, т.е. соответствия языковым нормам, критерий смысловой адекватности, т.е. соответствия содержания выступления реальности, и критерий эффективности, т.е. соответствия достигнутых результатов поставленной цели. Работу по подготовке устного выступления можно разделить на два основных этапа: до коммуникативного этапа (подготовка выступления) и коммуникативный этап (взаимодействие с аудиторией). Работа по подготовке устного выступления начинается с формулировки темы. Лучше всего тему сформулировать таким образом, чтобы ее первое слово обозначало наименование полученного в ходе выполнения проекта научного результата (например, «Технология изготовления...», «Модель развития...», «Система управления...», «Методика выявления...» и пр.). Тема выступления не должна быть перегруженной, нельзя "объять необъятное", охват большого количества вопросов приведет к их беглому перечислению, к декларативности вместо глубокого анализа.

Неудачные формулировки - слишком длинные или слишком краткие и общие, очень банальные и скучные, не содержащие проблемы, оторванные от дальнейшего текста и т.д. Само выступление должно состоять из трех частей – вступления (10-15% общего времени), основной части (60-70%) и заключения (20-25%).

Вступление включает в себя представление авторов (фамилия, имя отчество, при необходимости место учебы/работы, статус), название доклада, расшифровку подзаголовка с целью точного определения содержания выступления, четкое определение стержневой идеи. Стержневая идея проекта понимается как основной тезис, ключевое положение. Стержневая идея дает возможность задать определенную тональность выступлению. Сформулировать основной тезис означает ответить на вопрос, зачем говорить (цель) и о чем говорить (средства достижения цели).

Требования к основному тезису выступления:

- фраза должна утверждать главную мысль и соответствовать цели выступления;

- суждение должно быть кратким, ясным, легко удерживаться в кратковременной памяти;
- мысль должна пониматься однозначно, не заключать в себе противоречия.

В речи может быть несколько стержневых идей, но не более трех.

Самая частая ошибка в начале речи – либо извиняться, либо заявлять о своей неопытности. Результатом вступления должны быть заинтересованность слушателей, внимание и расположенность к презентатору и будущей теме. К аргументации в пользу стержневой идеи проекта можно привлекать фото-, видеофрагменты, аудиозаписи, фактологический материал. Цифровые данные для облегчения восприятия лучше демонстрировать посредством таблиц и графиков, а не злоупотреблять их зачитыванием. Лучше всего, когда в устном выступлении количество цифрового материала ограничено, на него лучше ссылаться, а не приводить полностью, так как обилие цифр скорее утомляет слушателей, нежели вызывает интерес. План развития основной части должен быть ясным. Должно быть отобрано оптимальное количество фактов и необходимых примеров. В научном выступлении принято такое употребление форм слов: чаще используются глаголы настоящего времени во «вневременном» значении, возвратные и безличные глаголы, преобладание форм 3-го лица глагола, форм несовершенного вида, используются неопределенно-личные предложения. Перед тем как использовать в своей презентации корпоративный и специализированный жаргон или термины, вы должны быть уверены, что аудитория поймет, о чем вы говорите. Если использование специальных терминов и слов, которые часть аудитории может не понять, необходимо, то постарайтесь дать краткую характеристику каждому из них, когда употребляете их в процессе презентации впервые.

Самые частые ошибки в основной части доклада - выход за пределы рассматриваемых вопросов, перекрывание пунктов плана, усложнение отдельных положений речи, а также перегрузка текста теоретическими рассуждениями, обилие затронутых вопросов (декларативность, бездоказательность), отсутствие связи между частями выступления, несоразмерность частей выступления (затянутое вступление, скомканность основных положений, заключения). В заключении необходимо сформулировать выводы, которые следуют из основной идеи (идей) выступления. Правильно построенное заключение способствует хорошему впечатлению от выступления в целом. В заключении имеет смысл повторить стержневую идею и, кроме того, вновь (в кратком виде) вернуться к тем моментам основной части, которые вызвали интерес слушателей. Закончить выступление можно решительным заявлением. Вступление и заключение требуют обязательной подготовки, их труднее всего создавать на ходу. Психологи доказали, что лучше всего запоминается сказанное в начале и в конце сообщения ("закон края"). Поэтому вступление должно привлечь внимание слушателей, заинтересовать их, подготовить к восприятию темы, а заключение должно обобщить в сжатом виде все сказанное, усилить и сгустить основную мысль, оно должно быть таким, "чтобы слушатели почувствовали, что дальше говорить нечего" (А.Ф. Кони).

После подготовки текста / плана выступления полезно проконтролировать себя вопросами:

- Вызывает ли мое выступление интерес?
- Достаточно ли я знаю по данному вопросу, и имеется ли у меня достаточно данных?
- Смогу ли я закончить выступление в отведенное время?
- Соответствует ли мое выступление уровню моих знаний и опыту?

При подготовке к выступлению необходимо выбрать способ выступления: устное изложение с опорой на конспект (опорой могут также служить заранее подготовленные слайды) или чтение подготовленного текста.

Отметим, однако, что чтение заранее написанного текста значительно уменьшает влияние выступления на аудиторию.

Запоминание написанного текста заметно сковывает выступающего и привязывает к заранее составленному плану, не давая возможности откликаться на реакцию аудитории. Общеизвестно, что бесстрастная и вялая речь не вызывает отклика у слушателей, какой бы интересной и важной темы она ни касалась. И наоборот, иной раз даже не совсем складное выступление может затронуть аудиторию, если оратор говорит об актуальной проблеме, если аудитория чувствует компетентность выступающего.

Яркая, энергичная речь, отражающая увлеченность оратора, его уверенность, обладает значительной внушающей силой. Кроме того, установлено, что *короткие фразы* легче воспринимаются на слух, чем длинные. Лишь половина взрослых людей в состоянии понять фразу, содержащую более тринадцати слов. А третья часть всех людей, слушая четырнадцатое и последующие слова одного предложения, вообще забывают его начало.

Необходимо избегать сложных предложений, причастных и деепричастных оборотов.

Излагая сложный вопрос, нужно постараться передать информацию по частям. Пауза в устной речи выполняет ту же роль, что и знаки препинания в письменной. После сложных выводов или длинных предложений необходимо сделать паузу, чтобы слушатели могли вдуматься в сказанное или правильно понять сделанные выводы.

Если выступающий хочет, чтобы его понимали, то не следует говорить без паузы дольше, чем пять с половиной секунд (!). Особое место в презентации проекта занимает обращение к аудитории.

Известно, что обращение к собеседнику по имени создает более доверительный контекст деловой беседы. При публичном выступлении также можно использовать подобные приемы. Так, косвенными обращениями могут служить такие выражения, как «Как Вам известно», «Уверен, что Вас это не оставит равнодушными».

Подобные доводы к аудитории – это своеобразные высказывания, подсознательно воздействующие на волю и интересы слушателей. Выступающий показывает, что слушатели интересны ему, а это самый простой путь достижения взаимопонимания. Во время выступления важно постоянно контролировать реакцию слушателей.

Внимательность и наблюдательность в сочетании с опытом позволяют оратору уловить настроение публики. Возможно, рассмотрение некоторых вопросов придется сократить или вовсе отказаться от них. Часто удачная шутка может разрядить атмосферу. После выступления нужно быть готовым к ответам на возникшие у аудитории вопросы.

Дополнительные источники:

1. Кузьменко, Е.П. Гражданская оборона / Е.П. Кузьменко, О.А. Королев, В.И. Земитан. - К.: Вища школа; Издание 7-е, перераб. и доп., **2021**. - 160 с.
2. Ботыгин, Владимир Иванович; Кисляков Павел Александрович Гражданская Оборона / Александрович Ботыгин Владимир Иванович; Кисляков Павел. - Москва: **РГГУ**, **2021**. - 266 с.
3. Гражданская оборона / ред. В.А. Смелянский. - М.: Просвещение; Издание 7-е, испр., **2022**. - 206 с.
4. 9. Гражданская оборона и защита от чрезвычайных ситуаций в вопросах и ответах. - Москва: СПб. [и др.]: Питер, **2023**. - 263 с.
1. <https://76.mchs.gov.ru/deyatelnost/press-centr/aktualno/istoriya-razvitiya-grazhdanskoy-oborony-rossii>.
2. <https://www.mchs.gov.ru/deyatelnost/grazhdanskaya-oborona>.
1. Бескурников А. А., "Техника и наука" №2, статья "Один из первых"/ А.А. Бескурников// Санкт-Петербург - 1984 - С7.
2. Болотин Д. Н., История советского стрелкового оружия и патронов/ Д. Н. Болотин// Полигон - Санкт-Петербург - 1995 - С19.
3. Волгин А. Р., "Наука и жизнь" №5, статья "Стрелковое оружие"/ А.Р. Волгин// Санкт-Петербург - 1984 - С14.
4. Грабин В. Г., Оружие победы/ В. Г. Грабин// Политиздат - Москва - 1989 - С184.
5. Маркевич В. Е., Ручное огнестрельное оружие/ В. Е. Маркевич// Санкт-Петербург - Энциклопедии - 2005 - С112.
6. Попенкер М. М., Милчев М. В., Вторая мировая: Война оружейников/ М. М. Попенкер, М. В. Милчев// Яуза - Эксмо - 2009 - С216.
7. Подрепный Е. А., Титков Е. Н., Оружие Великой Победы/ Е. А. Подрепный, Е. Н. Титков// Яуза - Эксмо - 2009 - С114.
8. Кашевский В. В., Пехотное оружие Второй мировой войны/ В. В. Кашевский// Харвест - Минск - 2004 - С56.
9. <http://www.opoccuu.com/ppd.htm>
10. <http://army.lv/ru/ppsh-41/harakteristiki/625/404>
11. <http://www.opoccuu.com/mosin.htm>
12. http://bdsa.ru/index.php?option=com_content&task=view&id=1255&Itemid=33

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

для практических занятий по дисциплине

ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»

2026 г.

Содержание

1. Пояснительная записка
2. Критерии оценки практических заданий
3. Перечень практических работ
4. Содержание практических занятий
5. Список рекомендуемой литературы

Пояснительная записка

Методические указания по выполнению практических работ по ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» предназначены для обучающихся среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цель методических указаний: организовать самостоятельную деятельность обучающихся при проведении практических работ.

Целью проведения практических занятий является отработка основных теоретических знаний модуля и приобретение практического опыта.

Выполнение предложенных практических занятий способствует формированию профессиональных компетенций.

При подготовке к занятию обучающийся должен знать основную учебную литературу согласно программе модуля по теме, которая рассматривается, а также литературу специальную по конкретному занятию.

В методических указаниях даны пояснения к выполнению практических работ.

Каждый учащийся должен вести рабочую тетрадь, в которую заносятся:

- название работы;
- цель работы;
- ход работы (порядок выполнения полученного задания);
- выводы по работе.

Материал по каждому занятию излагается в следующей последовательности: вначале кратко формулируются тема и цель занятия, затем определяется конкретное задание и порядок выполнения, а также методические указания по проведению практической работы.

Преподаватель принимает выполненную учащимся практическую работу в индивидуальном порядке. Хорошо выполненные работы следует рекомендовать для ознакомления всем учащимся. Для зачета, по окончании -практических занятий, учащийся представляет надлежащим образом оформленную тетрадь.

Целесообразно в конце занятия сообщать тему следующего практического занятия и указывать литературные источники. Учащиеся в таких случаях приходят с готовыми конспектами, и преподавателю остается дать лишь целевую установку занятия, распределить задания, показать технику выполнения. После этого учащиеся приступают к самостоятельной работе.

Критерии оценки практической работы

Практические занятия оцениваются преподавателем, исходя из следующих критериев успешности работ:

- 1) соответствие содержания работы заданной теме и оформление в соответствии с существующими требованиями;
- 2) логика изложения, взаимосвязь структурных элементов работы;
- 3) объем, характер и качество использованных источников;
- 4) обоснованность выводов, их глубина, оригинальность;
- 5) теоретическая и методическая достаточность, стиль и качество оформления компьютерной презентации

Оценивая итоговое задание, преподаватель ставит отметку.

«5» – работа соответствует всем критериям, студенты демонстрируют творческий подход, самостоятельно находят дополнительный материал;

«4» – работа не соответствует одному из критериев (1, 2, 4);

«3» – работа не соответствует критериям 1, 2, 4, 5;

«2» – работа не соответствует ни одному из критериев.

Перечень практических занятий при изучении дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Практическая работа № 1

Тема: Средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК. Приборы радиационной и химической разведки и контроля.

Цель: Обучающая: формировать навыки пользования и применения СИЗ;

Развивающая: способствовать формированию исследовательской, информационной и коммуникативной компетенций;

Практическая: научиться правильно выбирать средство защиты органов дыхания, научиться надевать противогаз

Воспитательная: воспитывать чувство патриотизма, дисциплинированности и чувства ответственности через изучение правил поведения в ЧС, при необходимости применения СИЗ органов дыхания, кожи.

Задачи:

Образовательные:

- изучить устройство, принцип действия фильтрующих и изолирующих противогазов, респираторов, простейших средств защиты органов дыхания;

- ознакомить с правилами пользования индивидуальными средствами защиты кожи.

Воспитательные:

- воспитание дисциплинированности и чувства ответственности через изучение правил поведения в ЧС, при необходимости применения СИЗ органов дыхания, кожи.

Оборудование:

1. Комплекты ОЗК, противогазы

Продолжительность: 2 часа

Ход урока:

I. Вводная часть

- Организационный момент.

- **Опрос домашнего задания:**

- Что понимают под защитными сооружениями?

- Какие типы защитных сооружений вы знаете?

- Что понимают под противорадиационным укрытием (ПРУ), чем они отличаются от убежищ?

- Простейшие укрытия? Как они оборудуются?

II. Изучение нового материала.

Вопросы на активизацию знаний по теме:

А). Какие средства защиты вы знаете?

Б). Перечислите индивидуальные средства защиты.

В). Что относят к средствам массовой защиты?

- Сообщить тему урока, учебные цели, учебные вопросы, подлежащие изучению.

III. Основная часть.

Порядок надевания противогаза по сигналу «Химическая тревога»

Сигнал «Химическая тревога» предупреждает население о срочной необходимости принять меры защиты от отравляющих и сильнодействующих ядовитых веществ. В случае возникновения опасности по радиотрансляционным сетям, радиовещательным станциям и телевизионным приемникам будет передана информация о действиях населения. При аварии с выбросом опасных химических веществ будет сообщено, на каких улицах населению оставаться в квартирах, по возможности загерметизировать окна и двери, надеть влажную марлевую повязку, отключить газовые и электроприборы, а на каких немедленно выходить из зоны заражения в указанных направлениях, взяв документы и деньги.

В зависимости от обстановки противогаз носят в трех положениях: «походном», «наготове» и «боевом». Противогаз в походном положении носят вложенным в сумку на левом боку, когда нет непосредственной угрозы нападения противника. При передвижении (выполнении работ) сумку можно несколько смещать назад, чтобы она не мешала движению рук.

В положение «наготове» противогаз переводят по сигналу «Воздушная тревога» или по команде «Противогаз готов!» При этом сумку с противогазом перемещают вперед, открывают

клапан, чтобы было удобно быстрее вынуть шлем-маску из сумки. В «боевое» положение (шлем-маска надета) противогаз переводят по сигналам «Радиационная опасность», «Химическая тревога» или по команде «Газы!», а также самостоятельно при обнаружении признаков радиоактивного заражения, наличия отравляющих веществ или бактериальных средств.

Порядок надевания противогаза, следующий:

- заткнуть дыхание и закрыть глаза;
- снять головной убор и положить его рядом или зажать между ног;
- вынуть из сумки противогаз, взяться обеими руками за нижнюю часть шлем-маски и, прижав ее к подбородку, натянуть на голову так, чтоб не было складок, а очки пришлись против глаз.;
- после этого нужно обязательно сделать резкий выдох, открыть глаза, возобновить дыхание, надеть головной убор и закрыть сумку клапаном.

Соблюдение приемов надевания противогаза является обязательным. Задержка дыхания и закрывание глаз предохраняет органы дыхания и глаза от поражения парами высокотоксичных отравляющих веществ до момента надевания противогаза, а сильный выдох после надевания шлем-маски способствует удалению из-под нее зараженного воздуха, если он попал туда в момент надевания противогаза.

Противогаз разрешается снимать по сигналу отбоя нападения противника, по команде «Противогазы снять!» или самостоятельно, когда станет достоверно известно, что опасность поражения миновала.

Чтобы снять противогаз, необходимо:

- приподнять правой рукой головной убор;
- взять левой рукой за клапанную коробку, слегка оттянуть шлем-маску вниз и движением руки вперед и вверх снять ее;
- надеть головной убор. После чего шлем-маску следует вывернуть наизнанку, протереть (просушить) и уложить в сумку.

Норматив № 4 б «Надевание общевойскового защитного комплекта и противогаза».

Условия выполнения: «Обучаемые в составе подразделения ведут боевые действия, находятся в районе расположения, в карауле. Средства защиты при обучаемых.»

Подается команда: «**Защитный костюм надеть - Газы.**»

По этой команде:

1. Положить оружие;
2. Снять сумку с противогазом, снаряжение, головной убор (форма №3), снять плащ в чехле и положить на землю, куртку заправить внутрь брюк;
3. Надеть защитные чулки, застегнуть хлястики и завязать тесьму на брючном ремне, раскрыть чехол плаща и, взявшись за держатели, занести плащ с чехлом за спину так, чтобы чехол находился на спине под плащом;
4. Надеть плащ в рукава;
5. Продеть концы держателей в рамки в низу плаща и закрепить в рамках держателей;
6. Застегнуть центральные отверстия на центральный шпене́к сначала правой, а затем левой пол плаща и закрепить их закрепо́й;
7. Застегнуть полы плаща , на шпене́чки так, чтобы левая пола обхватывала левую, а правая - правую ногу;
8. Держатели двух шпене́чков, расположенные ниже центрального шпене́чка, закрепить закрепо́чками;
9. Застегнуть боковые хлястики плаща на шпене́чки, обернув их предварительно вокруг ног под коленями;
10. Застегнуть полы плаща, оставив не застёгнутыми два верхних шпене́чка;
11. Надеть поверх плаща полевое снаряжение и сумку для противогаза;
12. «Газы»;
13. Надеть головной убор;
14. Надеть капюшон плаща поверх головного убора;
15. Застегнуть два верхних шпене́чка;
16. Завернуть рукава плаща;
17. Надеть перчатки. Петли на большие пальцы надеть поверх перчаток;
18. «В ружьё».

Последовательность (порядок) выполнения норматива:

1. По командам «Плащ в рукава, чулки, перчатки надеть. Газы»:

- положить оружие или прислонить его к какому-либо предмету;
- снять головной убор (каску);
- заправить куртку (гимнастерку) в брюки;
- расправить клапаны у импрегнированного обмундирования;
- надеть защитные чулки и закрепить их за брючный (поясной) ремень;
- надеть плащ в рукава;
- подвернуть обшлага рукавов;
- закрепить свободные хлястики на полах плаща (старого образца);
- надеть противогаз в боевое положение;
- надеть головной убор (подшлемник и каску), затем капюшон защитного плаща;
- подогнать капюшон по размеру с помощью головного хлястика;
- застегнуть борта плаща, при этом соединительную трубку противогаза пропустить между вторым и третьим шпением — сверху;
- надеть защитные перчатки;
- отвернуть обшлага рукавов поверх защитных перчаток;
- закрепить обшлага рукавов с помощью нарукавных хлястиков (петель);
- взять оружие в прежнее положение.

2. По командам «Защитный комплект надеть. Газы»:

- оружие положить на землю или прислонить к какому-либо предмету;
- снять сумку с противогазом, снаряжение и головной убор (каску) и положить их на землю;
- заправить куртку (гимнастерку) в брюки и расправить клапаны у импрегнированного обмундирования;
- надеть защитные чулки и закрепить их за брючный ремень;
- надеть защитный плащ и подвернуть обшлага рукавов;
- пропустить наплечные тесемки через кольца, находящиеся на нижней кромке плаща, подтянуть нижнюю кромку плаща по требуемому размеру и закрепить тесемками;
- застегнуть на центральный шпенок сначала правую, а затем левую полу плаща и закрепить их закрежкой, находящейся на левой поле;
- застегнуть полы плаща ниже центрального шпеня так, чтобы левая пола охватывала левую ногу, правая — правую и закрепить их хлястиками ниже коленных суставов;
- закрепить закрежками держатели правой и левой полы на шпениях, находящихся непосредственно под центральным шпением;
- застегнуть борта плаща выше центрального шпеня, оставив свободными два верхних держателя;
- надеть снаряжение и противогаз поверх защитного плаща;
- перевести противогаз в боевое положение;
- надеть головной убор (подшлемник и каску), затем капюшон плаща;
- подогнать по размеру капюшон с помощью головного хлястика;
- застегнуть борта плаща на оставшиеся свободными два верхних шпеня;
- надеть защитные перчатки;
- отвернуть обшлага рукавов поверх защитных перчаток;
- закрепить обшлага рукавов с помощью нарукавных хлястиков (петель);
- взять оружие в прежнее положение.

1. **Общевойсковой защитный комплект (ОЗК)** относится к общевойсковым средствам индивидуальной защиты кожи (СИЗК) изолирующего типа.

Принцип защитного действия ОЗК заключается в изоляции кожных покровов, обмундирования и обуви личного состава от воздействия отравляющих веществ (ОВ), радиоактивной пыли (РП) и бактериальных (биологических) аэрозолей (БА).

2. **Общевойсковой защитный комплект** в сочетании с фильтрующими (СИЗК) предназначен для защиты кожных покровов личного состава от ОВ, РП, БА, а также для снижения заражения обмундирования, снаряжения, обуви и индивидуального оружия. При заблаговременном надевании ОЗК повышает уровень защищенности кожных покровов от светового излучения ядерных взрывов (СИЯВ), огнесмесей и открытого пламени, а также ослабляет разрушающее действие термических факторов на расположенные под ним предметы экипировки.

Общевойсковой защитный комплект является средством защиты периодического ношения. При заражении ОВ, РП, БА ОЗК подвергают специальной обработке и используют многократно.

3. Общебойковой защитный комплект комплектуют в подразделениях войск. Защитные плащи ОП-1М с чехлами, чулки, перчатки, чехлы для чулок и перчаток заказывают, поставляют на склады и в подразделения войск, учитывают и списывают отдельно.

Состав, устройство, маркировка

4. В комплект защитного плаща ОП-1М (рис. 1.) входят: плащ, чехол для плаща, держатели плаща (2 шт.), шпеньки (19 шт.), закрепки (4 шт.). Шпеньки и закрепки для каждого плаща упакованы в мешочки из марли.

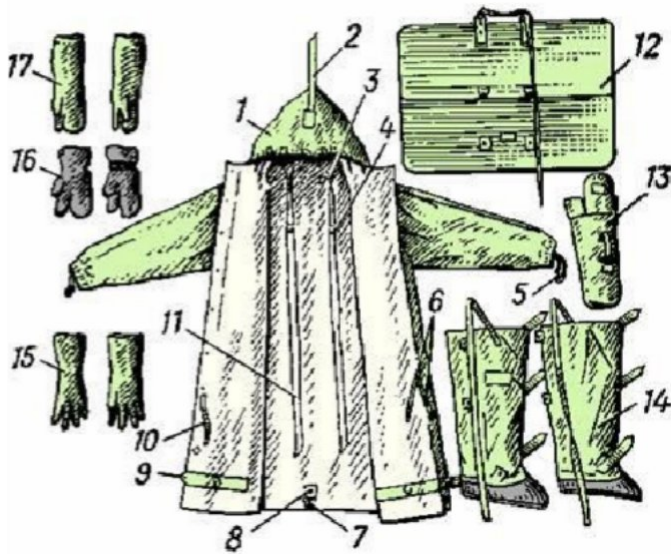


Рис. 1. Общебойковой защитный комплект

1 – защитный плащ ОП-1М; 2 – затяжник; 3 – петля спинки; 4 и 7 – рамки стальные; 5 – петля для большого пальца руки; 6 и 10 – закрепки; 8 – центральный шпенок; 9 – хлястик; 11 – держатели плаща; 12 – чехол для защитного плаща ОП-1М; 13 – чехол для защитных чулок и перчаток; 14 – защитные чулки; 15 – защитные перчатки БЛ-1М; 16 – утеплительные вкладыши к защитным перчаткам БЗ-1М; 17 – защитные перчатки БЗ-1М

Для обеспечения герметичности и удобства пользования низки рукавов стянуты резинками. Размеры капюшона регулируют затяжником. Фиксацию рукавов осуществляют петлями, надеваемыми на большие пальцы рук. Для застегивания плаща имеются шпеньки. Рамки стальные, центральный шпенок, держатели плаща, закрепки и хлястики с резинками предназначены для надевания плаща в виде комбинезона. На левом рукаве внизу имеется карман для хранения запасных шпеньков и закрепок.

Плащ изготавливают из прорезиненной ткани. Плащ может быть использован также для защиты от непогоды.

5. Чехол плаща предназначен для хранения, ношения и быстрого перевода плаща в «боевое» положение в виде накидки. Чехол изготавливают из ткани. На чехле имеются:

- два хлястика и два шпенька (в держателях) для застегивания чехла;
- две прорези на хлястиках для продевания держателей плаща;
- две пары рамок стальных для крепления чехла с плащом на спине военнослужащего.

Концы хлястиков соединены тесьмой для раскрытия чехла при переводе плаща в «боевое» положение.

6. В комплект защитных чулок входят: чулки (1 пара), шпеньки (6 шт.), тесьма (2 шт.). Шпеньки закреплены на отрезке прорезиненной ткани. Для крепления чулок на ногах используют хлястики и тесьму. Голенища чулок изготавливают из прорезиненной ткани, осоюзки – из резины.

7. В общебойковом защитном комплекте используют защитные перчатки двух видов: летние БЛ-1М и зимние БЗ-1М. Летние перчатки пятипалые, зимние – двупалые. Перчатки изготавливают из резины. В комплект зимних перчаток входят утеплительные вкладыши.

Для ношения чулок и перчаток в положениях «походном» и «наготове» используют чехол из ткани.

8. Плащ и чулки имеют маркировку, нанесенную на нижнюю часть плаща с изнанки и верхнюю часть голенищ чулок с лицевой стороны: первая строка – шифр предприятия, номер поступления (цифрами), марка материала; вторая строка – месяц и две последние цифры года изготовления, рост.

Маркировку на перчатки наносят на краги: первая строка – шифр предприятия-изготовителя; вторая строка – условное обозначение изделия (БЛ-1М или БЗ-1М) и размер перчаток; третья строка – месяц и две последние цифры года изготовления.

Подготовка к пользованию

9. При получении защитного плаща, чулок, перчаток необходимо проверить комплектность, целостность материала, швов и фурнитуры. Обнаружив некомплектность или неисправность средств защиты, доукомплектовать их или провести ремонт.

10. Подбор плащей проводят по росту военнослужащего: первый рост – для военнослужащих ростом до 166 см, второй – от 166 до 172 см, третий – от 172 до 178 см, четвертый – от 178 до 184 см и выше.

При получении плаща, не бывшего в носке, необходимо:

- вставить шпальки в держатели шпальков;
- привязать двойным узлом держатели плаща короткой частью к петлям плаща на горловине с изнанки;
- привязать закрепки к держателю: держатель закрепки ввести в прорезь закрепки, затем закрепку продеть через петлю на конце держателя и затянуть;
- вставить запасные шпальки в отверстия кармана на левом рукаве (в плащах старой конструкции – в карман под проймой правого рукава на изнаночной стороне);
- запасную закрепку закрепить одним из запасных шпальков;
- надеть плащ в рукава, противогаз и стальной шлем;
- надеть капюшон на стальной шлем и застегнуть два верхних шпалька плаща;
- с оказанием взаимопомощи закрепить в нужном положении затяжники;
- снять плащ, стальной шлем и противогаз; вставить два шпалька в держатели шпальков чехла;
- нанести знаки воинского различия;
- уложить плащ в чехол (рис. 2).

11. Для укладки плаща в чехол необходимо:

- расстелить чехол на ровной поверхности наружной стороной вверх, держатели плаща пропустить через прорезы в хлястиках чехла;
- полы и спинку сложить продольными складками так, чтобы габариты плаща по ширине не превышали 30 см (рис. 2, а);
- уложить плащ, начиная снизу, гармошкой (с шириной складок 15-20 см) на чехол и отвернуть капюшон на плащ (рис. 2, б), завернуть боковые стороны чехла, скатать плащ вместе с чехлом и застегнуть хлястики чехла (рис. 2, в).

При отсутствии чехла плащ укладывают в такой последовательности:

- расстелить плащ наружной стороной вверх, сложить отдельно обе полы продольными складками так, чтобы габариты плаща по ширине не превышали 30 см, свернуть в скатку, начиная от низа плаща до капюшона;
- повернуть капюшон затяжником и стальными рамками наружу;
- затяжник капюшона обвести вокруг скатки и закрепить в стальных рамках капюшона.

12. Подбор чулок проводят по размеру обуви:

первый рост – для обуви (сапоги, ботинки) до 40-го размера;

второй рост – для 42-го размера;

третий рост – для 43-го размера и больше.

Для зимней обуви (валенки, унты) чулки подбирают на один размер больше, чем для летней.

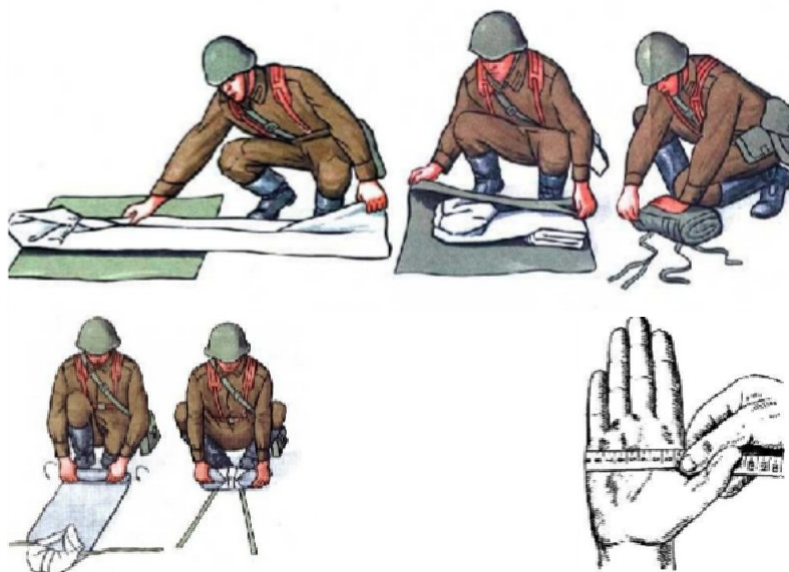
При получении чулок, не бывших в носке, необходимо:

- вставить шпальки в держатели;
- привязать тесьму двойным узлом к петле в верхней части голенища;
- уложить чулки в чехол, свернув каждый чулок отдельно в скатку, начиная с ошейника;
- застегнуть чехол.

13. Подбор перчаток проводят по результатам измерения обхвата ладони на уровне пятого пястно-фалангового сустава (рис. 3):

для БЛ-1М – до 21 см – первый размер; от 21 до 23 см – второй размер; более 23 см – третий размер;

для БЗ-1М – до 22,5 см – первый размер; более 22,5 см – второй размер.



При получении перчаток необходимо:

- взять одну перчатку за края обреза краги двумя руками и резко перекрутить ее на себя на один оборот, достигнув поддува перчатки в кистевой части рук;
- осмотреть перчатку в поддутом состоянии, то же проделать со второй перчаткой;
- уложить перчатки в чехол под чулки, предварительно вывернув краги наружу (на кистевую часть перчаток);
- застегнуть чехол.

14. На чехол для плаща и чехол для защитных чулок и перчаток пришить бирки.

Правила надевания

15. Общевоинской защитный комплект используют в положениях «походном», «наготове» и «боевом». В «походном» положении при действии личного состава в пешем порядке плащ переносят в чехле за спиной, защитные чулки и перчатки — в чехле на поясном ремне (рис. 4). При действиях личного состава в закрытых подвижных объектах вооружения и военной техники, в фортификационных сооружениях ОЗК может быть снят и уложен в месте, указанном командиром. Плащ за спиной в «походном» положении закрепляют поверх снаряжения с оказанием взаимопомощи. Для этого следует продеть каждый из держателей плаща через рамки чехла, не закрепляя в них держатели. В образовавшиеся лямки с помощью другого военнослужащего продеть руки так, чтобы рамки чехла оказались внизу, а хлястики — вверх и снаружи (рис. 4), затянуть держатели и прочно завязать их на груди развязывающимся узлом; пропустить тесьму для раскрытия чехла поверх левого плеча и привязать ее к левому держателю плаща или к плечевой ляжке снаряжения. Надеть сумку с противогазом так, чтобы плечевая ляжка сумки была расположена поверх держателей плаща.



При отсутствии чехла плащ, свернутый в скатку, носят на спине с перекинутыми через плечи и закрепленными на пояском ремне держателями.

Перед спешиванием для атаки переднего края противника, при действиях вблизи (5-10 м) от подвижных объектов закрытого типа, укрытий, блиндажей, перекрытых участков траншей ОЗК могут быть сняты и размещены в местах, указанных командиром.

16. В положение «наготове» ОЗК переводят в случаях, когда это не затрудняет действия личного состава. Для этого расстегивают чехол (скатку) плаща ОП-1М и распускают его за спиной. Чехол с чулками и перчатками, по возможности, размещают непосредственно за сумкой с магазинами, расстегивают клапан чехла. При инженерном оборудовании местности и других работах, не связанных с перемещением личного состава на расстояние более 10 м от места работы, плащ ОП-1М может быть предварительно развернут и уложен на грунт изнаночной стороной вниз.

17. **Защитный плащ ОП-1М в «боевом»** положении используют в виде накидки, надетым в рукава и в виде комбинезона. В виде накидки плащ используют при внезапном применении противником ОВ или БА.

Плащ в рукава, чулки и перчатки надевают заблаговременно:

- перед преодолением в пешем порядке и в открытых подвижных объектах вооружения и военной техники зон заражения ОВ и БА и зон радиоактивного заражения в условиях пылеобразования;
- перед действиями в пешем порядке на местности, зараженной ОВ, РП, БА;
- в предвидении выпадения РВ из облака ядерного взрыва;
- перед проведением специальной обработки вооружения и военной техники.

18. **В виде комбинезона плащ с чулками и перчатками надевают заблаговременно и используют в зонах заражения ОВ или БА:**

- перед действиями в пешем порядке на местности с высокой растительностью или покрытой глубоким снегом;
- перед проведением спасательно-эвакуационных, инженерных работ и ремонте зараженного вооружения и военной техники.

При преодолении зоны заражения ОВ или БА в пешем порядке и отсутствии высокой растительности, глубокого снега, а также при проведении специальной обработки небольших предметов (личного или группового оружия, средств наблюдения и т.п.) используют, как правило, чулки и перчатки (плащ не надевают). Чулки без плаща и перчаток могут быть использованы при передвижении в пешем порядке в сырую погоду по местности, зараженной РП.

19. **Плащ надевают в виде накидки по сигналу «Химическая тревога»**, по команде голосом «Газы, плащи» или самостоятельно по первым недостоверным признакам применения противником химического или бактериологического (биологического) оружия.

В этих случаях личному составу, находящемуся вне укрытий, необходимо:

- закрыть глаза и задержать дыхание, положить оружие;
- снять стальной шлем и головной убор;
- надеть противогаз, сделать выдох, открыть глаза и возобновить дыхание, раскрыть чехол плаща, дернув тесемку вверх (при ношении плаща без чехла для его раскрытия расстегнуть затяжник капюшона на скатке);
- отвести руки назад и, взявшись за полы, накинуть плащ на плечи;
- надеть капюшон на голову;
- запахнуть полы плаща;
- присесть или прилечь и прикрыть плащом обмундирование, обувь, головной убор, стальной шлем и оружие для предохранения их от заражения.



Если плащ размещен на грунте в развернутом состоянии, то необходимо взять его обеими руками за верхнюю часть и надеть в виде накидки, перебросив взмахом через голову, немедленно использовать индивидуальный противохимический пакет (ИПП). **После прохождения первичного облака необходимо:**

- сбросить зараженный плащ (п. 20);
- перевести в «боевое» положение общевойсковой комплексный защитный костюм (ОКЗК-М, ОКЗК-Д);
- надеть стальной шлем;
- вынуть из чехла, надеть и закрепить чулки;
- вынуть из чехла перчатки;
- остатками раствора из пакета ИПП повторно обработать кисти рук и надеть перчатки.

При появлении первых признаков поражения VX, зарином (зоманом) ввести средство при отравлении фосфорорганическими веществами (ФОВ) из аптечки индивидуальной (АИ).

При передвижении в открытых транспортных средствах для надевания плаща по возможности делают остановку.

20. Для снятия зараженного плаща, надетого в виде накидки, необходимо:

- повернуться лицом к ветру и положить или поставить оружие;
- при использовании плаща с чехлом – развязать держатели плаща, удерживая их руками, и вытащить их из рамок чехла;
- приподнять плащ за держатели вверх и сбросить назад;
- при использовании плаща без чехла – сбросить капюшон с головы, отвязать держатели плаща от поясного ремня, приподнять плащ вверх и сбросить назад.

При передвижении на открытых транспортных средствах личный состав снимает плащи после остановки и высадки.

21. Заблаговременное надевание ОЗК (плащ в рукава) на незараженной местности проводят по команде «Плащ в рукава, чулки, перчатки надеть. Газы».

Для этого необходимо:

- положить оружие, надеть чулки, застегнуть хлястики и завязать обе тесьмы на поясном ремне, перевести в «боевое» положение противогаз и ОКЗК (ОКЗК-М, ОКЗК-Д);
- надеть стальной шлем;
- вынуть из чехла и надеть перчатки, заправив рукава куртки ОКЗК (ОКЗК-М, ОКЗК-Д) под краги (при ношении зимнего обмундирования краги перчаток также надевают поверх рукавов);
- раскрыть чехол плаща, дернув тесьму вверх;
- надеть плащ в рукава, при этом петли на низках рукавов надеть на большие пальцы поверх перчаток; надеть капюшон на стальной шлем и застегнуть плащ;
- взять оружие.

22. Снятие зараженного ОВ или БА ОЗК при ношении плаща, надетого в рукава, проводят при отсутствии возможности его дегазации и дезинфекции на личном составе табельными средствами.

Для снятия ОЗК подают команду «Защитный комплект снять». При снятии ОЗК обращать внимание на то, чтобы открытыми участками тела не касаться его внешней (зараженной) стороны.

Для снятия, зараженного ОЗК вне зоны заражения необходимо:

- повернуться лицом к ветру;
- расстегнуть полы плаща, хлястики чулок и снять петли с больших пальцев рук;

- откинуть капюшон с головы за спину;
- опустить обшлага рукавов на кисти и вынуть руки из рукавов плаща (за спиной);
- не снимая перчаток, развязать держатели плаща и вытащить их из рамок чехла, приподнять плащ за держатели вверх и сбросить назад;
- при необходимости провести дегазацию рецептурой ИДП-1 оружия, стального шлема, фильтрующе-поглощающей коробки (ФПК) противогаза, футляра для очков;
- отвязать тесемки чулок от поясного ремня, а затем, поочередно наступая носком одной ноги на пяточную часть остоюжки чулка другой ноги, вытащить ноги из чулок до половины и стряхиванием снять чулки;
- отойти от снятых зараженных СИЗК в наветренную сторону;
- после действия в зоне заражения ОВ обработать ОКЗК (ОКЗК-М, ОКЗК-Д), обмундирование, снаряжение, сумку для противогаза и обувь дегазирующим порошковым пакетом ДПП (ДПС-1);
- снять перчатки и противогаз.

При отсутствии возможности дегазации оружия, стального шлема, ОКЗК (ОКЗК-М, ОКЗК-Д), снаряжения и обуви соответствующими табельными средствами перчатки и противогаз после снятия зараженных плаща и чулок не снимать до проведения в последующем дегазации в подразделениях указанных предметов носимой экипировки или до их замены. Противогаз разрешается снимать без дегазации носимой экипировки табельными средствами при ее заражении парами иприта и после естественной дегазации проветриванием при заражении парами зарина (зомана). Перчатки разрешается снимать при заражении предметов экипировки парами иприта и зарина (зомана), а также после естественной дегазации проветриванием в летних условиях оружия, стального шлема, снаряжения и обуви, зараженных незагушенным зоманом.

При снятии в зоне заражения плаща или плаща и чулок (с учетом вида, примененного противником ОВ, метеоусловий и времени, прошедшего после заражения) перчатки и противогаз не снимать до выхода из зоны заражения и дегазации в подразделениях всех предметов носимой экипировки табельными средствами или до их замены. Снятие противогаза и перчаток после выхода из зоны заражения ОВ без дегазации всех предметов носимой экипировки разрешается в случаях, указанных в п. 22. После действия в зонах заражения БА перчатки и противогаз снимают при полной санитарной обработке личного состава.

23. Защитный комплект в виде комбинезона (рис. 5) надевают на незараженной местности, в укрытии, сооружении по команде «Защитный костюм надеть. Газы». По этой команде необходимо:

- положить оружие;
- заправить козырьки под обшлага рукавов куртки ОКЗК (ОКЗК-М, ОКЗК-Д), если они были выпущены;
- снять сумку с противогазом, снаряжение, стальной шлем, головной убор;
- снять очки и респиратор, если они были надеты;
- снять плащ в чехле и положить на землю;
- надеть чулки, застегнуть хлястики и завязать тесьму на брючном ремне, раскрыть чехол плаща и, взявшись за держатели, занести плащ с чехлом за спину так, чтобы чехол находился на спине под плащом;
- надеть плащ в рукава;
- продеть концы держателей в рамки в низу плаща и закрепить в рамках держателей (рис. 5, а);
- застегнуть центральные отверстия на центральный шпенец сначала правой, а затем левой пол плаща и закрепить их закрепкой (рис. 5, б);
- застегнуть полы плаща на шпеньки так, чтобы левая пола обхватывала левую ногу, а правая – правую;
- держатели двух шпеньков, расположенные ниже центрального шпенька, закрепить закрепками;
- застегнуть боковые хлястики плаща на шпеньки, обернув их предварительно вокруг ног под коленями;
- застегнуть полы плаща, оставив не застегнутыми два верхних шпенька;
- надеть поверх плаща полевое снаряжение и сумку для противогаза (рис. 5, в);
- перевести в «боевое» положение противогаз;
- надеть и застегнуть подшлемник, заправив его под куртку;
- надеть головной убор и стальной шлем надеть капюшон плаща на стальной шлем;

- застегнуть два верхних шпелка;
- завернуть рукава плаща;
- достать из чехла и надеть перчатки, заправив рукава куртки ОКЗК (ОКЗК-М, ОКЗК-Д) под краги перчаток (при ношении зимнего обмундирования краги перчаток также надевают поверх рукавов);
- опустить низки рукавов плаща на краги перчаток, надев петли на большие пальцы (рис. 5, г).

В зонах заражения парами ОВ общевойсковой защитный комплект надевают в виде комбинезона с тем отличием, что противогаз и ОКЗК (ОКЗК-М, ОКЗК-Д) находятся в положении «газы» и остаются в таком положении во время надевания комплекта.



Если ОЗК надевают в виде комбинезона в зонах заражения парами ОВ и при этом используют противогаз РШ-4 (противогаз уже находится в «боевом» положении), то перед надеванием плаща необходимо вынуть ФПК из сумки для противогаза и оставить ее висеть на соединительной трубке, а сумку снять. По окончании надевания защитного комплекта надеть сумку и уложить в нее ФПК.

При продолжительном пребывании на зараженной местности и, если позволяет боевая обстановка, снаряжение с облегченной выкладкой и сумка для противогаза с ФПК могут быть оставлены под защитным плащом. Соединительная трубка противогаза РШ-4 должна выходить из-под плаща между вторым и третьим сверху шпелками плаща.

24. При снятии ОЗК, надетого в виде комбинезона, после действий на зараженной местности следует соблюдать требования безопасности, указанные в п. 22.

Снятие зараженного ОВ или БА общевойскового защитного комплекта (рис. 6), надетого в виде комбинезона, производят по команде «Защитный костюм снять». По этой команде необходимо:

- повернуться лицом к ветру;
- снять сумку для противогаза (вынуть из сумки ФПК противогаза РШ-4, оставив ее свободно висеть на соединительной трубке);
- снять снаряжение;
- отстегнуть закрепки, расстегнув полы плаща и хлястики чулок;
- снять петли с больших пальцев рук;
- откинуть капюшон с головы на спину (рис. 6, а);

- освободить держатели из стальных рамок;
- вытащить руки из рукавов плаща (за спиной) не снимая перчаток;
- приподнять плащ за держатели вверх и сбросить назад (рис. 6, б);
- отвязать тесемки чулок от брючного ремня, а затем, поочередно наступая носком одной ноги на пяточную часть осоюзки чулка другой ноги, вытащить ноги из чулок до половины и стряхиванием снять чулок.

После действий в зонах заражения ОВ обработать ОКЗК (ОКЗК-М, ОКЗК-Д), снаряжение, сумку для противогаза и обувь рецептурой пакета ДПП (ДПС-1), снять перчатки, снять противогаз. После действий в зонах заражения БА противогаз снимают при полной санитарной обработке личного состава.

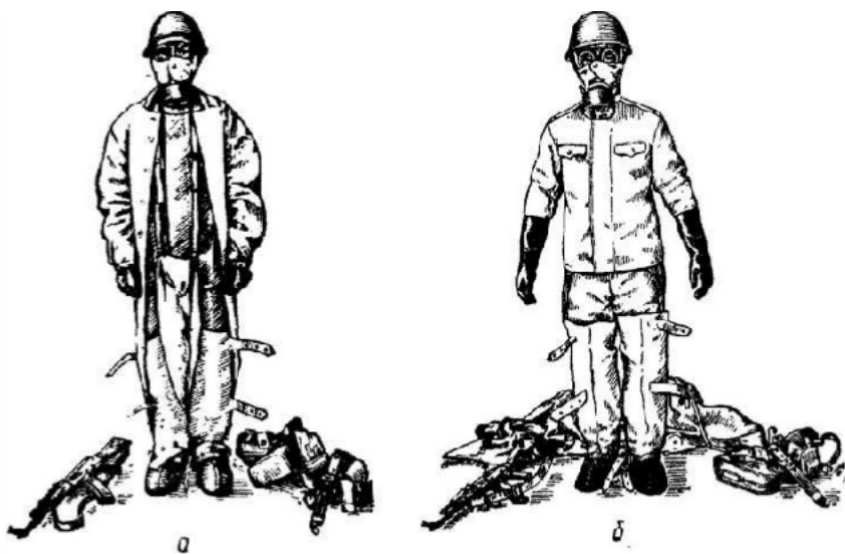
Средства индивидуальной защиты, зараженные ОВ и БА, складывают в специальные мешки и отправляют на специальную обработку.

25. При снятии плаща, применявшегося для защиты в первичном облаке ОВ, а также при снятии ОЗК после действия на зараженной местности и невозможности его дегазации на личном составе, невозможности отправки комплекта на специальную обработку или отсутствии подменного фонда плащ следует снять согласно п. 20; 22; 24.

Плащ после снятия сложить зараженной стороной внутрь и уложить в чехол в соответствии с п. 11. При снятии зараженных чулок их голенища завернуть так, чтобы они полностью закрывали зараженную часть голенищ и осоюзки. После этого чулки снять с ног и уложить в чехол для чулок в соответствии с п. 12. Перчатки снять после обработки ОКЗК (ОКЗК-М, ОКЗК-Д) рецептурой пакета ДПП (ДПС-1), предварительно завернув краги на кистевую часть рук так, чтобы они полностью закрывали зараженную поверхность перчаток. Перчатки снять с рук, уложить в чехол на чулки. После этого кисти рук обработать рецептурой пакета ИПП. С соблюдением требований безопасности, зараженные ОЗК могут быть использованы повторно (для полной специальной обработки вооружения и военной техники). При этом надевание плаща и чулок должно проводиться в противогазах и перчатках. Перед выниманием изолирующих СИЗК чехлы следует продегазировать рецептурой пакета ДПП (ДПС-1) одновременно с обработкой ОКЗК (ОКЗК-М, ОКЗК-Д), снаряжения и обуви.

26. Во время проведения специальной обработки вооружения и военной техники, заправки техники топливом допускаются лишь кратковременные (до 5 мин с промежутками для просушивания в 1-1,5 ч) воздействия на перчатки БЛ-1М (БЗ-1М) бензина, дизельного топлива, дегазирующего раствора № 1 и дегазирующей рецептуры РД-2.

27. При использовании ОЗК следует принимать меры по предотвращению перегрева тела и обморожения.



26. Во время проведения специальной обработки вооружения и военной техники, заправки техники топливом допускаются лишь кратковременные (до 5 мин с промежутками для просушивания в 1-1,5 ч) воздействия на перчатки БЛ-1М (БЗ-1М) бензина, дизельного топлива, дегазирующего раствора № 1 и дегазирующей рецептуры РД-2.

27. При использовании ОЗК следует принимать меры по предотвращению перегрева тела и обморожения.

Нормативы по надеванию ИСЗ

Одиночное выполнение упражнения №1:

Отлично:

7с./11с.

Хорошо:

8с./12с.

Удовлетворительно: 10с./14с.

Время выполнения норматива № 4А

на открытой местности: 3 минуты — «отлично», 3,20 минуты — «хорошо», 4 минуты — «удовлетворительно».

В укрытиях или закрытых машинах: 4,35 минуты — «отлично», 5 минут — «хорошо», 6 минут — «удовлетворительно».

Ошибки, снижающие оценку на один балл: надевание защитных чулок с застегнутыми хлястиками, не закреплённые держатели шпенок или не застегнутые два шпенёка.

Ошибки, определяющие оценку «неудовлетворительно»: повреждение средств защиты, ошибки при надевании противогаза.

Оценка выполнения норматива №4Б по времени:

на оценку «отлично» — 4 минуты 35 секунд, на оценку «хорошо» — 5 минут, на оценку «удовлетворительно» — 6 минут.

Отработка и выполнение норматива №4 А.

Команда "Плащ в рукава чулки перчатки надеть. Газы". 25 мин.

Показывается последовательность надевания ОЗК - плащ в рукава - на зараженной местности и снятия его. Подается команда: "Плащ в рукава, чулки, перчатки надеть. Газы" и слежу за правильностью выполнения этой команды.

Подаю команду: "Защитный комплект снять".

Показываю последовательность надевания ОЗК плащ в рукава - из положения плащ в виде накидки на зараженной местности и снятия его.

Подаю команду: "Химическая тревога", а затем: "Плащ в рукава, чулки, перчатки надеть" и слежу за правильностью выполнения обучаемыми приемов надевания плаща в рукава. Подаю команду: "Защитный комплект снять".

Тренирую в выполнении норматива № 4А.

Выполняют команду командира отделения, надевают плащ в рукава на незараженной местности, затем снимают его и складывают.

Выполняют команду командира отделения, надевают плащ в рукава из положения плащ в виде накидки, затем снимают и складывают его.

Отработка и выполнение норматива №4 Б.

Команда "Защитный комплект надеть. Газы". 20 мин.

Показываю последовательность надевания ОЗК в виде комбинезона и снятия его. Подаю команду: "Защитный комплект надеть. Газы" - и слежу за последовательностью надевания ОЗК в виде комбинезона. Тренирую личный состав отделения в выполнении норматива №4. Для снятия защитного комплекта. Снимают ОЗК. Подаю команду: "Защитный комплект снять".

Тренирую в выполнении норматива № 4 Б.

Выполняют команду командира отделения, надевают ОЗК в виде комбинезона сначала в медленном темпе, а затем на время. Снимают ОЗК

Приводят в порядок защиту и складывают ее в "походное" положение.

Закрепление пройденного материала:

1. Что относится к средствам индивидуальной защиты органов дыхания?

2. Кто и когда впервые создал противогаз?
3. Чем отличается противогаз ГП-5 и ГП-7?
4. Какие существуют средства защиты детей до 1,5 лет?
5. Для чего применяются респираторы?
6. Перечислите средства индивидуальной защиты кожи.
7. Какие СИЗ наиболее эффективны в настоящее время?

Разбор занятия, задание на самоподготовку - 5 мин.

Провожу разбор занятия, отмечая усвоение учебного материала студентами объявляет оценки за нормативы по пользованию ОЗК, даю задание на самоподготовку для изучения условий и отработки нормативов (№№ 1, 4А, 4Б).

Практическая работа № 2

Тема: Неполная разборка и сборка автомата. Отработка нормативов по неполной разборке и сборке автомата. Принятие положения для стрельбы, подготовка автомата к стрельбе, прицеливание.

Цель: сформировать у обучающихся представление о назначении, боевых свойствах автомата, устройстве его частей и механизмов, а также умение и навыки при обращении с оружием.

Задачи:

Образовательные

- Познакомить обучающихся с назначением, боевыми свойствами автомата, устройством его частей и механизмов.
- Сформировать представления об автоматическом действии автомата.
- Научить выполнять неполную разборку и сборку после неполной разборки автомата.

Развивающие

- Развивать интеллектуальные качества обучающихся, познавательный интерес и компетенции в области военной подготовки.
- Развивать волевые качества обучающихся, самостоятельность, умение преодолевать трудности, используя для этого проблемные ситуации, творческие задания, дискуссии.

Воспитательные

- Воспитывать у учащихся патриотические качества, позитивное отношение к военной службе, прививать ценностное отношение к Отечеству.

Оборудование:

2. Макет АК-103;
3. Наставления по стрелковому делу. Основы стрельбы из стрелкового оружия;
4. 5,45-мм модернизированный автомат Калашникова (АК-74М и АК-103);
5. Ручные гранаты - М.: Воениздат, 1987. [DJVU, русск.]
6. Руководство по 5,45-мм Автомату Калашникова (АК74, АКС74, АК74Н, АКС74Н) и 5,45 Ручному Пулемету Калашникова (РПК74, РПКС74, РПК74Н, РПКС74Н). - М.: Воениздат, 1982. [PDF, русск.]

Продолжительность: 2 часа

Ход урока:

I. Вводная часть

- Организационный момент.
 - Опрос домашнего задания.
1. Как происходит выстрел?
 2. Для чего проводится огневая подготовка с молодежью, проходящей начальную военную подготовку?
 3. Назовите наиболее известных конструкторов русской и советской школы, создавших первоклассные образцы автоматического оружия?
 4. Назовите самое известное автоматическое оружие в мире?

- Сообщить тему урока, учебные цели, учебные вопросы, подлежащие изучению.

II. Основная часть.

Сообщение: «Михаил Тимофеевич Калашников - выдающийся конструктор стрелкового оружия»

1-й учебный вопрос

Автомат Калашникова предназначен для уничтожения живой силы противника. Для рукопашного боя к нему присоединяется штык-нож. Из автомата может вестись автоматический (АВ) или одиночный (ОД) огонь (стрельба одиночными выстрелами).

Автоматический огонь является основным видом огня.

К автомату АК-74 снизу может присоединяться подствольный гранатомет (ГП-25 «Костер» или ГП-30), что повышает его боевые возможности. Боевые свойства АК-74, РПК-74 и ПКМ приведены в табл. 1.

5,45-мм АК74М
Предназначен для поражения живой силы и огневых средств противника



Баллистические и конструктивные данные:

калибр	- 5,45 мм
применяемые боеприпасы	- 5,45×39
начальная скорость	- около 900 м/с
полета пули	- до 1000 м
прицельная дальность	- до 1350 м
убойная дальность	- до 440 м
дальность прямого выстрела	- до 625 м
по грудной фигуре	- 30 патронов
по ростовой фигуре	- 3,3 кг
ёмкость магазина	- 3,6 кг
масса без патронов	- до 30 в/мин
масса с полным магазином	- до 100 в/мин
боевая скорострельность	- около 600 в/мин
одиночными выстрелами	
очередями	
темпл стрельбы очередями	

Автомат состоит из следующих основных частей и механизмов:

- ствола со ствольной коробкой
- прицельным приспособлением и прикладом
- крышки ствольной коробки
- затворной рамы с газовым поршнем
- затвора
- возвратного механизма
- газовой трубки со ствольной накладкой
- ударно-спускового механизма
- цевья
- магазина
- штыка-ножа

В комплект автомата входят принадлежность, ремень и сумка для магазинов. Автоматическое действие автомата основано на использовании энергии пороховых газов, отводимых из канала ствола к газовому поршню затворной рамы.

Ствол АК-74 служит для направления полета пули. Внутри он имеет канал с четырьмя нарезами, выходящими слева вверх направо, придающими пуле вращательное движение.



Промежутки между нарезками называются полями, расстояние между двумя противоположными полями – калибром ствола. Казенная гладкая часть ствола, имеющая форму гильзы, называется патронником. Переход от патронника к нарезной части канала ствола называется пульным входом.

Снаружи ствол имеет резьбу на дульной части, основание мушки, газовую камеру, соединительную муфту, колодку прицела и на казенном срезе – вырез для зацепа выбрасывателя. Сообщение газовой камеры с каналом ствола осуществляется через газоотводное отверстие.

Ствольная коробка автомата служит для соединения частей и механизмов автомата, обеспечения закрывания канала ствола затвором и запираания затвора. В ствольной коробке помещается ударно-спусковой механизм.

Крышка ствольной коробки предохраняет от загрязнения части и механизмы автомата, помещенные в ствольной коробке.

Прицельное приспособление служит для наводки автомата при стрельбе на различных расстояниях и состоит из прицела и мушки. Прицел состоит из колодки прицела, пластинчатой пружины, прицельной планки и хомутика.

Прицельная планка имеет гравировку с прорезью для прицеливания и вырезы для удержания хомутика в установленном положении с помощью защелки с пружинкой.



На прицельной планке – шкала с давлениями от 1 до 10 и буква «П». Цифры обозначают соответствующую дальность стрельбы в сотнях метров, буква «П» - постоянную установку прицела, что соответствует прицелу 3. Для стрельбы ночью применяются самосветящиеся насадки (на гравировку прицельной планки и мушку), а также ночные прицелы. Мушка ввинчена в ползорок, который закрепляется в основании мушки. На ползорок и на основании мушки нанесены риски, определяющие положения мушки.

Приклад и pistolетная рукоятка обеспечивают удобство стрельбы из автомата. Затворная рама с газовым поршнем предназначена для приведения в действие затвора и ударно-спускового

Затворная рама с газовым поршнем



Служит для приведения в действие затвора и ударно-спускового механизма.

Затвор служит для досылания патрона в патронник, закрывания канала ствола, разбивания капсюля и извлечения гильзы (патрона).

Затвор



Служит для досылания патрона в патронник, закрывания канала ствола, разбивания капсюля и извлечения из патронника гильзы (патрона)

Возвратный механизм автомата предназначен для возвращения затворной рамы в переднее положение.

Возвратный механизм



Служит для возвращения затворной рамы с затвором в переднее положение

Газовая трубка со ствольной накладкой служит для направления движения газового поршня и предохранения рук от ожогов при стрельбе.

Газовая трубка со ствольной накладкой



1 - газовая трубка: служит для направления движения газового поршня

2 - ствольная накладка: служит для предохранения рук автоматчика от ожогов при стрельбе

Ударно-спусковой механизм предназначен для спуска курка с боевого взвода или со взвода автоспуска, нанесения удара по ударнику, обеспечения ведения автоматического или одиночного огня, прекращения стрельбы, предотвращения выстрелов при незапертом затворе и постановки автомата на предохранитель. Он состоит из курка с боевой пружиной, замедлителя курка с пружиной, автоспуска с пружиной и переводчика. Курок с боевой пружиной предназначен для

нанесения удара по ударнику. На курке имеются боевой взвод, взвод автоспуска, цапфы и отверстия для оси. Боевая пружина надета на цапфы курка и своей петлей действует на курок, а концами – на прямоугольные выступы спускового крючка. Замедлитель курка служит для замедления движения курка вперед, в целях улучшения кучности боя при ведении автоматического огня.

Спусковой крючок предназначен для удержания курка на боевом взводе и для спуска крючка. Шептало одиночного огня обеспечивает удержание курка после выстрела в крайнем заднем положении, если при ведении одиночного огня спусковой крючок не был отпущен. Автоспуск с пружиной обеспечивает автоматическое освобождение курка со взвода автоспуска при стрельбе очередями, а так же предотвращение спуска курка при незакрытом канале ствола и незапертом затворе. Переводчик спуска курка служит для установки автомата на автоматический и одиночный огонь или на предохранитель.



Цевье служит для обеспечения удобства действий с автоматом и для предохранения рук от ожогов.



Магазин автомата предназначен для размещения патронов и подачи их в ствольную коробку.



Штык-нож присоединяется к автомату перед атакой и служит для поражения противника в рукопашном бою, а также может использоваться в качестве пилы (для распиловки металла) и ножниц (для резки проволоки). Для ношения штыка-ножа на пояском ремне служат ножны. При необходимости они используются вместе со штыком-ножом для резки проволоки.

Штык-нож с ножнами



Служит для поражения противника в рукопашном бою, а также используется в качестве инструмента

Для правильного ухода и сбережения автомата необходимо уметь его разбирать и собирать. Разборка автомата может быть полной и неполной. Полная разборка проводится для чистки автомата при сильном загрязнении, после нахождения его под дождем или в песке, в снегу, при переходе на другую смазку при ремонте. Во всех остальных случаях производится неполная разборка.

Разборка и сборка автомата производится на столе на чистой подстилке.

Части и механизмы укладываются в порядке разборки. Обращаться с ними следует осторожно, не класть одну часть на другую, не применять излишних усилий и резких ударов.

Неполная разборка автомата производится в следующем порядке.

Отделение магазина. Удерживая автомат за шейку приклада или цевье левой рукой, правой обхватить магазин, нажимая большим пальцем на защелку, подать нижнюю часть магазина вперед и отделить его.

Затем необходимо проверить, нет ли патрона в патроннике, для чего перевести переводчик вниз, отвести рукоятку затворной рамы назад, осмотреть патронник, отпустить рукоятку затворной рамы и спустить курок с боевого взвода. Вынуть пенал с принадлежностью, утопив пальцем правой руки крышку гнезда приклада так, чтобы пенал под действием пружины вышел из гнезда; раскрыть пенал и извлечь из него протирку, ершик, отвертку, выколотку и шпильку.



Рис. П.2.16. Отделение магазина

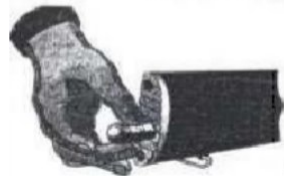


Рис. П.2.17. Извлечение пенала

У автомата со складывающимся прикладом пенал носится в сумке для магазинов. Отделить шомпол, оттянув его конец ствола так, чтобы его головка вышла из-под упора на основании



Рис. П.2.18. Отделение шомпола

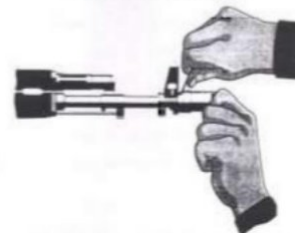


Рис. П.2.19. Отделение дульного тормоз-компенсатора

мушки, и вытянуть его вверх. Отделить дульный тормоз-компенсатор,

для чего утопить отверткой фиксатор и свинтить дульный тормоз-компенсатор с резьбового выступа основания мушки (вращать против хода часовой стрелки).



Рис. П.2.20. Отделение крышки ствольной коробки



Рис. П.2.21. Отделение возвратного механизма

Отделение крышки ствольной коробки. Обхватив левой рукой шейку приклада, нажав большим пальцем этой руки на выступ направляющего стержня возвратного механизма и приподняв затем правой рукой заднюю часть ствольной коробки, снять крышку. Отделить возвратный механизм, для чего, удерживая автомат за шейку приклада левой рукой, правой подать вперед направляющий стержень возвратного механизма



Рис. П.2.22. Отделение затворной рамы с затвором



Рис. П.2.23. Отделение затвора от затворной рамы

До выхода его пятки из продольного паза ствольной коробки; извлечь возвратный механизм из канала затворной рамы, приподняв для этого задний конец направляющего стержня.

Отделение затворной рамы с затвором. Продолжая удерживать автомат левой рукой, правой отвести затворную раму назад до отказа, приподнять ее вместе с затвором и вынуть из ствольной коробки. Отделить затвор от затворной рамы, для чего, взяв затворную раму в левую руку затвором кверху, правой рукой отвести затвор назад, повернув его так, чтобы ведущий выступ затвора вышел из фигурного выреза затворной рамы, вывести затвор вперед. Отделить газовую трубку со ствольной накладкой, для чего, удерживая автомат левой рукой, правой надеть пенал принадлежности прямоугольным отверстием на выступ замыкателя газовой трубки, повернуть замыкатель от себя до вертикального положения, снять газовую трубку с патрона газовой камеры.



Рис. П.2.24. Отделение газовой трубки со ствольной накладкой

Алгоритм неполной разборки АК-74:

1. Отделить магазин.
2. Проверить, нет ли патронов в патроннике и спустить курок с боевого взвода.
3. Вынуть пенал принадлежности из гнезда приклада.
4. Отделить шомпол.

5. Отделить дульный тормоз-компенсатор.
6. Отделить крышку ствольной коробки.
7. Отделить возвратный механизм.
8. Отделить затворную раму с затвором.
9. Отделить затвор от затворной рамы.
10. Отделить газовую трубку со ствольной накладкой.

Порядок сборки автомата после неполной разборки.

Присоединить газовую трубку со ствольной накладкой, для чего, удерживая автомат левой рукой, правой надвинуть газовую трубку передним концом на патрубок газовой камеры и прижать задний конец ствольной накладки к стволу; повернуть замыкатель на себя до входа его фиксатора в выем на колодке прицела. Присоединить затвор к затворной раме, взяв ее в левую руку, а затвор так, чтобы его ведущий выступ вошел в фигурный вырез затворной рамы, и придвинуть затвор вперед. Присоединить затворную раму с затвором к ствольной коробке, для чего левой рукой обхватить шейку приклада и, удерживая затворную раму с затвором в правой руке так, что бы затвор прижатый большим пальцем, находился в переднем положении, ввести газовый поршень в полость колодки прицела и продвинуть затворную раму вперед настолько, что бы отгибы ствольной коробки вошли в пазы затворной рамы, затем небольшим усилием прижать ее к ствольной коробке и продвинуть вперед.

Присоединить возвратный механизм, введя правой рукой возвратный механизм в канал затворной рамы, сжимая затем возвратную пружину, подать направляющий стержень Вперед, и опустив его несколько вниз, ввести пятаку в продольный паз ствольной коробки Присоединить крышку ствольной коробки, для чего вставить крышку ствольной коробки передним концом в полукруглый вырез на колодке прицела и нажать на задний конец крышки ладонью правой руки вперед и книзу так, чтобы выступ направляющего стержня возвратного механизма вошел в отверстие крышки ствольной коробки. Спустить курок с боевого взвода и поставить на предохранитель, нажав на спусковой крючок и подняв переводчик вверх до отказа. Присоединить дульный тормоз-компенсатор, нагнув его на резьбовой выступ основания мушки до упора. Присоединить шомпол.

Вложить (рис. П.2.25) пенал в гнездо приклада, уложив предварительно принадлежности в пенал и закрыв его крышкой; вложить пенал дном в гнездо так, чтобы гнездо закрылось крышкой. У автомата со складывающимися прикладом пенал убирается в карман сумки для магазинов. Присоединить магазин к автомату, для чего, удерживая автомат за цевье или шейку приклада левой рукой, правой ввести в окно ствольной коробки зацеп магазина и повернуть магазин на себя так, чтобы защелка заскочила за опорный выступ магазина. Проверить правильность сборки автомата взведением холостым спуском затвора.

Алгоритм сборки после неполной разборки АК-74

1. Присоединить газовую трубку со ствольной накладкой.
2. Присоединить затвор к затворной раме.
3. Присоединить затворную раму с затвором.
4. Присоединить возвратный механизм.
5. Присоединить крышку ствольной коробки.
6. Спустить курок с боевого взвода и поставить на предохранитель.
7. Присоединить дульный тормоз-компенсатор.
8. Присоединить шомпол.
9. Вложить пенал принадлежности в гнездо приклада.
10. Присоединить магазин к автомату.

<i>Нормативы</i>	"отл"	"хор"	"удовл"
№13 "Неполная разборка"	15 с	17 с	19 с
№14 "Сборка после неполной разборки"	25 с	27 с	32 с

Неполная разборка АК-74 завершена. Сборка производится в обратном порядке и завершается обязательным контрольным спуском и постановкой оружия на предохранитель.

Работа частей и механизмов автомата.

Положение частей и механизмов до заряжания. Затворная рама с газовым поршнем и затвором под действием возвратного механизма находится в крайнем переднем положении, газовый поршень – в патрубке газовой камеры; канал ствола закрыт затвором. Затвор повернут вокруг продольной оси вправо, его боевые выступы находятся в вырезах ствольной коробки-затвор заперт. Возвратная пружина имеет наименьшее сжатие.

Рычаг автоспуска под действием выступа затворной рамы повернут вперед и вниз. Курок спущен и упирается в затвор. Ударник под действием курка подан вперед. Боевая пружина находится в наименьшем сжатии; своей петлей она прижимает курок к затвору, а изогнутыми концами прижимает прямоугольные выступы спускового крючка к дну ствольной коробки, при этом хвост спускового крючка находится в переднем положении.

Замедлитель курка под действием своей пружины передним выступом прижат к дну ствольной коробки.

Переводчик находится в крайнем верхнем положении и закрывает ступенчатый вырез в крышке ствольной коробки (переводчик поставлен на предохранитель); сектор переводчика вошел в вырез шептала одиночного огня и находится под правым прямоугольным выступом спускового крючка (запирает спусковой крючок). Работа частей и механизмов при заряжании.

Для заряжания автомата надо присоединить к нему снаряженный магазин, поставить переводчик на автоматический (АВ) или одиночный (ОД) огонь, отвести затворную раму назад до отказа и отпустить ее. Автомат заряжен. Если не предстоит немедленное открытие огня, то необходимо поставить переводчик на предохранитель.

При присоединении магазина его зацеп заходит на выступ ствольной коробки, а опорный выступ заскакивает за защелку и магазин удерживается в окне ствольной коробки. Верхний патрон, упираясь снизу в затворную раму, несколько опускает патроны в магазин, сжимая его пружину.

При постановке переводчика на автоматический огонь ступенчатый вырез в крышке ствольной коробки для рукоятки затворной рамы освобождается, сектор переводчика остается в вырезе шептала одиночного огня, но не препятствует повороту спускового крючка.

При отведении затворной рамы назад (на длину свободного хода) она, действуя передним скосом фигурного выреза на ведущий выступ затвора, поворачивает затвор влево, боевые выступы затвора выходят из вырезов ствольной коробки происходит отпирание затвора; выступ затворной рамы освобождает рычаг автоспуска, а шептало автоспуска под действием пружины прижимается к передней плоскости курка.

При дальнейшем отведении затворной рамы вместе с ней отходит назад затвор, открывая канал ствола; возвратная пружина сжимается; курок под действием затворной рамы поворачивается на оси, боевая пружина закручивается; боевой взвод курка последовательно заскакивает за фигурный выступ спускового крючка и под защелку замедлителя курка, курок становится на нижний выступ шептала автоспуска; рычаг автоспуска при этом поднимается вверх и становится на пути движения выступа затворной рамы.

Как только нижняя плоскость затворной рамы пройдет окно для магазина, патроны под действием пружины магазина поднимутся вверх до упора верхним патроном в загиб стенки магазина.

При отпуске затворной рамы она вместе с затвором под действием возвратного механизма подается вперед; затвор выталкивает из магазина верхний патрон, досылает его в патронник и закрывает канал ствола. При подходе затвора к казенному срезу ствола зацеп выбрасывается заскакивает в кольцевую проточку гильзы; затвор под действием скоса левого выреза ствольной коробки на скос левого боевого выступа, затем под действием фигурного выреза затворной рамы на ведущий выступ затвора поворачивается вокруг продольной оси вправо; боевые выступы затвора заходят за боевые упоры ствольной коробки – затвор запирается. Затворная рама, продолжая движение вперед, своим выступом поворачивает рычаг автоспуска вперед и вниз, выводя шептало автоспуска из-под взвода автоспуска курка; курок под действием боевой пружины поворачивается, выходит из-под защелки замедлителя и становится на боевой взвод.

Патроны в магазине под действием пружины поднимаются вверх до упора верхним патроном в затворную раму.

При остановке переводчика на предохранитель переводчик закрывает ступенчатый вырез крышки ствольной коробки и становится на пути движения рукоятки затворной рамы назад; сектор переводчика поворачивается вперед и становится над правым прямоугольным выступом спускового крючка (запирает спусковой крючок).

Работа частей и механизмов при автоматической стрельбе.

Для производства автоматической стрельбы надо поставить переводчик на автоматический огонь (АВ), если он не был поставлен при зарядании, и нажать на спусковой крючок.

При остановке переводчика на автоматический огонь сектор переводчика освобождает прямоугольный выступ спускового крючка (отпирает спусковой крючок) и остается в вырезе шептала одиночного огня. Спусковой крючок получает возможность поворачиваться вокруг своей оси; шептало одиночного огня от поворота вместе со спусковым крючком удерживается сектором переводчика.

При нажатии на хвост спускового крючка его фигурный выступ из зацепления с боевым взводом курка. Курок под действием боевой пружины поворачивается на своей оси и энергично наносит удар по ударнику. Ударник бойком разбивает капсюль патрона. Ударный состав капсюля патрона воспламеняется, пламя через затравочные отверстия в дне гильзы проникает к пороховому заряду и воспламеняет его. Происходит выстрел.

Пуля под действием пороховых газов движется по каналу ствола; как только она минует газоотводное отверстие, часть газов устремляется через это отверстие в газовую камору, давит на газовый поршень и отбрасывает затворную раму назад.

Для правильного ухода и сбережения автомата необходимо уметь его разбирать и собирать.

Разборка автомата может быть полной и неполной.

Полная разборка проводится для чистки автомата при сильном загрязнении, после нахождения его под дождем или в песке, в снегу, при переходе на другую смазку при ремонте. **Во всех остальных случаях производится неполная разборка.**

Разборка и сборка автомата производится на столе на чистой подстилке.

Части и механизмы укладываются в порядке разборки. Обращаться с ними следует осторожно, не класть одну часть на другую, не применять излишних усилий и резких ударов.

Неполная разборка АК-74 завершена. Сборка производится в обратном порядке и завершается обязательным контрольным спуском и постановкой оружия на предохранитель.

Правила прицеливания

Для того чтобы исключить отрицательный перенос двигательного навыка, а именно – ожидания выстрела, продолжительность каждого показа перемещением в районе прицеливания мушки и целика, выполнена различной. Интервал времени показа прицельных приспособлений определяется уровнем сложности задания.



Рисунок 3 - Варианты возможного расположения мушки и целика и направление отклонения пробойны от центра мишени

III. Закрепление темы:

1. Работа в группах: практическая отработка навыков, работа в парах.

(учащиеся в парах собирают и разбирают АК).

2. Просмотр фото слайдов.

Демонстрируются фото слайды, а учащиеся по очереди называют выполняемые действия.

3. Подведение итогов урока.

- Что нового вы узнали на уроке?

- Какие новые практические навыки приобрели?

- Что вы освоили не до конца? Над чем ещё необходимо поработать?
- Что вам понравилось в сегодняшнем уроке?

4. Выставление и комментирование оценок.

IV. Домашнее задание.

Выучить порядок разборки – сборки АК -74.

Литература:

1. Курс стрельбы военное издательство 1978 г.
 2. Наставление по стрелковому делу Военное издательство 1971 год.
 3. «Основы безопасности жизнедеятельности».
- Издательство: «Просвещение» 2011 г.
4. Учебник «Оружие России».
 5. «Особенности военной службы» издательство «Ампресс» 2001 г.

Памятка

Меры безопасности при стрельбе

Запрещается:

1. Брать и заряжать оружие без команды руководителя стрельбы.
2. Направлять оружие в людей, в сторону и в тыл, независимо от того, заряжено оно или нет.
3. Трогать спусковой крючок до прицеливания и после окончания стрельбы.
4. Оставлять заряженное оружие без присмотра.
5. Выносить заряженное оружие с огневого рубежа.
6. Шуметь и отвлекаться в тире, на стрельбище.
7. Находиться на огневом рубеже посторонним.

Стрелок обязан:

1. Выполнять все команды руководителя стрельбы.
2. Держать даже незаряженное оружие только стволом в направлении стрельбы, за исключением транспортировки и ремонта оружия.
3. Заряжать только по команде «ЗАРЯЖАЙ».
4. Стрелять только после команды «ОГОНЬ» и до команды «ОТБОЙ».
5. О неисправности оружия немедленно докладывать руководителю стрельбы.

6. Прекратить стрельбу:

- 6.1. Если в огневой зоне находится человек.
- 6.2. Если прозвучала команда «ОТБОЙ».
7. После стрельбы убедиться, что оружие разряжено.
8. Бережно относиться к оружию.

**Фонд оценочных средств по дисциплине
ОП.09 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

2026 г.

1. Паспорт фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

ФОС разработан на основании:

ФГОС СПО по профессии ОП.09 Поварское и кондитерское дело

1.1 В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Коды оцениваемых умений и знаний	Проверяемые умения и знания	Показатели	Критерии оценки
У1	Содействовать организации и проведения мероприятий по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	- названы негативные воздействия чрезвычайных ситуаций; - раскрыты полностью два мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций
У2	Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	- выполнение и соблюдение требований по обеспечению личной безопасности в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера в соответствии с оповещением населения; соответствие условий и обстановки ЧС	- определен порядок своевременного оповещения населения; названы три сигнала оповещения в чрезвычайных ситуациях; оценена обстановка в условиях чрезвычайной ситуации природного и техногенного характера ;
У3	Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	- соблюдение порядка надевания противогаза и защитного комплекта; - соблюдение требований к защите органов дыхания и кожи; - выполнение требований нормативов по надеванию средств защиты органов дыхания и кожи	- выполнен порядок защиты органов дыхания - надевание противогаза в соответствии с инструкциями и нормативами; - выполнен порядок защиты открытых участков кожи - надевание ОЗК в соответствии с инструкциями и нормативами по надеванию средств защиты органов дыхания и кожи

У4	Применять приборы радиационной и химической разведки и контроля	- выполнение в соответствии с руководящими документами и уставами ВС РФ требований инструкций по применению приборов радиационной и химической разведки и контроля; - понимание и знание руководящих документов	- назван порядок подготовки прибора ВПХР к работе; - раскрыты основные виды определения отравляющих веществ в воздухе; - описан порядок подготовки прибора для определения уровня радиации на местности; - дано сравнение поражающих химически опасных веществ и их классификация
У5	Применять первичные средства пожаротушения	- выполнение требований инструкций, пожарной безопасности; - соблюдение требований пожарной безопасности и организация действий по тушению пожара	- применены в соответствии с инструкциями первичные средства при тушении пожара
У6	Владеть строевыми приемами.	выполнению строевого устава ВС РФ по строевой подготовке.	- перечислены все требования и инструкции по несению караульной службы, службы в суточном наряде, строевой подготовке; - перечислены все обязанности командира и солдата перед построением и в строю; - дано определение караула; - разъяснено положение о неприкосновенности часового и порядок применения оружия. - выполнены строевые приемы в соответствии с требованиями строевого устава ВС РФ.
У7	Уметь разбирать и собирать автомат.	- выполнение в соответствии с руководящими и уставами ВС РФ требований инструкций разборки и сборки автомата Калашникова	- описан полностью порядок разборки и сборки автомата АК-47; - произведена неполная разборка и сборка автомата Калашникова в соответствии с нормативами.
У8	Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	- владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	- перечислены способы бесконфликтного общения личного состава; - дано определение конфликтной ситуации; - описаны меры по смягчению или выходу из конфликтной ситуации; - дано пояснение в каких случаях применяется сила в конфликтной ситуации и как этого избежать

У9	Оказывать первую помощь пострадавшим	- оценить состояние пострадавшего, и своевременно, - правильно оказать ему первую медицинскую помощь в соответствии с требованиями инструкции; - правильно уметь	- дана оценка состояния больного по внешним признакам; - раскрыт выбор правильного метода оказания первой помощи пострадавшему; - разъяснен порядок наложения повязок на голову, руки, ноги в соответствии с правилами и
		накладывать повязки на поврежденные участки тела	инструкциями по оказанию первой медицинской помощи
31	Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценка последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России	- перечисление принципов 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	- названы основные принципы обеспечения устойчивости объектов экономики; - раскрыты события и дана оценка последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях; - названы 5 видов ЧС природного и техногенного характера; - описана точно и полно характеристики опасных групп природных и техногенных явлений; - дано определение терроризму; описаны правила поведения при захвате заложников
32	Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации	- изложение существующих видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту и принципов снижения вероятности их реализации	- раскрыта полностью классификация основных видов потенциальных опасностей; - перечислены их последствия в профессиональной деятельности и быту; - установлено соответствие между принципами в снижении вероятности их и реализации; - названы основные способы обнаружения радиации.; - описаны правила поведения людей в зонах заражения
33	Основы военной службы обороны государства	- перечисление уставов ВС РФ, и требований к военнослужащему при выполнении им своих обязанностей военной службы, соблюдение требований безопасности военной службы	- раскрыты и названы основные требования ВС РФ при исполнении ими караульной службы, несении службы в суточном наряде; - названы основные требования проведения занятия по строевой и огневой подготовки;

			- описаны точно все основные команды подаваемые командиром
34	Задачи и основные мероприятия гражданской обороны	- выполнение требований основных мероприятий Гражданской обороны; - выполнение требований по порядку оповещения личного состава, эвакуации и инженерной защиты населения, действий в чрезвычайных ситуациях	- названы задачи Гражданской обороны и порядок оповещения личного состава; - раскрыт порядок эвакуации и инженерной защиты населения, действий в чрезвычайных ситуациях
35	Способы защиты населения от оружия массового поражения	- изложение технических характеристик и порядка возведения убежищ разного типа, медицинской защиты населения	- изложены технические характеристики быстровозводимых убежищ (ПРУ) и стационарных убежищ; - названы 2 требования ГО по проведению мероприятий медицинской защиты
36	Меры пожарной безопасности и правил	- выполнение требований и инструкций, пожарной	- быстро ориентироваться в выборе огнетушителя в соответствии с

	безопасного поведения при пожарах	безопасности; - соблюдение требований пожарной безопасности и организация действия по тушению пожара	видами огнетушителей при тушении пожара; применение в соответствии с инструкциями первичные средства при тушении пожара; - умение пользоваться огнетушителями различных типов
37	Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке	- выполнение в соответствии с требованиями и требованиями по организации и порядка призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - выполнение требований инструкций по подготовке документов необходимых для призыва граждан на Военную службу	- описан порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - перечислены основные документы для призыва граждан на Военную службу
38	Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО	- обобщение основных видов вооружений и их поражающих факторов атак же Состав вооруженных сил Российской Федерации. Руководство и управление ВС РФ, виды и рода войск	- названы основные виды вооружений и их поражающие факторы, состав вооруженных сил Российской Федерации. Руководство и управление ВС РФ; - перечислены виды и рода войск; названы основные ТТХ АК-47; - раскрыты принцип автоматического действия АК-47
39	Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы	- выполнение требований в соответствии с требованиями и уставами ВС РФ - выполнение требований инструкций по несению караульной службы, службы в суточном наряде, строевой подготовке	- названы уставы ВС РФ; - описаны специальные обязанности по несению караульной службы, службы в суточном наряде, строевой подготовке; - перечислены обязанности командира перед построением и в строю; - изложен порядок заступления в караул, особенностей несения службы в суточном наряде; названы команды при выполнении строевых приемов строевой подготовки

310	Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	- оценивание состояния пострадавшего, правильно оказать ему первую медицинскую помощь в соответствии с требованиями инструкции; - правильно уметь накладывать повязки на поврежденные участки тела	- оценка состояния больного по внешним признакам; выбор правильного метода оказания первой помощи пострадавшему; - наложение повязок на голову, руки, ноги в соответствии с правилами и инструкциями по оказанию первой медицинской помощи; - знание проведения искусственного дыхания пострадавшему

Типовые задания для текущего контроля

Тип контрольного задания: доклад, сообщение

Коды проверяемых умений, знаний, профессиональные и общие компетенции, подлежащие проверке: У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 32, 33, 34, 35, 36; 37, 38, 39, 310, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6

Инструкция

Выберите тему доклада из списка предложенных и сообщите ее преподавателю.

По согласованию с преподавателем допускается самостоятельная формулировка темы доклада обучающимся.

Доклад (сообщение) выполняется устно. Время выступления – 5-7 мин.

Вид доклада произвольный.

Допускается использование мультимедийных презентаций, объемом не более 15 слайдов.

Темы докладов:

1. Структура Гражданской обороны.
2. Чрезвычайных ситуаций природного характера.
3. Виды чрезвычайных ситуаций природного характера.
4. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС.
5. Чрезвычайных ситуаций техногенного характера. Сигналы оповещения.
6. Защитные сооружения гражданской обороны.
7. Средства индивидуальной и комплексной защиты населения.
8. Первичные средства пожаротушения, принцип действия и порядок подготовки огнетушителя к работе.
9. Способы и средства пожаротушения.
10. Взаимоотношения между военнослужащими.
11. Приказ, порядок его отдания.
12. Безопасность военной службы.
13. Размещение военнослужащих в казарме, основные помещения казармы и нормы размещения.
14. Распределение служебного времени военнослужащих. Обязанности дежурного и дневального по роте.
15. Караул. Виды караулов. Огневая подготовка.
16. ТТХ автомата Калашникова. Правила и меры безопасности при проведении стрельб.
17. Исторические этапы создания вооруженных сил России.
18. Виды и рода вооруженных сил России.
19. Воинские символы.
20. Уставы ВС РФ. Строевой устав ВС РФ. Строевая подготовка.
21. Первая медицинская помощь и правила ее оказания

Критерии оценки:

Подготовленный доклад оценивается преподавателем по следующим критериям:

1. Владение понятийным аппаратом – 2 балла.
2. Логическая и информационная целостность доклада – 3 балла.
3. Владение лексико-синтаксическими средствами для оформления структурно-смысловых частей доклада – 2 балла.
4. Ответить на дополнительные вопросы преподавателя, обучающихся – 3 балла.

Максимальное количество баллов за доклад (сообщение) - 10.

Оценка	Баллы
5 (отлично)	10-9
4 (хорошо)	8-7
3 (удовлетворительно)	6-5
2 (неудовлетворительно)	менее 4

Тип контрольного задания: тест

Коды проверяемых умений, знаний, профессиональные и общие компетенции, подлежащие проверке: У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, З1, З2, З3, З4, З5, З6, З7, З8, З9, З10, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6

Инструкция: внимательно прочитайте задание теста, на отдельном листе напишите номер тестового задания и правильный на ваш взгляд вариант ответа (запишите его букву):

Тестовое задание проводится по 4 вариантам, каждый вариант включает в себя 5 вопросов.

Время выполнения: 15 минут.

Тест по теме: Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.

- В зависимости от обстановки, масштаба прогнозируемой или возникшей чрезвычайной ситуации устанавливаются режимы функционирования РСЧС
 - режим повседневной деятельности, повышенной готовности, чрезвычайной ситуации;
 - режим военного положения, непредвиденных обстоятельств, стихийных бедствий;
 - режим повседневной деятельности, военного положения, ликвидации ЧС;
 - режим карантина, эпидемии, повышенной готовности.
- Регион бывшей биосферы, преобразованный людьми с помощью прямого или косвенного воздействия техническими средствами в целях наилучшего соответствия своим материальным и социально-экономическим потребностям
 - биосфера;
 - техносфера;
 - гидросфера;
 - атмосфера.
- При ядерном взрыве 50% всей энергии уходит на поражающий фактор
 - световое излучение;
 - ионизирующее излучение;
 - ударная волна;
 - радиоактивное заражение.
- При ядерном взрыве световое излучение представляет собой
 - поток лучистой энергии;
 - поток гамма лучей и нейтронов, исходящих из зоны ядерного взрыва;
 - электрические и электромагнитные поля;
 - химические элементы.
- Группа для спасения людей в операциях особого риска называется
 - центроспас;
 - Лидер;
 - отряды ГО;
 - МЧС.
- Федеральные законы вступают в силу
 - с момента подписания президентом;
 - с момента принятия Государственной Думой;
 - с момента одобрения Советом Федерации;
 - с момента опубликования в средствах массовой информации.
- Способность объекта экономики выпускать установленные виды продукции в объемах,

предусмотренных планом в условиях ЧС

а) необходимость работы ОЭ;

б) устойчивость работы ОЭ;

в) условия работы ОЭ;

г) предусмотрительность начальника.

8. После стабилизации радиационной обстановки в районе аварии в период ликвидации её долговременных последствий могут устанавливаться зоны:

а) сильного заражения, среднего заражения, слабого заражения;

б) отчуждения, временного отселения, жесткого контроля;

в) обязательного выселения, ограничения, слабого заражения;

г) защиты населения, опасного заражения, жесткого контроля.

9. Зону, на внешней границе которой 50% людей получают смертельные поражения, называют:

а) дискомфортной (пороговой) ;

б) поражающих токсодоз (опасного заражения) ;

в) зоной смертельных токсодоз (чрезвычайно опасного заражения) ;

г) высокотоксичной.

10. По степени огнестойкости здания и сооружения делятся на:

а) 4 группы;

б) 6 групп;

в) 3 группы;

г) 5 групп.

11. Чрезвычайные ситуации гидрологического характера а) ураган, буря, смерч;

б) наводнения, сели, цунами;

в) оползни, сели, снежные лавины; г)

обвалы, эпидемии, цунами.

12. Область научных знаний, охватывающая теорию и практику защиты человека от опасностей и чрезвычайных ситуаций, называется ...

а) охраной труда;

б) рискологией;

в) безопасность жизни;

г) охрана окружающей среды.

13. Что такое землетрясение:

а) подземные удары и колебания поверхности земли;

б) область возникновения подземного удара;

в) проекция центра очага землетрясения на земную поверхность.

14. В какой последовательности вы постараетесь действовать, если, находясь дома, неожиданно почувствовали толчки, дребезжание стекла, посуды, а времени, чтобы выбежать из здания, нет:

а) занять безопасное место в проеме дверей;

б) позвонить в аварийную службу, отключить электричество, газ, воду, занять место у окна;

в) закрыть окна и двери и занять безопасное место в шкафу.

15. «Палящая туча» - это:

а) тучи раскаленного газа и пепла, удерживающиеся у самой поверхности земли;

б) тучи пепла, поднимающиеся на большую высоту;

в) тучи раскаленного газа под большим давлением, исходящие из жерла вулкана;

г) тучи раскаленного газа и пепла, поднимающиеся на высоту до 75 км.

16. Причины образования селей:

а) нарушение почвенного покрова в результате хозяйственной деятельности человека, отсутствие растительности на горных склонах, массовая миграция животных в осеннее – зимний период;

б) наводнения, вызванные авариями на гидросооружениях, лесные и торфяные пожары, прямое

воздействие солнечных лучей на ледники;

в) подвижки земной коры или землетрясения, естественный процесс разрушения гор, извержение вулканов, хозяйственная деятельность человека.

17. Ветер разрушительной силы и значительный по продолжительности, скорость которого превышает 32 м/с.

- а) шторм;
- б) ураган;
- в) торнадо.

18. Лучшая защита от смерча:

- а) мосты, большие деревья;
- б) подвальные помещения, подземные сооружения;
- в) будки на автобусных остановках.

19. При внезапном наводнении до прибытия помощи следует:

- а) оставаться на месте и ждать указаний по телевидению (радио), при этом подавать сигналы, позволяющие вас обнаружить;
- б) быстро занять ближайшее возвышенное место и оставаться там до схода воды, при этом подавать сигналы, позволяющие вас обнаружить;
- в) спуститься на нижний этаж здания и подавать световые сигналы.

20. Если вы оказались в лесу, где возник пожар, то необходимо:

- а) определить направление ветра и огня и быстро выходить из леса в наветренную сторону;
- б) оставаться на месте до приезда пожарных;
- в) определить направление ветра и огня и быстро выходить из леса в подветренную сторону.

Тест по теме: Организация гражданской обороны.

1. РСЧС создана с целью:

- а) прогнозирования ЧС на территории РФ и организации проведения аварийно-спасательных и других неотложных работ;
- б) объединения усилий органов власти, организаций и предприятий, их сил и средств в области предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций;
- в) первоочередного жизнеобеспечения населения, пострадавшего в чрезвычайных ситуациях на территории Российской Федерации;
- г) создания материальных резервов.

2. Специальные боеприпасы и боевые приборы, снаряжаемые биологическими средствами, предназначенными для массового поражения живой силы, сельскохозяйственных животных и посевов сельскохозяйственных культур:

- а) ядерное оружие;
- б) бактериологическое оружие;
- в) химическое оружие;
- г) лазерное оружие.

3. Оружие массового поражения, основанное на токсических свойствах химических веществ:

- а) ядерное оружие;
- б) бактериологическое оружие;
- в) химическое оружие;
- г) лазерное оружие.

4. Оружие массового поражения, основанное на внутриядерной энергии:

- а) ядерное оружие;
- б) бактериологическое оружие;
- в) химическое оружие;
- г) лазерное оружие.

5. Состояние деятельности, при которой с определенной вероятностью исключено проявление опасностей или имеет место отсутствие чрезмерной опасности:

- а) безопасность;
- б) приемлемый риск;
- в) работоспособность;
- г) бездеятельность.

6. Терроризм относится к чрезвычайным ситуациям:

- а) природного характера;
- б) техногенного характера;
- в) антропогенного характера;
- в) социального характера.

6. Комплекс мероприятий, проводимых заблаговременно и направленных на максимальное уменьшение риска возникновения ЧС, называется ...

- а) предупреждение ЧС;
- б) мониторинг ЧС;
- в) ликвидация ЧС;
- г) снижение количества возможных потерь.

7. Безопасность обеспечивается в следующих сферах деятельности ...

- а) экономической, медицинской и образовательной;
- б) производственной, интеллектуальной и хозяйственной;
- в) техногенной, природной и социальной;
- г) коллективной, индивидуальной и общественной.

8. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС создана с целью защиты населения ...

- а) и территорий от ЧС;
- б) от экономической нестабильности;
- в) и территории от нападения вероятного противника;
- г) и территорий от криминальных ситуаций.

9. Назвать закон, определяющий права и обязанности граждан России в области защиты от ЧС:

- а) Федеральный закон «О гражданской обороне»;
- б) Федеральный закон «Об обороне»;
- в) закон Российской Федерации «О безопасности»;
- г) Федеральный закон «О защите населения и территорий от Чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».

10. Какие пять уровней имеет РСЧС:

- а) объектовый, местный, территориальный, региональный, федеральный;
- б) производственный, поселковый, территориальный, федеральный;
- в) объектовый, местный, районный, региональный, республиканский;
- г) районный, поселковый, городской, объектовый, федеральный.

11. Катастрофическое природное явление, которое может вызвать многочисленные человеческие жертвы и значительный материальный ущерб, называется _____ бедствием.

- а) национальным;
- б) стихийным;
- в) экологическим;
- г) биологическим.

12. К непрогнозируемым внезапным относятся ЧС _____ характера

- а) природного и техногенного;
- б) индивидуального;
- в) социального;
- г) экономического.

13. РСЧС создана с целью:

- а) прогнозирования ЧС на территории Российской Федерации и организации проведения аварийно-спасательных и других неотложных работ;

- б) объединения усилий органов власти, организаций и предприятий, их сил и средств в области предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций;
- в) обеспечения первоочередного жизнеобеспечения населения, пострадавшего в чрезвычайных ситуациях на территории Российской Федерации.

14. К зоне чрезвычайной ситуации относится:

- а) территория, на которой прогнозируется ЧС;
- б) территория, на которой расположены потенциально опасные объекты;
- в) территория, на которой сложилась ЧС.

15. В зависимости от обстановки и масштаба ЧС устанавливается один из режимов функционирования РСЧС:

- а) прогнозирования обстановки;
- б) повседневной деятельности;
- в) оперативного реагирования.

16. РСЧС имеет пять уровней:

- а) объектовый;
- б) производственный;
- в) местный;
- г) поселковый;
- д) районный;
- е) территориальный;
- ж) региональный;
- з) республиканский;
- и) федеральный.

17. Систему, созданную в России для предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций, называют:

- а) система наблюдения и контроля за состоянием окружающей природной среды;
- б) система сил и средств для ликвидации последствий ЧС;
- в) Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС.

18. Какие из перечисленных задач, не являются задачами РСЧС?

- а) разработка и реализация правовых и экономических норм по обеспечению защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций;
- б) предоставление населению убежищ и средств индивидуальной защиты;
- в) обеззараживание населения, техники, зданий, территорий и принятие других необходимых мер;
- г) организация своевременного оповещения и информирования населения о чрезвычайных ситуациях в местах массового пребывания людей;
- д) подготовка населения к действиям в чрезвычайных ситуациях;
- е) ликвидация чрезвычайных ситуаций.

19. Территориальные подсистемы РСЧС создаются для предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций:

- а) в поселках и населенных пунктах;
- б) в городах и районах;
- в) в субъектах Российской Федерации в пределах их территорий;
- г) на промышленных объектах.

20. Федеральный орган, решающий в России задачи безопасности жизнедеятельности населения, называется:

- а) Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий;
- б) Министерство обороны Российской Федерации;
- в) Федеральная служба безопасности;
- г) Министерство труда и занятости Российской Федерации

Тест по теме: Защита населения и территорий.

1. К коллективным средствам защиты относятся:

- а) противогаз, респиратор, ПТМ;б)
 - АИ-2, ИПП, ППИ;
 - в) ПРУ, щели (открытые, закрытые), подвалы;
 - г) КЗД, ОЗК, Л-1.
2. Документ, определяющий возможный характер и масштаб ЧС и мероприятия по их предупреждению и ликвидации:
- а) Закон;
 - б) инвестиция;
 - в) декларация;
 - г) план.
3. Территория, на которой в результате воздействия АХОВ возникли массовые поражения людей, называется:
- а) очаг химического поражения;
 - б) зона заражения;
 - в) ширина химического поражения;
 - г) длина химического заражения.
4. Первые испытания атомной бомбы прошли:
- а) 20 августа 1945г;
 - б) 22 июня 1945г;
 - в) 16 июля 1945г;
 - г) 12 июня 1941г.
5. . Очаг химического поражения при скорости ветра 0,5 м/сек принимает форму
- а) окружности;
 - б) угол 90°;
 - в) угол 45°;
 - г) полуокружности.
6. Территория, подвергшаяся, непосредственному воздействию поражающих факторов ядерного взрыва называется:
- а) очагом ядерного поражения;
 - б) местом ядерного взрыва;
 - в) эпицентром ядерного взрыва;
 - г) зоной ядерного взрыва.
7. При обнаружении признаков применения противником отравляющих веществ по сигналу «Химическая тревога» необходимо:
- а) спрятаться на чердаке, в овраге;
 - б) надеть противогаз, средства защиты кожи;
 - в) закрыть дверь и не выходить на улицу;
 - г) ничего не предпринимать, пока вас не эвакуируют.
8. Правовой основой защиты населения и территорий от ЧС является Федеральный закон:
- а) «О гражданской обороне»;
 - б) «О чрезвычайном положении»;
 - в) «О защите населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера»;
 - г) «О пожарной безопасности».
9. Последствиями аварий на химически опасных объектах являются ... а) разрушение зданий;
- б) разрушение наземных и подземных коммуникаций;
 - в) резкое повышение или понижение атмосферного давления в зоне аварии;
 - г) заражение окружающей среды и массовое поражение людей.
10. Поражающие свойства радиоактивных веществ зависят от ... а) социальных факторов;
- б) периода полураспада;
 - в) внешних факторов;

г) химических факторов.

11. Наиболее сильной проникающей способностью обладает: а) альфа-излучение;
б) бета излучение;
в) гамма излучение;
г) ультрафиолетовое излучение.

12. Проникающая радиация может вызвать у людей:
а) лучевую болезнь;
б) поражение центральной нервной системы;
в) поражение опорно-двигательного аппарата;
г) нарушение памяти.

13. Население, попавшее в зону распространения радиоактивного облака, подвергается_____облучению.
а) только внутреннему;
б) только внешнему;
в) внутреннему и внешнему;
г) смешанному.

14. К основным поражающим факторам радиационных аварий не относятся ... а) вещества удушающего действия;
б) радиационное воздействие внешних и внутренних источников облучения;
в) воздействие внутреннего облучения от попавших в организм радионуклидов;
г) воздействие внешнего и рентгенологического облучения.

15. Местом, депонирования наиболее опасных радионуклидов в организм человека являются ...
а) кишечник и гипофиз;
б) желудок и поджелудочная железа;
в) легкие и тимус;
г) печень и яичники.

16. Радиационные аварии по масштабам делятся на ... а) локальные, местные, общие;
б) малые, большие, катастрофические;
в) частные, общие, глобальные;
г) общие, национальные, территориальные.

17. Наибольшую опасность радиоактивное воздействие представляет после выпадения в течение ...
а) первых часов;
б) в течение 3-х суток;
в) в течение недели;
г) первые сутки.

18. Самым опасным излучением для человека является ... а) гамма излучение
б) альфа излучение;
в) бета излучение;
г) тепловое излучение.

19. К биологически опасным веществам относятся ... а) ВИЧ-инфекция;
б) возбудитель туберкулеза (палочка Коха);
в) споры сибирской язвы;
г) возбудители птичьего гриппа.

Тест по теме: Вооруженные силы России на современном этапе.

1. Условия и порядок прохождения военной службы определяется:
а) Конституцией РФ;
б) ФЗ «О Гражданской обороне»;

- в) ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»;
 - г) ФЗ «Об обороне».
2. Нравственные внутренние качества и принципы воина, характеризующие его поведение, отношение к выполнению воинского долга:
- а) нравственное поведение;
 - б) воинская честь;
 - в) патриотическое воспитание;
 - г) товарищеская взаимовыручка.
3. Основу и организацию обороны Российской Федерации определяет:
- а) ФЗ «Об обороне»;
 - б) ФЗ «О гражданской обороне»;
 - в) ФЗ «О безопасности»;
 - г) Конституция РФ.
4. Общее руководство Вооруженными Силами Российской Федерации осуществляет:
- а) министр обороны;
 - б) министр МЧС;
 - в) Верховный Главнокомандующий;
 - г) генеральный штаб.
5. Первый орден в России, учрежденный Петром 1 в 1699г
- а) Святого Георгия;
 - б) Святого Александра Невского;
 - в) Святого Андрея Первозванного;
 - г) Святого Владимира.
6. Воинская часть подлежит расформированию
- а) при гибели командира;
 - б) при утрате Боевого знамени;
 - в) при гибели 40% военнослужащих части;
 - г) при гибели знаменщика.
7. Призыв граждан Российской Федерации на военную службу осуществляют на основании:
- а) приказа министра обороны Российской Федерации;
 - б) постановления Правительства Российской Федерации;
 - в) Указа Президента Российской Федерации;
 - г) желания призывников.
8. Основным актом законодательства, предусматривающим содержание, формы, порядок исполнения воинской обязанности в России является:
- а) Федеральный закон «Об обороне»;
 - б) Конституция Российской Федерации
 - в) Закон Российской Федерации «О воинской обязанности и военной службе».
9. В период мобилизации, в период военного положения и в военное время воинская обязанность граждан предусматривает:
- а) призыв на военную службу, прохождение военной службы;
 - б) военное обучение в период военного положения и в военное время;
 - в) призыв на военную службу, прохождение военной службы, военное обучение в период военного положения и в военное время.
10. Уважительными причинами неявки по повестке военного комиссариата или иного органа, осуществляющего воинский учёт, при условии документального подтверждения причины неявки, являются:
- а) заболевание или увечье гражданина, связанное с утратой трудоспособности; обстоятельства, не зависящие от воли гражданина;
 - б) тяжёлое состояние здоровья отца, матери, жены, мужа, сына, дочери, родного брата, родной сестры, брата (сестры) отца или матери, бабушки, бабушки или усыновителя гражданина либо участие в похоронах указанных лиц;

в) обстоятельства, не зависящие от воли гражданина;

г) А и В, Д) А и Б, Е) А, Б, В

11. Не подлежат воинскому учёту граждане:

а) освобождённые от исполнения воинской обязанности в соответствии с

Законом «О воинской обязанности и военной службе»; проходящие военную службу или альтернативную гражданскую службу;

б) отбывающие наказание в местах лишения свободы; женщины, не имеющие военно-учётной специальности; постоянно проживающие за пределами Российской Федерации;

в) освобождённые от исполнения воинской обязанности в соответствии с

Законом «О воинской обязанности и военной службе»; проходящие военную службу или альтернативную гражданскую службу; отбывающие наказание в местах лишения свободы; женщины, не имеющие военно-учётной

специальности; постоянно проживающие за пределами Российской Федерации;

г) отбывающие наказание в местах лишения свободы; постоянно проживающие за пределами Российской Федерации.

12. Кто обязан выявить лиц освобождаемых от призыва и не подлежащих призыву на военную службу; а также лиц имеющих право на отсрочку;-

а) комиссия по постановке граждан на воинский учёт;

б) военком района;

в) органы местного самоуправления.

13. Что означает заключение о годности к военной службе по категории «Г»?

а) ограниченно годен к военной службе;

б) временно не годен к военной службе; (отсрочка от призыва на 6-12 мес.);

в) не годен к военной службе по состоянию здоровья/

14. В каком законодательном документе сформулировано понятие «обязательная подготовка к военной службе»?

а) Закон Российской Федерации «Об обороне»;

б) Конституция Российской Федерации;

в) Закон Российской Федерации «О воинской обязанности и военной службе».

15. Какие категории граждан освобождаются от призыва на военную службу?

а) признанные негодными или ограниченно годными к военной службе по состоянию здоровья; имеющие учёную степень кандидата наук или доктора, кандидата наук или доктора наук;

в) признанные негодными или ограниченно годными к военной службе по состоянию здоровья; в случае гибели родственника; проходящие или прошедшие военную службу в Российской Федерации;

16. Укажите основной нормативный акт, в котором закреплены гарантии военнослужащим:

а) Закон Российской Федерации «Об обороне»;

б) Конституция Российской Федерации;

в) Закон Российской Федерации «О воинской обязанности и военной службе»;

г) Закон Российской Федерации «О статусе военнослужащих».

17. Укажите нормативный акт, в котором определена уголовная ответственность военно-служащих за преступления против военной службы:

а) Закон Российской Федерации «Об обороне»;

б) Кодекс об административных правонарушениях;

в) в разделе «Особенной части» УК РФ;

г) Закон Российской Федерации «О статусе военнослужащих».

18. Гражданину, не прошедшему военную службу в связи с освобождением от призыва или предоставлением ему отсрочки, одновременно с зачислением в запас присваивается воинское звание:

а) рядового или матроса;

- б) служащий запаса;
- в) звание не присваивается.

19. Какая особенность воинской обязанности указана неправильно:

- а) воинская обязанность не ограничена во времени;
- б) воинская обязанность общеобязательна;
- в) воинская обязанность — конституционная обязанность граждан.

20. Требования, предъявляемые к гражданам

(иностранным гражданам), поступающим на военную службу по контракту:

- а) Гражданин, (иностранец), поступающий на военную службу по контракту, должен владеть государственным языком Российской Федерации, также соответствовать медицинским и профессионально психологическим требованиям военной службы к конкретным военно-учетным специальностям;
- б) Гражданину не обязательно владеть Русским языком;
- в) Гражданин (иностранец), поступающий на военную службу по контракту, должен соответствовать требованиям по уровню: образования, профессиональной подготовки, физической подготовки.

Тест по теме: Уставы Вооруженных Сил РФ.

1. Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации подразделяются на:

- а) уставы родов войск и строевые;
- б) тактические, стрелковые и общевойсковые;
- в) боевые и общевойсковые;
- г) повседневные, праздничные.

2. Общие правила и обязанности военнослужащих, взаимоотношения между ними, обязанности основных должностных лиц полка и его подразделений, а также правила внутреннего распорядка определяет:

- а) устав внутренней службы ВС РФ;
- б) строевой устав ВС РФ;
- в) дисциплинарный устав ВС РФ;
- г) повседневный, праздничный устав ВС РФ.

3. Военнослужащие за проступки, связанные с нарушением воинской дисциплины, норм морали и воинской чести несут ответственность:

- а) административную;
- б) уголовную;
- в) дисциплинарную;
- г) никакую.

4. Уставы Вооруженных Сил РФ подразделяются на:

- а) тактические, стрелковые и общевойсковые;
- б) боевые и общевойсковые;
- 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 жизни, быта и деятельности военнослужащих;
- в) Практические рекомендации родам войск об их деятельности в военное время.

6. Общевойсковые уставы ВС РФ регламентируют:

- а) Основы стратегии ведения боевых действий военнослужащих;
- б) Тактические действия военнослужащих при ведении военных операций;
- в) Жизнь, быт и деятельность военнослужащих нашей армии.

7. К общевойсковым уставам ВС РФ относятся:

- а) Устав внутренней службы ВС РФ, Устав гарнизонной и караульной служб ВС РФ, Дисциплинарный устав ВС РФ, Строевой устав ВС РФ;
- б) Устав внутренней и гарнизонной служб ВС РФ, Устав караульной службы ВС РФ, Устав корабельной службы, Строевой устав ВС РФ, Дисциплинарный устав ВС РФ;
- в) Устав внутренней службы ВС РФ, Устав гарнизонной службы ВС РФ,

Дисциплинарный устав ВС РФ, Строевой устав ВС РФ.

8. Общие права и обязанности военнослужащих, взаимоотношения между ними, обязанности основных должностных лиц полка и его подразделений, а также правила внутреннего распорядка определяет:
- а) Устав внутренней службы ВС РФ;
 - б) Строевой устав ВС РФ;
 - в) Дисциплинарный устав ВС РФ.
9. Какой устав определяет предназначение, порядок организации и несения гарнизонной и караульной служб, права и обязанности должностных лиц гарнизона и военнослужащих, несущих эти службы, а также регламентирует проведение гарнизонных мероприятий с участием войск?
- а) Устав внутренней службы ВС РФ;
 - б) Строевой устав ВС РФ;
 - в) Устав гарнизонной и караульной служб ВС РФ.
10. Какой устав определяет сущность воинской дисциплины, обязанности военнослужащих по ее соблюдению, виды поощрений и дисциплинарных взысканий, права командиров (начальников) по их применению, а также порядок подачи и рассмотрения предложений, заявлений и жалоб?
- а) Устав гарнизонной и караульной служб ВС РФ;
 - б) Дисциплинарный устав ВС РФ;
 - в) Устав внутренней службы ВС РФ.
11. Какой устав определяет: строевые приемы и движения без оружия и с оружием; строи подразделений и воинских частей в пешем порядке и на машинах; порядок выполнения воинского приветствия, проведения строевого смотра; положение Боевого Знамени в строю воинской части, порядок его выноса; обязанности военнослужащих перед построением в строю и требования к их строевой подготовке, а также способы передвижения военнослужащих на поле боя и порядок действий при внезапном нападении противника?
- а) Строевой устав ВС РФ;
 - б) Устав гарнизонной и караульной служб ВС РФ;
 - в) Дисциплинарный устав ВС РФ.
12. В каком уставе приведен текст военной присяги и положение о Боевом Знамени воинской части?
- а) В Уставе внутренней службы ВС РФ;
 - б) В Уставе гарнизонной и караульной служб ВС РФ;
 - в) В Строевом уставе ВС РФ.
13. Какую ответственность несут военнослужащие за проступки, связанные с нарушением воинской дисциплины, норм морали и воинской чести?
- а) Дисциплинарную;
 - б) Уголовную;
 - в) Административную.
14. Какое из перечисленных ниже взысканий, налагаемых на военнослужащих, не является дисциплинарным?
- а) Административный арест;
 - б) Строгий выговор;
 - в) Назначение в наряд вне очереди
 - г) Арест содержанием на гауптвахте до 10 суток; д) Снижение в воинском звании на одну ступень.
15. На военнослужащего, совершившего дисциплинарное правонарушение, могут налагаться только те взыскания, которые определены:
- а) В Дисциплинарном уставе ВС РФ;

- б) В Уголовном кодексе РФ;
- в) В Гражданском кодексе РФ.

16. Может ли быть наложено на военнослужащего, совершившего дисциплинарное правонарушение, более одного взыскания?

- а) нет;
- б) да;
- в) в зависимости от решения командира.

17. Может ли быть наложено дисциплинарное взыскание на весь личный состав подразделения вместо наказания непосредственных виновников?

- а) нет;
- б) да;
- в) решение принимает командир подразделения.

18). Назовите вид подразделений, которое, может разместиться в данной казарме.

- а). Взвод.
- б). Рота.
- в). Отделение.

19. Назовите непосредственного начальника дневального по роте. а). Дежурный по роте.

- б). Старшина роты.
- в). Командир взвода.

20. Назовите категории военнослужащих, из которых преимущественно назначаются дежурные по роте.

- а). Из солдат.
- б). Из числа офицеров.
- в). Из числа сержантов

21. Что делает дежурный по роте в ночное время, после отбоя личного состава. а). Ложится спать вместе со всеми.

- б). Всю ночь несёт службу.
- в). Отдыхает, чередуясь с дневальным свободной смены, через 2 часа.

Тест по теме: Строевая подготовка

1. Дистанцией называется:

- а) расстояние между флангами;
- б) расстояние в глубину между военнослужащими (машинами), подразделениями и частями;
- в) расстояние от первой шеренги до последней.

2. Двухшереножный строй - это:

- а) строй, в котором военнослужащие одной шеренги стоят за военнослужащими другой шеренги;
- б) строй, в котором военнослужащие расположены в затылок друг другу на дистанции одного шага;
- в) строй, в котором военнослужащие одной шеренги расположены в затылок военнослужащим другой шеренги на дистанции одного шага (вытянутой руки, наложенной ладонью на плечо впереди стоящего военнослужащего).

3. Колонна - это:

- а) строй, в котором военнослужащие расположены один возле другого на одной линии на установленных интервалах;
- б) строй, в котором военнослужащие расположены один возле другого на одной линии;
- в) строй, в котором военнослужащие расположены в затылок друг другу, а подразделения (машины) - одно за другим на дистанциях, установленных уставом или командиром.

4. Интервал - это:

- а) расстояние в глубину между военнослужащими (машинами), подразделениями и частями;

- б) расстояние по фронту между военнослужащими (машинами), подразделениями и частями;
- в) расстояние между флангами.

5. Развёрнутым строем называется:

- а) строй, в котором военнослужащие одной шеренги расположены в затылок военнослужащим другой шеренги;
- б) строй, в котором подразделения построены на одной линии по фронту в одношереножном или двух шереножном строю (в линию машин) или в линию колонн на интервалах, установленных уставом или командиром;
- в) строй, в котором подразделения построены в колонну или подразделения построены один за другим.

6. Походным строем называется:

- а) строй, в котором подразделения построены на одной линии по фронту в одношереножном или двух шереножном строю;
- б) строй, в котором военнослужащие одной шеренги расположены в затылок военнослужащим другой;
- в) строй, в котором подразделение построено в колонну или подразделения в колоннах построены одно за другим на дистанциях, установленных уставом или командиром.

7. Направляющим называется:

- а) военнослужащий (подразделение, машина), движущийся головным в указанном направлении ;
- б) военнослужащий (подразделение, машина), движущийся последним в колонне;
- в) военнослужащий (подразделение, машина), движущийся первым в колонне.

8. Замыкающим колонны называется:

- а) военнослужащий (подразделение, машина), движущийся первым в колонне;
- б) военнослужащий (подразделение, машина), движущийся последним в колонне;
- в) военнослужащий (подразделение, машина), движущийся головным в колонне.

9. Положение “ВОЛЬНО” обозначает:

- а) стать свободно, но не сходить с места;
- б) стать свободно, ослабить в колене правую или левую ногу, но не сходить с места, не ослаблять внимания и не разговаривать;
- в) ослабить в колене правую или левую ногу, но не сходить с места и не разговаривать.

10. Поворот кругом на месте осуществляется:

- а) в сторону левой руки на правом каблуке и на левом носке; б) в сторону левой руки на левом каблуке и на правом носке;
- в) против часовой стрелки на правом каблуке и на левом носке.

11. Автомат при строевой стойке с оружием должен находиться:

- а) в положении «На ремень» дульной частью вверх, кистью правой руки удерживается за ремень;
- б) в положении «На ремень» дульной частью вниз, кистью правой руки удерживается за ремень;
- в) в положении у ноги свободно.

12. Фланг - это:

- а) сторона строя, в которую военнослужащие обращены лицом;
- б) правая или левая оконечность строя;
- в) сторона строя, противоположная фронту.

13. Глубиной строя называется:

- а) расстояние от первой шеренги до последней;
- б) расстояние между флангами;
- в) расстояние в глубину между военнослужащими.

14. Шеренга - это:

- а) строй, в котором военнослужащие размещены в затылок друг другу, а подразделения одно за другим на дистанции, установленной уставом или командиром;
- б) строй, в котором военнослужащие размещены на установленных интервалах;
- в) строй, в котором военнослужащие размещены один возле другого на одной линии на установленных интервалах.

15. Фронт - это:

- а) правая (левая) оконечность строя;
- б) сторона, противоположная тылу;
- в) сторона строя, в которую военнослужащие обращены лицом (машины - лобовой частью).

16. Тыльной стороной строя называется:

- а) сторона, противоположная фронту;
- б) сторона строя, в которую военнослужащие обращены лицом (машины - лобовой частью);
- в) правая (левая) оконечность строя.

17. Ширина строя - это:

- а) расстояние по фронту между военнослужащими (машинами), подразделениями и частями;
- б) расстояние в глубину между военнослужащими (машинами), подразделениями и частями;
- в) расстояние между флангами.

18. Ряд - это:

- а) строй, в котором военнослужащие расположены один возле другого;
- б) два военнослужащих, стоящих в двух шереножном строю в затылок один другому.
- в) строй, в котором военнослужащие расположены в затылок друг другу.

19. Как называется строй, в котором военнослужащие размещены один возле другого на одной линии?

- а) шеренга;
- б) ряд;
- в) колонна.

20. Какой вид строевых команд принят в Вооруженных силах Российской Федерации?

- а) предварительная и обязательная;
- б) исполнительная и громкая;
- в) предварительная и исполнительная.

Тест по теме: Огневая подготовка .

1. Автомат Калашникова является

- а) оружием взвода;
- б) оружием стрелкового отделения;
- в) индивидуальным оружием.

2. Ручной пулемет Калашникова является

- а) индивидуальным оружием;
- б) оружием стрелкового отделения;
- в) оружием стрелкового взвода.

3. Калибр автомата (АК-74) и пулемета (РПК74) Калашникова: А) 5,45 мм; Б) 7,62 мм; В) 4,5 мм.

4. Емкость коробчатого магазина АК-74:

- а) 60 патронов;
- б) 45 Патронов;
- в) 30 патронов.

5. Емкость коробчатого магазина РПК-74:

- а) 60 патронов;

б) 45 патронов;

в) 30 патронов.

6. Прицельная дальность стрельбы из АК-74:

а) 800 м;

б) 1000 м;

в) 1500 м.

7. Дальность прямого выстрела у автомата (АК-74) по «грудной» (<<бегущей») фигуре:

а) 600 (800) м;

б) 500 (750) м;

в) 440 (625) м.

8. Боевая скорострельность при стрельбе очередями из автомата (АК-74)

а) 200 выстрелов в минуту; б)

150 выстрелов в минуту; в) 100

выстрелов в минуту.

9. Масса штык-ножа с ножнами составляет:

а) 460 г;

б) 490 г;

в) 495 г.

10. Дальность на который сохраняется убойное действие пули (АК-74): а) 1350 м;

б) 1500 м;

в) 1550 м

11. Начальная скорость полета пули у АК-74:

а) 715 м/сек; б)

900 м /сек; в)

960 м/сек.

12. Предельная дальность полета пули у АК- 74:

а) 3000 м;

б) 3150 м;

в) 3250 м.

13. Расстояние между двумя противоположными полями (по диаметру) называется:

а) Диаметром ствола;

б) Калибром канала ствола;

в) Диаметром казенной частью капала.

14. Продолжительность одного выстрела (сек):

а) 0,002-0,004 сек;

б) 0,001-0,06 сек;

в) 0,0006-0,002 сек.

15. Начальной скоростью движения пули называется та скорость, с которой пуля покидает:

а) Канал ствола;

б) Казенную часть ствола;

в) Отверстия тормоза-компенсатора.

16. Началом траектории является:

а) точка прицеливания;

б) точка вылета пули;

в) точка падения пули

17. К наступательным ручным гранатам относятся:

а) Ф-1, РГО;

б) 03М-72, МОН-50;

в) РГД-5, РГН.

18. К оборонительным ручным гранатам относятся:

а) Ф-1, РГО;

б) РГД-5, 03М-72;

в) МОН-50, РГН.

19. Радиус разлета убойных осколков гранаты РГД-5:

а) 20 м;

б) 25 м;

в) 35 м.

20. Масса снаряженной гранаты РГД-5:

а) 300 г;

б) 310 г;

в) 320 г

Тест по теме: Медико-санитарная подготовка.

1. Наложённая на нос повязка называется:

а) плащевидная;

б) плющевидная;

в) останавливающая;

г) пращевидная.

2. Повязка, наложенная на голову, называется:

а) крестообразная;

б) шапочка Гиппократата;

в) «Уздечка»;

г) «Чепец».

3. Уничтожение во внешней среде возбудителей заразных болезней:

а) дезинсекция;

б) дератизация;

в) дезинфекция;

г) дезактивация.

4. Достижение неподвижности костей в месте перелома называется:

а) иммобилизация;

б) транспортировка;

в) обезболивание;

г) механическое воздействие.

5. К гонадам относятся:

а) щитовидная железа;

б) костный мозг;

в) половые железы;

г) опорно-двигательный аппарат.

6. Нарушение теплового баланса может привести к перегреву организма и, как следствие, к:

а) потере трудоспособности, быстрой утомляемости, потере сознания и тепловой смерти;

б) потере трудоспособности и возбуждению;

в) быстрой утомляемости и обмороку;

г) психозу, потере сознания и тепловой смерти.

7. Какие температуры выдерживает человек длительное время?

а) Наивысшая температура составляет + 33°C, минимальная + 25°C.

б) Наивысшая температура составляет + 53°C, минимальная + 15°C.

в) Наивысшая температура составляет + 43°C, минимальная + 25°C.

г) Наивысшая температура, которую выдерживает человек, составляет + 63°C, минимальная

+ 10°C.

8. Что такое «жарко»?

- а) Это рост температуры внутренних органов вследствие не возможности быть полностью переданной окружающей среде;
- б) Это рост температуры внутренних органов вследствие не возможности быть частично переданной окружающей среде;
- в) Это рост температуры внутренних органов вследствие образования капельна теле;
- г) Это рост температуры внутренних органов вследствие повышенного испарения пота.

9. Что такое «холодно»?

- а) холодно бывает в случае, когда окружающая среда воспринимает меньше теплоты, чем ее производит человек;
- б) холодно бывает в случае, когда окружающая среда воспринимает больше теплоты, чем ее производит человек;
- в) холодно бывает в случае, когда окружающая среда не воспринимает теплоты, которую производит человек;
- г) холодно бывает в случае, когда окружающая среда воспринимает теплоту, не производимую человеком.

10. Что входит в понятие «Параметры микроклимата»?

- а) температура, скорость воздуха;
- б) скорость воздуха, относительная влажность и атмосферное давление окружающего воздуха;
- в) относительная влажность и атмосферное давление окружающего воздуха;
- г) температура, скорость воздуха, относительная влажность и атмосферное давление окружающего воздуха.

11. При какой температуре работоспособность человека начинает падать?

- а) при температуре воздуха более 30°C работоспособность человека начинает падать;
- б) при температуре воздуха менее 40°C работоспособность человека начинает падать;
- в) при температуре воздуха более 50°C работоспособность человека начинает падать;
- г) при температуре воздуха более 60°C работоспособность человека начинает падать.

12. При какой предельной температуре вдыхаемого воздуха, при которой человек в состоянии дышать в течение нескольких минут без специальных средств?

- а) предельная температура вдыхаемого воздуха, при которой человек в состоянии дышать в течение нескольких минут без специальных средств защиты, около 120°C;
- б) предельная температура вдыхаемого воздуха, при которой человек в состоянии дышать в течение нескольких минут без специальных средств защиты, около 116°C;
- в) предельная температура вдыхаемого воздуха, при которой человек в состоянии дышать в течение нескольких минут без специальных средств защиты, около 130°C;
- г) предельная температура вдыхаемого воздуха, при которой человек в состоянии дышать в течение нескольких минут без специальных средств защиты, около 125°C.

13. От чего зависит переносимость человеком температуры?

- а) Переносимость человеком температуры, как и его тепло ощущение, в значительной мере зависит от скорости окружающего воздуха. Чем меньше относительная влажность, тем меньше испаряется пота в единицу времени и тем быстрее наступает перегрев тела.
- б) Переносимость человеком температуры от влажности окружающего воздуха.
- в) Переносимость человеком температуры, как и его тепло ощущение, в значительной мере зависит от влажности и скорости окружающего воздуха. Чем больше относительная влажность, тем меньше испаряется пота в единицу времени и тем быстрее наступает перегрев тела.
- г) Переносимость человеком температуры зависит от влажности и скорости

окружающего воздуха. Чем меньше абсолютная влажность, тем меньше испаряется пота в единицу времени и тем быстрее наступает перегрев тела.

14. Что такое «проливное» течение пота?

- а) При относительной влажности пот не испаряется, а стекает каплями с поверхности кожного покрова.
- б) При абсолютной влажности пот не испаряется, а стекает каплями с поверхности кожного покрова.
- в) При пониженной влажности пот не испаряется, а стекает каплями с поверхности кожного покрова.
- г) При повышении влажности пот не испаряется, а стекает каплями с поверхности кожного покрова.

15. Правильное и рациональное освещение способствует:

- а) повышению эффективности труда;
- б) повышению эффективности и безопасности труда; снижению утомления и травматизма; сохранению высокой работоспособности.
- в) снижению утомления;
- г) безопасности труда.

16. Тепловое самочувствие человека, или тепловой баланс, в системе «человек — среда обитания» зависит от:

- а) интенсивности физической нагрузки организма;
- б) температуры окружающих предметов и интенсивности физической нагрузки организма;
- в) атмосферного давления, температуры окружающих предметов и интенсивности физической нагрузки организма;
- г) температуры среды, подвижности и относительной влажности воздуха, атмосферного давления, температуры окружающих предметов и интенсивности физической нагрузки организма.

17. Катастрофические параметры обезвоживания организма

- а) Обезвоживание на 6 % влечет за собой нарушение умственной деятельности, снижение остроты зрения; испарение влаги на 15 — 20 % приводит к смертельному исходу;
- б) Обезвоживание на 1 % влечет за собой нарушение умственной деятельности, снижение остроты зрения; испарение влаги на 1 — 2 % приводит к смертельному исходу;
- в) Обезвоживание на 2 % влечет за собой нарушение умственной деятельности, снижение остроты зрения; испарение влаги на 5 — 10 % приводит к смертельному исходу;
- г) Обезвоживание на 3 % влечет за собой нарушение умственной деятельности, снижение остроты зрения; испарение влаги на 5 — 7 % приводит к смертельному исходу.

18. Чем может закончиться 1% ая и более потеря минеральных солей для организма человека?

- а) Потеря соли лишает кровь способности удерживать воду и приводит к нарушению деятельности сердечно-сосудистой системы;
- б) Потеря соли лишает кровь способности удерживать воду и приводит к нарушению деятельности ЖКТ;
- в) Потеря соли лишает кровь способности удерживать воду и приводит к нарушению деятельности ЦНС;
- г) Потеря соли лишает кровь способности удерживать воду и приводит к нарушению деятельности эндокринной системы.

19. Что происходит с организмом человека при длинноволновом облучении?

- а) Они могут вызвать ожог кожи и глаз.
- б) Они могут вызвать ожог кожи. Наиболее частым и тяжелым поражением глаз вследствие воздействия инфракрасных лучей является

катаракта глаза.

в) Они могут вызвать ожог кожи.

г) Наиболее частым и тяжелым поражением глаз вследствие воздействия инфракрасных лучей является бельмо глаза.

20. Основные признаки гипоксии:

а) нарушение обмена веществ;

б) нарушение нормальной работы органов слуха и зрения; в)

головокружение;

г) головная боль, головокружение, замедленная реакция, нарушение нормальной работы органов слуха и зрения, нарушение обмена веществ.

Критерии оценки для тестовых заданий:

Оценка	Количество правильных ответов в %
5 (отлично)	100-90 %
4 (хорошо)	89-70 %
3 (удовлетворительно)	69-50 %
2 (неудовлетворительно)	49% – и менее

Тип контрольного задания: практическое задание

1. Подготовить прибор ДП-5В и ВПХР к работе. Замерить уровни радиации в помещении и определить наличие отравляющих веществ.

Максимальное время выполнения задания: 15 мин.

2. Отработать нормативов по ОЗК. Как производится подбор средств индивидуальной защиты. Проведите необходимые замеры.

Максимальное время выполнения задания: 4 мин.

3. Отработать норматив по надеванию противогаза ГП-7. Как производится подбор средств индивидуальной защиты. Проведите необходимые замеры. Максимальное время выполнения задания: 12 сек.

4. Произвести построение и перестроение в одно шереножный и двухшереножный строй.

Максимальное время выполнения задания: 4 мин.

5. Показать как осуществляется движение строевым и походным шагом в соответствии со строевым уставом ВС РФ.

Максимальное время выполнения задания: 5 мин.

6. Показать как осуществляется выполнение воинского приветствия без оружия на месте и в движении в соответствии со строевым уставом ВС РФ.

Максимальное время выполнения задания: 5 мин.

7. Показать как осуществляется выход из строя и возвращение в строй в соответствии со строевым уставом ВС РФ.

Максимальное время выполнения задания: 5 мин.

8. Показать как осуществляется подход к начальнику и отход от него в соответствии со строевым уставом ВС РФ.

Максимальное время выполнения задания: 5 мин.

9. Произвести неполную разборку и сборку автомата Калашникова.

Максимальное время выполнения задания: 27 сек.

10. Подготовить пневматическую винтовку для стрельбы из положения стоя и сидя, рассказать правила и меры безопасности при проведении стрельб. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.

11. Наложить повязку при ранении головы, туловища нижних и верхних конечностей.

Максимальное время выполнения задания: 15 мин.

Критерии оценки:

Оценка «отлично»

Студент владеет понятийным аппаратом, нормативно-правовой базой, полно и глубоко овладел материалом по заданной теме, обосновывает свои суждения и даёт правильные ответы на вопросы преподавателя. Выполнил норматив на оценку «отлично».

Оценка «хорошо»

Студент владеет понятийным аппаратом, нормативно-правовой базой, полно и глубоко овладел материалом по заданной теме, но содержание ответов имеют некоторые неточности и требуют уточнения и комментария со стороны преподавателя. Выполнил норматив на оценку «хорошо».

Оценка «удовлетворительно»

Студент знает и понимает материал по заданной теме, но изложение неполное, непоследовательное, допускаются неточности в определении понятий, норм права, студент не может обосновать свои ответы на уточняющие вопросы преподавателя. Выполнил норматив на оценку «удовлетворительно».

Оценка «неудовлетворительно»

Студент допускает ошибки в определении понятий, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не владеет нормативно-правовой базой. Делает ошибки в ответах на уточняющие вопросы преподавателя. Не выполнил норматив.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ**

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина ОП.10 Основы предпринимательской деятельности является дисциплиной обязательной части общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебная дисциплина ОП.10 Основы предпринимательства обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.1. Перечень общих компетенций

Код	Общие компетенции
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Личностные результаты:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель: овладение теоретическими знаниями и практическими навыками организации предпринимательства, изучение методики и практики бизнес-планирования.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 03, ОК04, ОК 09, ОК 11 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4.	- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; - изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; - составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; - планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; - разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; - организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; - осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	- основные перспективы развития отрасли; - принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; - виды, формы и методы мотивации персонала; - основные производственные показатели подразделения организации питания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины ОП.10 Основы предпринимательской деятельности и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
Самостоятельная работа	
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
теоретическое обучение	10
практические занятия (если предусмотрено)	18
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
консультации	2
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 Основы предпринимательства

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы предпринимательской деятельности Тема 1.1. История развития, сущность и содержание предпринимательства	Содержание учебного материала	4	ОК 03, ОК04, ОК 09, ОК 11
	История развития предпринимательства. Этапы развития предпринимательства в России. Сущность и признаки предпринимательства. Цели, задачи и функции предпринимательства		
	Тематика практических занятий	2	
	История развития, сущность и содержание предпринимательства. Устный опрос, подготовка рефератов		
Тема 1.2. Формы и виды предпринимательской деятельности.	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК04, ОК 09, ОК 11
	Классификация предпринимательской деятельности. Формы предпринимательства. Виды предпринимательской деятельности		
	Тематика практических занятий	2	
	Формы предпринимательства. Виды предпринимательской деятельности. Устный опрос. Контрольная работа		
Раздел 2. Практика предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	4	ОК 03, ОК04, ОК 09, ОК 11
	Объекты предпринимательства. Субъекты предпринимательства. Организационно-правовые формы предпринимательства.		
Тема 2.1. Субъекты и объекты предпринимательства	Тематика практических занятий	2	
	Организационно-правовые формы предпринимательства. Устный опрос.		
	Самостоятельная работа	2	
	Выполнение заданий по теме лекции		
Тема 2.2. Бизнес-планирование предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	6	ОК 03, ОК04, ОК 09, ОК 11 ПК 6.2, ПК 6.3 ПК 6.4.
	Сущность и значение бизнес-плана. Цели, задачи и функции бизнес-плана. Виды бизнес планов. Структура бизнес-плана и требования к его разработке. Содержание основных разделов бизнес-плана. Показатели эффективности бизнес-плана		
	Тематика практических занятий	10	

	Структура бизнес-плана и требования к его разработке. Содержание основных разделов бизнес-плана. Показатели эффективности бизнес-плана. Контрольная работа (тесты).		
	Самостоятельная работа	4	
	Создание и защита презентаций по теме		
Тема 2.3. Риски в предпринимательстве	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК04, ОК 09, ОК 11
	Сущность предпринимательского риска. Классификация рисков. Методика оценки предпринимательского риска. Причины возникновения и способы снижения рисков		
	Тематика практических занятий	4	
	Сущность предпринимательского риска. Классификация рисков. Методика оценки предпринимательского риска. Причины возникновения и способы снижения рисков. Устный опрос		
Тема 2.4. Культура и этика в предпринимательстве. Ответственность предпринимателя	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК04, ОК 09, ОК 11
	Сущность культуры предпринимательства. Основные качества предпринимателя. Предпринимательская этика. Сущность и виды ответственности предпринимателя		
	Тематика практических занятий	2	
	Сущность культуры предпринимательства. Основные качества предпринимателя. Предпринимательская этика. Сущность и виды ответственности предпринимателя. Устный опрос		
Промежуточная аттестация		6	
Консультации		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины ОП.10 Основы предпринимательства должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: учебная мебель, дидактические пособия, программное обеспечение, мультимедийные презентации лекционного материала, видеофильмы по отдельным темам.

Технические средства обучения: видеопроекторное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, компьютеры с доступом к базам данных и Интернет.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

1. Беспалов М. В. Особенности развития предпринимательской деятельности в условиях современной России: Учебное пособие — НИЦ ИНФРА-М, 2017. — 230 с.
2. ЭБС «ЮРАЙТ»: Иванова, Е. В. Предпринимательское право : учебник для СПО / Е. В. Иванова. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 272 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09638-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/9E67EE00-8024-4ABF-A8EB-56747EE7B840.
3. ЭБС «ЮРАЙТ»: Морозов, Г. Б. Предпринимательская деятельность : учеб. пособие для СПО / Г. Б. Морозов. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 420 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05995-3. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/B5501FAD-63BE-4F6B-B2E3-07D28416EA5D.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. <http://window.edu.ru/> Единое окно доступа к образовательным ресурсам
2. <http://www.firo.ru/> Министерство образования и науки РФ ФГАУ «ФИРО»
3. <http://www.consultant.ru/> — компьютерная справочная правовая система
4. <http://www.garant.ru/> — информационно-правовой портал
5. <https://normativ.kontur.ru/> — справочно-правовая система
6. <http://www.edu-all.ru/> Портал «Всеобуч»- справочно-информационный образовательный сайт, единое окно доступа к образовательным ресурсам

3.2.3. Дополнительные источники

1. Конституция РФ от 12.12.1993 (в ред. от 21.07.2014);
2. Гражданский кодекс РФ в 4 частях от 30.11.1994 (в ред. от 29.12.2017);
3. Налоговый кодекс РФ в 2 частях от 31.07.1998 (в ред. от 29.12.2017);
4. ЭБС «ЮРАЙТ»: Чеберко, Е. Ф. Предпринимательская деятельность : учебник и практикум для СПО / Е. Ф. Чеберко. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 219 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05041-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/BB07BF60-B058-4FEB-8C8F-00FA1BEF9839.
5. ЭБС «ЮРАЙТ»: Кузьмина, Е. Е. Предпринимательская деятельность : учеб. пособие для СПО / Е. Е. Кузьмина. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 417 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07575-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/5A334F68-E178-44AF-A023-C519C79E09F8.
6. ЭБС «ЮРАЙТ»: Боброва, О. С. Организация коммерческой деятельности : учебник и практикум для СПО / О. С. Боброва, С. И. Цыбуков, И. А. Бобров. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 332 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01668-0. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/BE95C40C-7DD1-4F2D-97EB-C731C436DC6E.
7. Экономика и предпринимательство (периодическое издание)

4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В целях доступности получения СПО студентами с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) для студентов с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета (www.stgau.ru) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для студентов, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего студенту необходимую помощь;

обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа студента, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого студента;

2) для студентов с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для студентов, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

3.5. Образование студентов с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими студентами, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях Университета. Численность студентов с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

3.6. При получении СПО студентам с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

3.7. С учетом особых потребностей студентов с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения учебных занятий в форме устного опроса, выполнения контрольных работ, выполнения тестовых заданий, а также проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины ~ основные перспективы развития отрасли; ~ принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; ~ виды, формы и методы мотивации персонала; ~ основные производственные показатели подразделения организации питания.	- оценка «отлично» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники; - оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал; - оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает	Оценка результатов выполнения практической работы Оценка результатов промежуточной аттестации Оценка результатов устного и письменного опроса Оценка результатов решения ситуационных задач

	логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры; -оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Использует недостоверные примеры.	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины ~ оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; ~ изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; ~ составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; ~ планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; ~ разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; ~ рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; ~ организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; ~ осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	- оценка «отлично» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники; - оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал; - оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если	Оценка результатов выполнения практической работы Оценка результатов промежуточной аттестации Оценка результатов устного и письменного опроса Оценка результатов решения ситуационных задач

	студент демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры; -оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Использует недостоверные примеры.	

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по выполнению самостоятельной работы студентов
ОП.10 Основы финансовой грамотности

2026 г.

Пояснительная записка

Цель методических рекомендаций: оказание помощи студентам в выполнении самостоятельной работы, в овладении фундаментальных знаний, профессиональных умений и навыков деятельности по специальности, опыта творческой и исследовательской деятельности и направленных на формирование ОК и ПК компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	У.1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; У.2 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; У.3 определять этапы решения задачи; У.4 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; У.4 составлять план действия; У.5 определять необходимые ресурсы; У.6 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; У.7 реализовывать составленный план; У.8 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	3.1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; 3.2 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; 3.3 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; 3.4. методы работы в профессиональной и смежных сферах; 3.5 структуру плана для решения задач; 3.6 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 03	У.9 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; У.10 применять современную научную профессиональную терминологию; У.11 определять и выстраивать траектории профессионального развития самообразования; У.12 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать Открытия собственного	3.7 содержание актуальной нормативно-правовой документации; 3.7 современная научная и профессиональная терминология; 3.8 Возможные траектории профессионального развития и самообразования; 3.9 основы предпринимательской деятельности; 3.10 основы финансовой грамотности;

дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;	3.11 правила разработки бизнес-планов; 3.12 порядок выстраивания презентации;
У.14 рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	3.13 кредитные банковские продукты
У.15 определять инвестиционную привлекательность коммерческих рамках профессиональной деятельности;	
У.16 презентовать бизнес-идею;	
У.17 определять источники финансирования	

Перечень самостоятельных работ

Номер и наименование самостоятельной работы, согласно рабочей программы	Вид самостоятельной работы
СР1 Виды пенсий. Калькулятор пенсии on-line: определение условий для желательного размера пенсии.	Информационный поиск
Понятие бизнес-плана и его структура	Подготовка доклада

ПРИЛОЖЕНИЕ

Информационный поиск - СР1

Цель самостоятельной работы: развитие способности к проектированию и преобразованию учебных действий на основе различных видов информационного поиска.

Информационный поиск — поиск неструктурированной документальной информации.

Список современных задач информационного поиска:

- решение вопросов моделирования;
- классификация документов;
- фильтрация, классификация документов;
- проектирование архитектур поисковых систем и пользовательских интерфейсов;
- извлечение информации (аннотирование и реферирование документов);
- выбор информационно-поискового языка запроса в поисковых системах.

Содержание задания по видам поиска:

- *поиск библиографический* — поиск необходимых сведений об источнике и установление его наличия в системе других источников ведется путем разыскания библиографической информации библиографических пособий (информационных изданий);
- *поиск самих информационных источников* (документов и изданий), в которых есть или может содержаться нужная информация;

— *поиск фактических сведений*, содержащихся в литературе, книге (например, об исторических фактах и событиях, о биографических данных из жизни и деятельности писателя, ученого и т.п.). *Выполнение задания:*

- 1) определение области знаний;
- 2) выбор типа и источников данных;

- 3) сбор материалов, необходимых для наполнения информационной модели;
- 4) отбор наиболее полезной информации;
- 5) выбор метода обработки информации (классификация, кластеризация, регрессионный анализ и т.д.);
- 6) выбор алгоритма поиска закономерностей;
- 7) поиск закономерностей, формальных правил и структурных связей в собранной информации;
- 8) творческая интерпретация полученных результатов.

Планируемые результаты самостоятельной работы:

- способность студентов решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;
- готовность использовать знание современных проблем науки и образования при решении образовательных и профессиональных задач.

Подготовка доклада – СР2

Цель самостоятельной работы: расширение научного кругозора, овладение методами теоретического исследования, развитие самостоятельности мышления студента.

Доклад - публичное сообщение или документ, который содержит информацию и отражает суть вопроса или исследования применительно к данной ситуации.

Виды докладов:

1. Устный доклад - читается по итогам проделанной работы и является эффективным средством разъяснения ее результатов.
2. Письменный доклад:
 - краткий (до 20 страниц) - резюмирует наиболее важную информацию, полученную в ходе исследования;
 - подробный (до 30 страниц) - включает не только текстовую структуру с заголовками, но и диаграммы, таблицы, рисунки, фотографии, приложения, сноски, ссылки, гиперссылки. Выполнение задания:
 - 1) четко сформулировать тему (например, письменного доклада);
 - 2) изучить и подобрать литературу, рекомендуемую по теме, выделив три источника библиографической информации:
 - первичные (статьи, диссертации, монографии и т.д.);
 - вторичные (библиография, реферативные журналы, сигнальная информация, планы, граф-схемы, предметные указатели и т.д.);
 - третичные (обзоры, компилятивные работы, справочные книги и т.д.);
- 3) написать план, который полностью согласуется с выбранной темой и логично раскрывает ее;
- 4) написать доклад, соблюдая следующие требования:
 - к структуре доклада — она должна включать: краткое введение, обосновывающее актуальность проблемы; основной текст; заключение с краткими выводами по исследуемой проблеме; список использованной литературы;
 - к содержанию доклада — общие положения надо подкрепить и пояснить конкретными примерами; не пересказывать отдельные главы учебника или учебного пособия, а изложить собственные соображения по существу рассматриваемых вопросов, внести свои предложения;
- 5) оформить работу в соответствии с требованиями. Планируемые результаты самостоятельной работы:
 - способность студентов анализировать результаты научных исследований и применять их при решении конкретных образовательных и исследовательских задач;

- готовность использовать индивидуальные креативные способности для оригинального решения исследовательских задач;
- способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационнокоммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.

**Фонд оценочных средств по учебной дисциплине
ОП.10 Основы финансовой грамотности**

2026 г.

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств (ФОС)
 - 1.1. Область применения
 - 1.2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
 - 1.3. Организация контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины
 - 1.4. Материально-техническое обеспечение фонда оценочных средств
 2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний
 - 2.1. Пакет экзаменуемого (обучающегося)
 - 2.2. Пакет экзаменатора (преподавателя)
 3. Приложения
- Приложения 1. Перечень практических и самостоятельных работ
- Приложения 2. Оценочные материалы для текущего контроля
- Приложения 3. Оценочные материалы для промежуточной аттестации

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП.10 Основы финансовой грамотности по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с базовым уровнем подготовки.

1.2 Результаты освоения учебной дисциплины (МДК), подлежащие проверке

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 1) распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- 2) анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
- 3) определять этапы решения задачи;
- 4) выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
- 5) составлять план действия;
- 6) определять необходимые ресурсы;
- 7) владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
- 8) реализовывать составленный план;
- 9) оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
- 10) определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
- 11) применять современную научную профессиональную терминологию
- 12) определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
- 13) выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
- 14) оформлять бизнес-план
- 15) рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
- 16) определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
- 17) презентовать бизнес-идею
- 18) определять источники финансирования

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 1) актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
- 2) основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
- 3) алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
- 4) методы работы в профессиональной и смежных сферах;
- 5) структуру плана для решения задач;
- 6) порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
- 7) содержание актуальной нормативно-правовой документации
- 8) современная научная и профессиональная терминология
- 9) возможные траектории профессионального развития и самообразования
- 10) основы предпринимательской деятельности
- 11) основы финансовой грамотности
- 12) правила разработки бизнес-планов
- 13) порядок выстраивания презентации

14) кредитные банковские продукты

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

Формой аттестации по учебной дисциплине является

Дифференцированный зачет (далее – ДЗ)

1.3 Организация контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Таблица 1

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата	Критерии оценки	Форма контроля и оценивания, средства проверки
У1. Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; З1. Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Демонстрирует умение распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Использует в работе актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.	Текущий контроль – оценка ПЗ № 1-6. Промежуточная аттестация – ДЗ – задание 1, в. 8; задание 2, в. 9.
У2. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; З1. Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Демонстрирует умение анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Использует в работе актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.	Текущий контроль – оценка ПЗ № 1-6. Промежуточная аттестация – ДЗ – задание 1, в. 7; задание 2, в. 7, 10; задание 4, задача 4.
У3. Определять этапы решения задачи; З1. Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	Показывает умение определять этапы решения задачи	Использует в работе актуальный профессиональный и социальный	Текущий контроль – оценка ПЗ № 1-6 Промежуточная аттестация – ДЗ – задание 3.

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.		контекст, в котором приходится работать и жить	
У4. Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; 32. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Показывает умение выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Использует в работе основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	Текущий контроль –оценка ПЗ № 1-6 Промежуточная аттестация –ДЗ–задание 4, задачи 1, 2.
У5. Составлять план действия; 33. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Демонстрирует умение составлять план действия	Использует в работе алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	Текущий контроль –оценка ПЗ № 1. Промежуточная аттестация –ДЗ–задание 1, в. 3, 4, 9, 10; задание 2, в. 2, 10.
У6. Определять необходимые ресурсы 34. Методы работы в профессиональной и смежных сферах; ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Демонстрирует умение определять необходимые ресурсы	Результативность нахождения необходимой информации для эффективного выполнения поставленных профессиональных задач; Обоснованность отбора и анализ информации в соответствии с профессиональными задачами	Текущий контроль –оценка ПЗ № 1; СР № 1. Промежуточная аттестация –ДЗ–задание 1, в. 5, 6; задание 2, в. 1, 5, 6, 8; задание 3, в. 1-3, 6, 9, 10; задание 4, задача 3

У7. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; 35. Структуру плана для решения задач; ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Различает виды владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Использует в работе структуру плана для решения задач	Текущий контроль –оценка ПЗ № 1-6 Промежуточная аттестация –ДЗ–задание 5, 9.
У8. Реализовывать составленный план; 35. Структуру плана для решения задач; ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Демонстрирует умение реализовывать составленный план	Использует в работе структуру плана для решения задач	Текущий контроль –оценка СР № 2 Промежуточная аттестация –ДЗ–задание 10, 11.
У9. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 36. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Показывает умение оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Использует в работе порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Текущий контроль –оценка ПЗ № 1-6 Промежуточная аттестация –ДЗ–задание 2, 8.
У 10. Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; 38. Современная научная и профессиональная терминология; ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Демонстрирует умение определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности	Использует в работе современную научную и профессиональную терминологию	Текущий контроль –оценка ПЗ № 3 Промежуточная аттестация –ДЗ – задание 10, 11.
У11. Применять современную научную и профессиональную	Демонстрирует умение определять актуальность	Использует в работе	Текущий контроль –

терминологию 37. Содержание актуальной нормативно-справочной документации ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности	современную научную и профессиональную терминологию	оценка ПЗ № 1-6 Промежуточная аттестация –ДЗ – задание 10, 11.
У 12. Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; 39. Возможные траектории	Демонстрирует умение определять и выстраивать траектории	Использует в работе возможные траектории	Текущий контроль –оценка СР № 2 Промежуточная аттестация –ДЗ –
профессионального развития и самообразования; ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	профессионального развития и самообразования	профессионального развития и самообразования	задание 2, 8.
У 13. Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; 310. Основы предпринимательской деятельности; ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Демонстрирует умение выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Использует в работе основы предпринимательской деятельности	Текущий контроль –оценка ПЗ № 3. Промежуточная аттестация –ДЗ – задание 1, в.8; задание 2, в. 9.

У 14. Оформлять бизнес-план; 312. Правила разработки бизнес-планов; ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Демонстрирует умение оформлять бизнес-план	Использует в работе правила разработки бизнес-планов	Текущий контроль —оценка ПЗ № 1-6 Промежуточная аттестация –ДЗ – задание 3.
У 15. Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; 311. Основы финансовой грамотности ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Демонстрирует умение рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Использует в работе формулы расчета аннуитетных и дифференцированных платежей, дисконтирование	Текущий контроль —оценка ПЗ № 3 Промежуточная аттестация –ДЗ – задание 4, задачи 1, 2.
У 16. Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; 311. Основы финансовой грамотности;	Показывает умение определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках	Использует в работе правила разработки бизнес-планов	Текущий контроль —оценка СР № 2. Промежуточная аттестация –ДЗ – задание 1, в. 3, 4, 9, 10; задание 2, в. 2, 10.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	профессиональной деятельности		
У 17. Презентовать бизнес-идею; 313. Порядок выстраивания презентации; ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Показывает умение презентовать бизнес-идею	Использует в работе порядок выстраивания презентации	Текущий контроль – оценка ПЗ № 6 Промежуточная аттестация –ДЗ – задание 1, в. 5, 6; задание 2, в. 1, 5, 6, 8; задание 3, в. 1-3, 6, 9, 10; задание 4, задача 3
У 18. Определять источники финансирования; 314. Кредитные банковские продукты ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Показывает умение определять источники финансирования	Использует в работе кредитные банковские продукты	Текущий контроль –оценка ПЗ № 6 Промежуточная аттестация –ДЗ – задание 5, 9.

Оценка результатов освоения учебной дисциплины включает в себя текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию студентов.

Текущий контроль знаний проводится в форме проведения практических занятий, устного и письменного опроса, выполнения самостоятельных работ, тестирования.

С целью подготовки обучающихся к промежуточной аттестации, своевременной диагностики качества обучения в конце каждого месяца по дисциплине, выставляется средняя арифметическая оценка по результатам текущего контроля успеваемости (при наличии не менее трех оценок) – рубежный контроль.

Промежуточная аттестация – в форме дифференцированного зачета.

Условием получения зачета является выполнение полного объема практических и

самостоятельных работ по учебной дисциплине.

Уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Студент, получает оценку «отлично», если самостоятельно и уверенно применяет знания в практической деятельности, полно излагает полученные знания в устной форме, в соответствии с требованиями учебной программы, формулирует выводы и обобщения. Допускаются единичные несущественные ошибки, самостоятельно исправленные студентом.

Студент, получает оценку «хорошо», если при изложении полученных знаний возникают отдельные несущественные ошибки, исправляемые студентом по указанию преподавателя и выполнение заданий, осуществляется с незначительной помощью преподавателя.

Студент, получает оценку «удовлетворительно», если работы, выполнены в не полном объеме (не менее 50%), что в целом, не препятствует усвоению последующего программного материала, допускаются отдельные существенные ошибки, исправляемые с помощью преподавателя.

Студент, получает оценку «неудовлетворительно», если изложение учебного материала неполное, бессистемное, что не позволяет усваивать последующий учебный материал, существенные ошибки, не исправляемые даже с помощью преподавателя.

1.4 Материально-техническое обеспечение фонда оценочных средств

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в учебном кабинете «Социально-гуманитарных дисциплин».

Средства обучения при дистанционной форме (нормативно-справочная литература, комплект плакатов, тематических стендов, инструкционные стенды, мультимедийный комплекс. Локальная сеть института, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации. Заготовленные материалы для реализации практики в условии дистанционного обучение).

2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний

2.1. Пакет для обучающегося

Дифференцированный зачет включает решение тестовых заданий различного уровня сложности и решение задач.

Количество вариантов – 2.

Инструкция для обучающихся

1. Максимальное время выполнения задания - 90 мин.
2. Дифференцированный зачет включает выполнение обучающимися различных типов заданий:
 - 1) 10 заданий с одним вариантом ответа из 4 предложенных вариантов.
 - 2) 10 заданий с несколькими (2–4) вариантами ответов из 4–6 предложенных вариантов.
 - 3) 10 заданий, в которых необходимо:
 - а) установить соответствие;
 - б) вставить одно слово (понятие);
 - в) разместить предложенные параметры в определённом порядке;
 - 4) 4 задания — задачи, в ответе к которым присутствует число.

Перечень вопросов, выносимых на дифференцированный зачет

1. Основы целесообразного экономического поведения.
2. Управление финансовыми ресурсами
3. Трудовые ресурсы и оплата труда в организации
4. Основы предпринимательского дела
5. Трудоустройство в профессиональной сфере

2.2. Пакет преподавателя

Дифференцированный зачет включает решение тестовых заданий различного уровня сложности и решение задач:

- 1) 10 заданий с одним вариантом ответа из 4 предложенных вариантов.
 - 2) 10 заданий с несколькими (2–4) вариантами ответов из 4–6 предложенных вариантов.
 - 3) 10 заданий, в которых необходимо:
 - а) установить соответствие;
 - б) вставить одно слово (понятие);
 - в) разместить предложенные параметры в определённом порядке;
 - 4 задания — задачи, в ответе к которым присутствует число.
- Количество вариантов – 2.

дифференцированный зачет проводится одновременно у всей группы;
задания предоставляются в электронном виде;

Время выполнения задания – 90 минут

Оборудование – персональные компьютеры

Методическое обеспечение: раздаточный материал.

Критерии выставления оценок:

- а) задания с одним вариантом ответа (тест): 0–1 балл;
- б) задания с несколькими вариантами ответа (тест): 0–2 балла;
- в) задания, где нужно установить соответствие, вставить одно слово (понятие), разместить предложенные параметры в определённом порядке: 0–2 балла;
- г) задачи: 0 или 3 балла.

Максимально возможное количество баллов за итоговую проверочную работу
— **62 балла.**

Перевод полученных баллов в пятибалльную шкалу оценок производится исходя из правил, размещённых в **таблице:**

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Оцениваемый показатель	Оценка		
	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
Процент набранных баллов	50% и более (от 31 до 42 баллов)	70% и более (от 43 до 55 баллов)	90% (56 баллов и более)

Перечень практических занятий и самостоятельных работ

1.1 Перечень практических занятий

1. Составление личного финансового плана (краткосрочного, долгосрочного) на основе анализа баланса личного (семейного) бюджета.
2. Основные финансовые вычисления, необходимые потребителю в работе с банковскими услугами и продуктами.
3. Расчет простых и сложных процентов по кредиту.
4. Расчет страхового взноса в зависимости от размера страховой суммы, тарифа, срока страхования и других факторов.
5. Расчет налогов, которые платят физические лица.
6. Составление бюджета доходов и расходов.

1.2. Перечень самостоятельных работ

1. Виды пенсий. Калькулятор пенсии on-line: определение условий для желательного размера пенсии.
2. Понятие бизнес-плана и его структура.

Оценочные материалы для текущего контроля

ТК №1. Составление личного (семейного) бюджета (за квартал) и личного финансового плана

Цель работы: научиться составлять личный (семейный) бюджет и определять его баланс. Научиться составлять личный финансовый план.

Общие положения

Личный бюджет – это ваш персональный план доходов и расходов на определенный период – месяц, квартал, год.

Семейный бюджет – это план доходов и расходов семьи на определенный временной период (месяц, квартал или год).

Доход – это деньги или материальные ценности, получаемые от предприятия, отдельного лица или какого-либо рода деятельности.

Личный финансовый план – план достижения ваших личных финансовых целей.

Личный финансовый план (ЛФП) – это инструмент долгосрочного планирования. Он рассчитывает ряд путей к достижению важных для вас целей — чтобы выбрать из них оптимальный.

Денежные доходы семьи могут включать поступления денег в виде:

- заработной платы за работу по найму (на основной работе, по совместительству или на своем предприятии);

- доходов от индивидуальной трудовой деятельности, доходов от бизнеса;

- дивидендов по акциям, процентов по вкладам в банк;

- доходов от сдачи в аренду недвижимости (квартиры, дачи, гаража);

- доходов от продажи недвижимости, продукции с приусадебного хозяйства, личных вещей;

- стипендий, пенсий, пособий на детей;

- алиментов, помощи родных и близких;

- подарков, призов, выигрышей;

- возврата налогов;

- грантов;

- наследства.

Расход – это затраты, издержки, потребление чего-либо для определенных целей:

- расходы на жилье (аренда, налоги, страховка, содержание дома, квартплата);

- расходы на питание (продукты, кафе и рестораны);

- долги (долги, кредиты);

- расходы на транспорт (автомобиль, проезд на общественном транспорте, такси);

- расходы на отдых (отпуск, хобби, культурные мероприятия);

- личные расходы (одежда, косметика, развлечения, книги, лечение и оздоровление);

- сбережения (резервный фонд, пенсионные накопления, инвестиции);

- другие расходы.

Семейный бюджет всегда нуждается в планировании. Этот вопрос нельзя игнорировать, живя только текущим моментом, нужно думать и о перспективе. Секрет благополучия заключается в умении составлять общий бюджет и правильно распределять заработанные средства.

Формирование семейного бюджета напрямую зависит от ежемесячных денежных поступлений супругов (др. членов семьи) и предполагаемых трат.

Различают несколько видов **доходов** семьи:

Постоянные. К данному виду относятся стипендии, пенсии, заработная плата, пособия, проценты по банковским вкладам, прибыль от сдачи недвижимости в аренду и т.д.

Временные и разовые. В данном случае речь идет о подарках, премиях, выигрышах и заемных средствах.

Структура **расходов** не менее разнообразна и переменчива. Можно выделить две группы издержек:

- **Первичные.** К ним относят траты, которые при всем желании сложно исключить. Каждая семья нуждается в продуктах питания, обуви и одежде. Также часть семейного бюджета уходит на плату за жилье, коммунальные услуги и налоги.

- **Вторичные.** Данная группа расходов связана с приобретением собственной жилплощади, машины, бытовых электроприборов, предметов роскоши и т.д.

При формулировании цели необходимо пройти трехэтапный процесс финансовой оценки ваших целей:

- 1) Какова ваша цель?
- 2) Когда вы хотите её осуществить?
- 3) Сколько это будет стоить?

Цели должны иметь: временное ограничение, денежную оценку, конкретику (место отдыха, количество человек, марка машины, название вуза и т. д.). Кроме того, они должны быть реалистичными.

Сбережения = Доходы - Расходы

Сопоставив цели с возможностями, определите сроки достижения целей. Для достижения своих финансовых целей необходимо

1) **Оптимизировать свой бюджет** Определите все ли расходы действительно необходимы, на чем можно сэкономить. Обратите внимание, что некоторые статьи из пассивов легко перевести в активы. Например, сдать в аренду неиспользуемый гараж или продать земельный участок, если не планируете на нем возводить дом. Так же и машина, если она используется для получения доходов (такси, грузоперевозки), может перейти в раздел “Активы”.

2) **Найти дополнительные источники дохода** (подработка)

3) **Заставить свои сбережения работать** (вклады, инвестиции) Личный финансовый план помогает спрогнозировать доходы, расходы, накопления и инвестиции на 5-10 лет вперед. Он помогает буквально заглянуть в своё финансовое будущее, ставить цели и достигать их.

Структура личного (семейного) бюджета отражена в таблице 2.

Доходы		Расходы	
Статьи дохода	Сумма в рублях	Статьи расхода	Сумма в рублях
<i>Постоянные:</i>		<i>Постоянные:</i>	
Заработная плата		Питание	
Стипендии, пенсии		Оплата коммунальных услуг	
<i>Разовые:</i>		<i>Переменные:</i>	
Подарок, выигрыш		Отдых, лечение	
Общий доход		Общий расход	

Порядок выполнения:

Для составления бюджета семьи за квартал (август, сентябрь, октябрь) необходимы следующие действия:

- 1) изучить по вариантам характеристику членов семьи (таблица 1) и справочные данные;
- 2) определение статей доходов и расходов;
- 2) запись доходов и расходов;
- 3) группировка доходов и расходов; (таблица 2)
- 4) расчет разницы между полученными доходами и произведенными расходами;
- 5) сравни доходную и расходную части бюджета (таблица 3), сделай выводы.
- 6) внеси предложения, которые помогут сбалансировать бюджет семьи.

Баланс личного (семейного) бюджета. Таблица 3.

Соотношение	Вид бюджета
$D < P$ (доходы меньше расходов)	Дефицитный
$D = P$ (доходы равны расходам)	Сбалансированный
$D > P$ (доходы превышают расходы)	Профицитный (избыточный)

Характеристика членов семьи Таблица 1.

№ варианта	Семейный статус	Возраст	Место работы, учебы	Заработная плата, пенсия, стипендия, в руб.	Примечание, все выплаты в руб.
1,9,14,18,20	прабабушка	85		30000	Ветеран ВОВ, есть вклад 100000 под 8% год (выплата % ежемесячно)
2,12,16,19		80		25000	Ветеран ВОВ, есть дача, продает овощи, зелень на 5000 в месяц
3,11,15,17		75		10000	Хроническое заболевание (требуется ежемесячное обязательное лечение на сумму 5000)
4,9,14,18	прадедушка	90		35000	Ветеран ВОВ
5,10,16,19		85		30000	Ветеран ВОВ
1,2,12,20	бабушка	60	Гардеробщица	5500	Кроме летних месяцев
				8000	

4,8,10,17		48	Экономист	16000	пенсия Есть дача, продает овощи, зелень на 5000 в месяц
6,12	дедушка	66	Вахтер	5500	Пенсия Есть гараж, сдает в аренду за 1500 в мес
7,11,14,19		59	Инженер	8000 29000	
1, 5,		40	Бухгалтер	19000	есть кредит, ежем.
7,11,15,16	мама	30	Продавец	15000	платеж 2000
2,		25	менеджер	18000	день рождение в августе (подарили 10000)
3,12,14,18,20					
4, 6, 8,13,17					
7,9,11,15,16	Папа	40	Предприниматель	35000	Откладывает ежемесячно на пенсию 5000 Есть машина, таксует по субботам (доход 2500 в день за вычетом всех расходов) купил маме в августе золотое кольцо за 4500
3, 6,12,19		35	Слесарь	20000	
4, 8,13,20		28	программист	30000	
1,16,19 5,9,10,11	сын	20 16	Студент Уч-ся 11 класса	1100	Дневное отд.+ комп. курсы Ходит в бассейн, подгот. курсы Посещает детский сад+ кружки, секции
4,12,14		5			
8,4,10,11,20	дочь	4			Посещает детский сад
1, 7,16,18		19	Учащаяся колледжа		оформили соц. стип809 в мес. с
		7	Уч-ся 2-го		сентября 2021

3, 5, 6,12,13			класса		Договор с музыкальной школой 24000 за уч.год (сент-май) (оплата ежемесячно.)

Справочные данные:

Все семьи живут в 3-х комнатных квартирах площадью

1.2.3,4,5 вариант-59 кв.м в 5-ти этажном доме;

6,7,8,9,10,11,12 вариант-65 кв.м в 9-ти этажном доме; 13,14,15,16,17,18,19,20 вариант - 85 кв.м. в 12-ти этажном доме.

Все пенсионеры в сентябре получили единовременную выплату от государства – 10000р

Все школьники получили в августе единовременную выплату от государства- 10000р.

Оплата коммунальных услуг (за 1 месяц):

содержание жилья – 32 руб. за 1 кв.м.

отопление (октябрь–апрель)– 38,19 руб. за 1 кв.м. лифт – 3,71 руб. в месяц за 1 кв.м.

холодная вода – 180 руб. в месяц на человека горячая вода – 200 руб. в месяц на человека

водоотведение- 150 руб. в месяц на человека вывоз ТБО – 90 руб. в месяц на человека

кабельное телевидение– 350 руб. в месяц с квартиры мобильная связь- 350 руб/чел (7 лет, 60-90 лет)

- 600 руб./чел (16- до 60 лет)

Уборка подъезда – 7,36 за этаж газ – 100 руб. в месяц на человека

электроэнергия – 2,82 руб. за кВт/час при норме 100 кВт/час в месяц на человека

Расходы на питание:

дети до 7 лет – 3500 руб. в месяц на человека

школьники от 7 до 16 лет(вкл) – 4000 руб. в месяц на человека студенты от 17 до 22 лет

(вкл)– 4500 руб. в месяц на человека взрослые от 23 до 50 лет(вкл) – 4200 руб. в месяц на человека

человека пожилые старше 50 лет – 3300 руб. в месяц на человека **Расходы на школьную**

форму: 8000 руб. (август)

Непродовольственные расходы: 2000 руб. в месяц на человека

Культурно-бытовые расходы: 800 руб. в месяц на человека

Непредвиденные расходы: 500 руб. в месяц на человека

Плата за обучение:

детский сад – 2500 руб. в месяц за 1 ребенка (возврат 30% на одного ребенка, и 50% если посещают 2 ребенка)

бассейн – 1800 руб. в месяц на человека

кружки, секции в саду– 500 руб. в месяц на человека компьютерные курсы – 1000 руб. в

месяц на человека подготовительные курсы – 3000 руб. в месяц на человека

Летний отдых:

детский лагерь 3 смена (21 день)– 3000 руб. путевка на человека (вариант 6,12,13)

турбаза – 1000 руб. в день на человека (август 2021) (вариант 4,12,14) отдых на море – 3000

руб. в день на человека (с 1 сентября по 10 сентября (включительно) 2021 г. (вариант 4,8,13,19,20)

отдых за границей – 2500 руб. в день на человека (с 28 августа- 6 сентября 2021г.)

(включительно) вариант 6,7,8,9)

Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Вариант 1

Задание 1. Выберите из предложенных вариантов один верный ответ.

1. Налог — это:

- а) обязательный индивидуальный безвозмездный платёж, осуществляемый физическими и юридическими лицами в бюджет государства;
- б) добровольный платёж, уплачиваемый физическими лицами для благотворительных целей;
- в) платёж, уплачиваемый физическими и юридическими лицами в натуральной форме;
- г) нет верного ответа.

2. Если вы получили приз за участие в творческом конкурсе стоимостью 10 тыс. руб.:

- а) вы должны заплатить налог на доходы физических лиц в размере 2100 руб.; б) вы должны заплатить налог на доходы физических лиц в размере 780 руб.; в) вы должны заплатить налог на доходы физических лиц в размере 1300 руб.; г) вы не должны платить никаких налогов.

3. Выберите наиболее привлекательный негосударственный пенсионный фонд для инвестирования своих накоплений:

- а) НПФ 1: размер общего имущества — 350 млрд руб.; доля на рынке — 14%; срок функционирования фонда — 15 лет; доходность пенсионных накоплений — 22,6%;
- б) НПФ 2: размер общего имущества — 50 млрд руб.; доля на рынке — 3%; срок функционирования фонда — 2 года; доходность пенсионных накоплений — 23,4%;
- в) НПФ 3: размер общего имущества — 86 млрд руб.; доля на рынке — 12%; срок функционирования фонда — 12 лет; доходность пенсионных накоплений — 15,7%;
- г) НПФ 4: размер общего имущества — 240 млрд руб.; доля на рынке — 7%; срок функционирования фонда — 9 лет; доходность пенсионных накоплений — 11,4%.

4. Если инвестор не обращает внимания на степень риска и руководствуется лишь возможной высокой доходностью, то речь идёт:

- а) о консервативной стратегии инвестирования; б) об умеренной стратегии инвестирования;
- в) об агрессивной стратегии инвестирования; г) нет верного ответа.

5. Согласно законодательству РФ, участниками страхового рынка являются:

- а) Правительство РФ;
- б) страхователи, застрахованные лица, выгодоприобретатели;
- в) Министерство финансов;
- г) Государственная дума.

6. Объектами страхования могут быть:

- а) выгодоприобретатели;
- б) страхователи;
- в) имущественные интересы физических и юридических лиц, которые могут быть застрахованы в рамках страхового договора;
- г) административная ответственность страхователя.

7. Какой из перечисленных видов инвестиций в драгоценные металлы позволяет избежать обложения налогом на добавленную стоимость?

- а) обезличенные металлические счета;
- б) коллекционные монеты;
- в) слитки из драгоценных металлов;
- г) ювелирные украшения.

8. Какое отношение ежемесячных платежей по задолженности к

доходам является приемлемым для финансового здоровья заёмщика?

- а) 51% или более; б) 39—50%;
- в) 24—38%;
- г) 16—23%.

9. Клиент кладёт в банк сумму, равную 120 тыс. руб., под 5% годовых, начисляемых по простой ставке процента, на 3 года. Какую сумму начислит банк на вклад клиента на третий год действия вклада?

- а) ту же, что и в первый год;
- б) больше, чем в первый год;
- в) меньше, чем в первый год;
- г) на третий год проценты начисляться не будут.

10. Какой вид потерь придётся понести инвестору в момент приобретения паёв в ПИФе?

- а) надбавку на стоимость пая;
- б) скидку со стоимости пая;
- в) НДСЛ;
- г) кредитный процент.

Ответы: 1а; 2в; 3а; 4в; 5б; 6в; 7а; 8в; 9а; 10а.

Задание 2. Выберите из предложенных вариантов несколько верных ответов.

1. Современная пенсионная система России включает в себя:

- а) обязательное пенсионное страхование;
- б) государственное пенсионное обеспечение;
- в) негосударственное (дополнительное) пенсионное обеспечение;
- г) необязательное пенсионное страхование;
- д) международное пенсионное страхование;
- е) корпоративное пенсионное страхование.

2. Вы хотите минимизировать риски и получить гарантированный доход от своих инвестиций. Выберите оптимальные варианты вложения средств:

- а) покупка иностранных ценных бумаг на сумму 1 млн 400 тыс. руб.; б) банковский депозит на сумму 1 млн 250 тыс. руб.;
- в) банковский депозит на сумму свыше 1 млн 400 тыс. руб.; г) приобретение акций на сумму 1 млн 150 тыс. руб.;
- д) приобретение краткосрочных государственных облигаций на сумму 1 млн 300 тыс. руб.;
- е) приобретение недвижимости.

3. При помощи сервиса «Личный кабинет налогоплательщика» вы можете:

- а) просматривать сведения о своих начислениях по налогам;
- б) просматривать сведения о начислениях по налогам ваших друзей;
- в) сообщать в налоговый орган о необходимости корректировки информации, указанной в налоговом уведомлении;
- г) формировать платёжные документы, а также осуществлять оплату налоговых начислений в режиме онлайн;
- д) просматривать сформированные инспекциями налоговые уведомления; е) оплачивать покупки в Интернете.

4. Налоговая база транспортного налога рассчитывается на основе:

- а) мощности двигателя транспортного средства в лошадиных силах; б) единицы транспортного средства;
- в) стоимости транспортного средства;
- г) количества колёс в транспортном средстве; д) грузоподъёмности транспортного средства; е) дохода владельца транспортного средства.

5. Опытный водитель выберет следующие параметры договора

страхования каско с целью уменьшения размера страховой премии:

- а) наличие франшизы;
- б) отсутствие франшизы;
- в) установление неагрегатной страховой суммы; г) установление агрегатной страховой суммы;
- д) ограниченное число лиц, допущенных к управлению автомобилем, имеющих достаточный стаж вождения и безаварийную езду;
- е) неограниченное число лиц, допущенных к управлению автомобилем.

6. Вы отдадите предпочтение страховщику, соответствующему следующим требованиям:

- а) центральный офис находится рядом с домом страхователя;
- б) отдел урегулирования убытков находится в 50 м от места жительства страхователя;
- в) имеется несколько филиалов только в городе нахождения центрального офиса;
- г) отдел урегулирования убытков находится в 100 км от места жительства страхователя;
- д) имеет развитую филиальную сеть по всей стране;
- е) рейтинг надёжности страховщика А+.

7. В коммерческом банке вам могут быть предложены следующие услуги:

- а) депозитные;
- б) страховые;
- в) инвестиционные;
- г) кредитные;
- д) торговые;
- е) производственные.

8. К финансово-кредитным посредникам относятся:

- а) страховая компания;
- б) железнодорожная компания;
- в) ювелирный салон;
- г) коммерческий банк;
- д) пенсионный фонд;
- е) агентство недвижимости.

9. В случае выбора предпринимателем упрощённой системы налогообложения размер налоговой ставки составляет:

- а) 6% от величины полученного дохода; б) 13% от величины вменённого дохода;
- в) 15% от величины дохода за вычетом расходов; г) 18% от величины валовой прибыли;
- д) 20% от величины прибыли;
- е) 35% от величины доходов.

10. Равноценными по своей доходности являются:

- а) облигация, приобретённая по номиналу с купонным доходом 20% годовых;
- б) акция, приобретённая по цене 100 руб., по которой был начислен дивиденд в размере 15 руб., после чего она была продана за 90 руб. через 90 дней;
- в) акция, приобретённая по цене 100 руб. и принёсшая в течение года 5 руб. дивидендов;
- г) облигация, приобретённая с дисконтом в 16,67% и погашенная по номинальной стоимости.

Ответы: 1а, б, в; 2б, д; 3а, в, г, д; 4а, б; 5а, г, д; 6а, б, д, е; 7а, в, г; 8а, г, д; 9а, в; 10а, б, г

Задание 3.

1. Установите соответствие.

Понятие	Определение

ИНН 3-НДФЛ СНИЛС	а) форма налоговой декларации, необходимая для подтверждения информации об объекте налогообложения, налоговой базе и других фактах, связанных с исчислением и уплатой налога б) необходим для учёта сведений в налоговых органах о каждом налогоплательщике и его обязательствах в) необходим для того, чтобы уполномоченные государственные структуры могли получить любые данные о стаже работы гражданина, перечислениях в пенсионный фонд

Ответы: 1б; 2а; 3в.

2. Установите соответствие.

Виды страхования	Примеры
1) Страхование имущества	а) страхование от несчастного случая
2) Страхование жизни	б) ОСАГО
3) Страхование гражданской ответственности	в) страхование недвижимости физических лиц

Ответы: 1в; 2а; 3б.

3. Установите соответствие.

3.

Услуги	Сайт
1) Узнать, какими видами лицензий обладает коммерческий банк	а) сайт коммерческого банка б) сайт ФНС России в) сайт Банка России
2) Заполнить заявление о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя	г) сайт Московской биржи д) сайт Росстата
3) Узнать текущий биржевой курс доллара	
4) Рассчитать величину ежемесячного платежа по кредиту	
5) Узнать официальные темпы инфляции	

Ответы: 1в; 2б; 3г; 4а; 5д.

4. Установите соответствие. 1) Государственная пошлина за регистрацию в качестве индивидуального предпринимателя	а) 800 руб. б) 1 млн 400 тыс. руб. в) 150 млн руб. г) 10 тыс. руб. д) 4 тыс. руб.
2) Минимальный размер уставного капитала общества с ограниченной ответственностью	
3) Максимальный объем возмещения вкладчикам со стороны Агентства по страхованию вкладов	
4) Государственная пошлина за регистрацию общества с ограниченной ответственностью	

5) Максимальная величина общего дохода фирмы для перехода на упрощённую систему налогообложения	

Ответы: 1а; 2г; 3б; 4д; 5в.

5. Вставьте пропущенное слово.

Банки не имеют права менять процентные ставки и способ начисления дохода до момента истечения срока действия договора _____.

Ответ: вклада.

6. Вставьте пропущенные слова.

(1) представляет собой отношения, направленные на защиту интересов граждан, организаций или государства при наступлении определённых ситуаций, которые называются _____(2). В качестве

(3) выступают имущественные интересы, которые могут быть застрахованы в рамках страхового договора, а платой за предоставление страховых услуг является

(5) и оплачивается _____(6).

Пропущенные слова:

- а) объект страхования;
- б) страховой случай;
- в) страховая премия;
- г) страховщик;
- д) страхование;
- е) страхователь.

Ответ: 1д, 2б, 3а, 4в, 5г, 6е.

7. Вставьте понятие.

_____ — мошенническая схема, в которой доход по привлечённым денежным средствам выплачивается за счёт привлечения новых участников.

Ответ: финансовая пирамида.

8. Разместите предложенные этапы в порядке прохождения государственной регистрации в форме индивидуального предпринимателя.

1. Выбор кода по ОКВЭД.
2. Получение ИНН.
3. Выбор режима налогообложения.
4. Регистрация.
5. Предоставление документов в ИФНС.
6. Подготовка документов для подачи в ИФНС.

Ответ: 1 — 2; 2 — 1; 3 — 3; 4 — 6; 5 — 5; 6 — 4.

9. Разместите предложенные параметры в определённом порядке.

1. Зачисление величины социального налогового вычета на счёт налогоплательщика.
2. Подача документов на получение социального налогового вычета в налоговый орган по месту жительства налогоплательщика.
3. Сбор необходимых документов для получения социального налогового вычета.
4. Оплата оказанных услуг учреждению здравоохранения.

5. Обращение в учреждение здравоохранения за оказанием медицинских услуг.

Ответ: 1 — 5; 2 — 4; 3 — 3; 4 — 2; 5 — 1.

10. Разместите предложенные параметры в определённом порядке.

1. Подбор страховщика.

2. Выбор страхового продукта.

3. Получение страхового полиса страхователем.

4. Расчёт страховщиком размера страховой премии.

5. Обсуждение со страховщиком условий договора страхования, оформление страхового полиса.

6. Оплата страховой премии страхователем.

Ответ: 1 — 2; 2 — 1; 3 — 5; 4 — 4; 5 — 6; 6 — 3.

Задание 4. Решение задач.

1. Гражданин устроился на работу 1 июня текущего года. В первые 2 месяца заработная плата была установлена в размере 18 тыс. руб., далее она повысилась до 25 тыс. руб. в месяц. В декабре за высокие результаты труда гражданин получил премию в размере 6 тыс. руб. Кроме того, являясь пенсионером, на протяжении года он получал пенсию в размере 12 500 руб. в месяц. Найдите сумму налога на доходы физических лиц, которая должна быть уплачена с доходов гражданина, если ставка налога составляет 13%.

Ответ: 21 710 руб.

2. В 2018 г. гражданин поступил в университет для получения второго высшего образования, стоимость обучения — 80 тыс. руб. в год. Его сын (17 лет) поступил в колледж на очную форму обучения со стоимостью обучения 30 тыс. руб. в год. Общая величина дохода гражданина за 2018 г. составила 430 тыс. руб. Оплата всех образовательных услуг легла на его плечи. Определите сумму социального вычета за 2018 г., которую может получить гражданин.

Ответ: 14 300 руб.

3. В январе 2018 г. гражданин Н. приобрёл квартиру за 2 млн 500 тыс. руб. и приобрел полис страхования недвижимости. В качестве объекта был выбран имущественный интерес, связанный ущербом, нанесённым конструктивным (основным) элементам здания, страховая сумма была установлена в 1 млн руб. В августе 2018 г. пожаром была сильно повреждена отделка квартиры, по оценкам экспертов ущерб составил 500 тыс. руб. Какую страховую выплату гражданин Н. сможет получить от страховой компании?

Ответ: 0 руб.

4. Антону на день рождения подарили сумму в размере 35 тыс. руб. Антон решил перевести эти деньги в доллары, после чего положить их в банк на 2 года под ставку 4,7% годовых, рассчитываемых по ставке сложных процентов. На день открытия вклада курс продажи банком доллара составлял 61,5 руб. за 1 долл. США, курс покупки — 63,52 руб. за 1 долл. США. Определите, какая сумма в долларах США будет лежать на счёте Антона через 2 года (округлите до целого числа).

Ответ: 624 долл.

Вариант 2

Задание 1. Выберите из предложенных вариантов один верный ответ.

1. Владея вёсельной лодкой, вы обязаны уплачивать:

а) налог на доходы физических лиц;

б) транспортный налог;

в) налог на имущество;

г) нет верного ответа.

2. Налоговые вычеты применяются при исчислении подоходного налога:

а) только в отношении доходов, облагаемых по ставке 13%;

- б) в отношении совокупного личного дохода, независимо от применяемых налоговых ставок;
- в) только в части совокупного дохода, не превышающего 1 млн 400 тыс. руб.;
- г) нет верного ответа.

3. Условием назначения страховой пенсии по старости является:

- а) наличие 5 лет страхового стажа;
- б) достижение установленного законодательством пенсионного возраста и наличие страхового стажа;
- в) заработная плата на протяжении 5 лет до выхода на пенсию не менее 20 тыс. руб. в месяц;
- г) все ответы верны.

4. Защититься от фарминга можно следующим образом:

- а) установить антивирусную программу на компьютере;
- б) не пользоваться компьютером в ночное время;
- в) не пользоваться неизвестными сайтами;
- г) всё вышесказанное верно.

5. Согласно действующему законодательству, ведение Единого государственного реестра субъектов страхового дела входит в полномочия:

- а) Министерства экономического развития;
- б) Центрального банка;
- в) Российского союза автостраховщиков;
- г) Аппарата Правительства РФ.

6. Предусмотренные договором правила страхования выдаю

- а) в обязательном порядке;
- б) по усмотрению страховщика;
- в) по устному требованию страхователя;
- г) по заявлению страхователя.

7. В отношениях с каким типом финансово-посреднических организаций Роспотребнадзор не способен оказать какой-либо помощи при нарушении ваших прав?

- а) с коммерческим банком при получении кредита;
- б) с микрофинансовой организацией при получении ссуды;
- в) с потребительским кооперативом при получении займа;
- г) Роспотребнадзор способен защитить интересы инвестора в любой

8. Если вы хотите стать одним из собственников компании, вы купите:

- а) акцию;
- б) облигацию;
- в) лотерейный билет;
- г) иностранную валюту.

9. Коммерческий банк является посредником между:

- а) населением и фондовой биржей;
- б) владельцами денежных средств и Центральным банком;
- в) владельцами денежных средств и лицами, которые в таких средствах нуждаются;
- г) государством и лицами, которые нуждаются в денежных средствах.

10. Ресурсы организации, которые полностью перерабатываются в процессе производства и превращаются в новую продукцию в течение одного производственного цикла, называются:

- а) основными средствами;
- б) оборотными средствами;
- в) собственным капиталом;
- г) финансовыми ресурсами.

Ответы: 1г; 2а; 3б; 4а; 5б; 6а; 7в; 8а; 9в; 10б.

Задание 2. Выберите из предложенных вариантов несколько верных ответов.

1. К критериям выбора негосударственного пенсионного фонда можно отнести:

- а) надёжность фонда;
- б) доходность фонда;
- в) состав учредителей фонда;
- г) срок функционирования фонда;
- д) состояние здания, в котором располагается негосударственный пенсионный фонд;
- е) приветливость и дружелюбие персонала.

2. Страховщиком по обязательному пенсионному страхованию может являться:

- а) Пенсионный фонд Российской Федерации;
- б) негосударственный пенсионный фонд;
- в) управляющая компания;
- г) работодатель, отчисляющий страховые взносы;
- д) любая страховая компания;
- е) Фонд обязательного медицинского страхования.

3. К признакам финансовой пирамиды можно отнести:

- а) гарантированную высокую доходность;
- б) прибыль за счёт привлечения новых вкладчиков;
- в) открытый доступ к учредительным документам компании;
- г) минимальные риски финансовых потерь;
- д) навязчивую рекламу;
- е) приветливый персонал.

4. Ставка налога на доходы физических лиц зависит от:

- а) размера дохода;
- б) вида дохода;
- в) валюты дохода;
- г) статуса налогоплательщика;
- д) пола гражданина;
- е) возраста гражданина.

5. Вы планируете заключить договор страхования каско и делаете выбор между двумя страховщиками, которые предлагают одинаковые страховые премии за договор. Вы отдадите предпочтение следующим критериям в договоре:

- а) наличие исключений из страхового покрытия;
- б) наличие возможности урегулирования мелких повреждений единожды без справки из уполномоченных органов;
- в) наличие «горячей линии»;
- г) установление агрегатной страховой суммы;
- д) предоставление услуг аварийного комиссара;
- е) возможность закрепления вас за конкретным специалистом страховщика, к которому вы сможете обратиться по всем вопросам.

6. Вы приобрели полис страхования ДМС и планируете обратиться в медицинское учреждение за помощью. Вам стоит помнить о следующих условиях:

- а) вы можете обратиться в любое медицинское учреждение по вашему усмотрению;
- б) перечень медицинских учреждений, в которые вы можете обратиться за помощью, указан в договоре страхования;
- в) при посещении медицинского учреждения необходимо взять счёт за оказанные услуги, чтобы предъявить его страховщику для оплаты;
- г) после посещения врача стоит оплатить его услуги и взять чек об оплате, которую впоследствии возместит страховщик;

д) вы можете посетить любого специалиста, который имеется в медицинском учреждении, независимо от предусмотренной договором страхования программы страхования;

е) стоимость полученных вами услуг будет оплачена страховщиком самостоятельно, без вашего участия.

7. При открытии вклада в коммерческом банке ваши права были нарушены. Для устранения нарушений вы можете обратиться в следующие организации:

- а) Федеральная налоговая служба;
- б) Центральный банк Российской Федерации;
- в) Роспотребнадзор;
- г) страховая компания;
- д) Агентство по страхованию вкладов;
- е) пенсионный фонд.

8. Вы хотите приобрести необходимый объём физического золота для сохранения своих сбережений. Вы можете воспользоваться следующими вариантами инвестиций:

- а) приобретение слитков из драгоценных металлов;
- б) приобретение акций золотодобывающей компании;
- в) открытие обезличенного металлического счёта;
- г) приобретение инвестиционной монеты;
- д) приобретение коллекционной монеты;
- е) приобретение ювелирного украшения.

9. Вы хотели бы сохранить покупательную способность своих сбережений. Наименее рискованными являются следующие варианты инвестирования:

- а) государственная облигация с купонным доходом;
- б) банковский вклад;
- в) облигация крупного банка;
- г) акция нефтяной компании;
- д) пай закрытого ПИФа;
- е) коллекционная монета.

10. Вы привлекли кредит в размере 85 тыс. руб. на 1 год. Какие варианты возврата окажутся для вас наиболее выгодными?

- а) 89 500 руб.;
- б) 85 тыс. руб. + 5% годовых, начисляемых по ставке простых процентов в конце срока кредитования;
- в) 85 тыс. руб. + 5% годовых, начисляемых по ставке сложных процентов в конце каждого месяца;
- г) 85 тыс. руб. + 5% годовых, начисляемых по ставке сложных процентов в конце срока кредитования;
- д) 85 тыс. руб. + 5% годовых, начисляемых по ставке сложных процентов в конце каждого квартала;
- е) 85 тыс. руб. + 5% годовых, начисляемых по ставке сложных процентов в конце каждого полугодия.

Ответы: 1а, б, в, г; 2а, б; 3б, д; 4б, г; 5б, в, д, е; 6б,е; 7б, в; 8а, г, д, е; 9а, б; 10б, г.

Задание 3.

1. Установите соответствие.

Налог	Вид налога

1) Налог на имущество физических лиц Налог на доходы физических лиц Транспортный налог	а) федеральный налог б) местный налог в) региональный налог

Ответы: 1б; 2а; 3в.

2. Установите соответствие.

Виды страхования	Примеры
1) Имущественное страхование Личное страхование	а) страхование на дожитие б) страхование финансовых рисков в) страхование гражданской ответственности за нанесение вреда третьим лицам г) медицинское страхование

Ответы: 1б, в; 2а, г

3. Установите соответствие.

1) Ознакомиться с изображениями коллекционных монет, выпущенных территории России	а) сайт Банка России б) сайт Московской биржи в) сайт рейтингового агентства г) сайт коммерческого банка
2) Узнать стоимость продажи населению слитков из драгоценных металлов	д) сайт управляющей компании
3) Узнать текущий биржевой курс акции	
4) Узнать текущую стоимость пая	
5) Сравнить различные банки по активам	

Ответы: 1а; 2г; 3б; 4д; 5в.

4. Вставьте пропущенные слова.

12 мая Иван приобрёл автомобиль и обратился к _____(1) для заключения договора страхования _____(2), объектом по которому выступает имущественный интерес, связанный с риском утраты или повреждения транспортного средства. Размер _____(3) — максимальную сумму, на которую застрахован объект, — установили на уровне стоимости автомобиля. В качестве инструментов экономии на стоимости страховых услуг Иваном были выбраны:

1) _____(4) — страховая сумма, которая будет уменьшаться после каждой осуществлённой выплаты; 2) _____

(5), которая представляет собой освобождение страховщика от оплаты ущерба определённого размера. В приложение к договору страхования сотрудник страховой компании выдал Ивану _____(6) — документ, который содержит разработанные и утверждённые страховой компанией основные положения договора страхования, являющиеся обязательными для обеих сторон.

Пропущенные слова:

- а) Страховая сумма;
- б) франшиза;

- в) правила страхования;
- г) страховщик;
- д) агрегатная страховая сумма;
- е) каско.

Ответы: 1 — г, 2 — е, 3 — а, 4 — д, 5 — б, 6 — в.

5. Вставьте понятие.

_____ — *распределение инвестируемых средств между несколькими инвестиционными инструментами с целью снизить риски и свести к минимуму возможные потери.*

Ответ: *диверсификация инвестиционного портфеля (допускается диверсификация).*

6. Вставьте понятие.

_____ — *франшиза, при которой ущерб возмещается при условии, что он больше франшизы, страховая выплата равна размеру ущерба.*

Ответ: *условная франшиза.*

7. Замените буквы названиями из списка таким образом, чтобы получились верные равенства.

а – б = с; с – д = е

1. Валовая прибыль.
2. Чистая прибыль.
3. Выручка.
4. Затраты на производство продукции.
5. Налоги.

Ответы: 3, 4, 1; 1, 5, 2.

8. Разместите предложенные этапы получения налогового вычета

1. Зачисление суммы имущественного налогового вычета в налоговый орган по месту жительства налогоплательщика.
2. Подача документов на получение имущественного налогового вычета в налоговый орган по месту жительства налогоплательщика.
3. Сбор необходимых документов для получения имущественного налогового вычета.
4. Приобретение квартиры.
5. Получение кредита на приобретение недвижимости.

Ответ: 1 — 5; 2 — 4; 3 — 3; 4 — 2; 5 — 1.

9. Разместите действия страхователя (выгодоприобретателя) для получения страховой выплаты по договору страхования недвижимости в правильном порядке.

1. Проведение страховщиком осмотра повреждённого имущества.
2. Получение страхователем / выгодоприобретателем страховой выплаты.
3. Уведомление страхователя / выгодоприобретателя о принятом решении.
4. Предоставление страховщику необходимого пакета документов.
5. Принятие страховщиком решения о размере страховой выплаты.
6. Своевременное уведомление страховщика.

Ответ: 1 — 6; 2 — 4; 3 — 1; 4 — 5; 5 — 3; 6 — 2.

10. Разместите предложенные этапы в порядке прохождения государственной регистрации в форме общества с ограниченной ответственностью.

1. Выбор наименования фирмы.
2. Регистрация.
3. Формирование уставного капитала.
4. Разработка устава.
5. Выбор режима налогообложения.
6. Подготовка учредительных документов.

7. Выбор кода ОКВЭД.
8. Выбор юридического адреса.
9. Подача документов в ИФНС.

Ответ: 1 — 7; 2 — 5; 3 — 8; 4 — 1; 5 — 3; 6 — 6; 7 — 4; 8 — 9; 9 — 2.

Задание 4. Решение задач.

1. Гражданин приобрёл с рук автомобиль 2009 г. выпуска стоимостью 90 тыс. руб. с мощностью двигателя 150 л. с. и поставил на учёт 15 января 2018 г. 25 августа того же года гражданин продал свой автомобиль и месяцем позже приобрёл самокат стоимостью 2200 руб. Найдите сумму транспортного налога, которую должен заплатить гражданин, если ставка транспортного налога установлена на уровне 35 руб. за 1 л. с.

Ответ: 3500 руб.

2. В январе 2018 г. гражданин Н. приобрёл автомобиль за 500 тыс. руб. и приобрёл полис ОСАГО. В результате ДТП, произошедшего в апреле 2018 г., им был нанесён ущерб здоровью гражданина И. на сумму 50 тыс. руб., которую гражданин И. получил в качестве страховой выплаты. В результате ДТП в сентябре 2018 г. гражданин Н. нанёс ущерб автомобилю гражданина К. на сумму 100 тыс. руб. Какую страховую выплату гражданин К. сможет получить от страховой компании?

Ответ: 100 тыс. руб.

3. Ирина приобрела несколько акций компании «Газнефтьбанк» по цене 230 руб. за акцию. Через 30 дней по акциям был выплачен дивиденд в размере 18,7 руб. на одну акцию. Через полгода Ирина продала акции по цене 224 руб. за акцию. Какую доходность из расчёта процентов годовых получила Ирина? (При расчётах месяц условно равен 30 дням, год 360 дням, округлите до целого числа). **Ответ: 11% годовых.**

4. Оксане срочно понадобились деньги на покупку стиральной машины в размере 25 тыс. руб. Она обратилась в микрофинансовую организацию,

где ей предложили кредит под 2% в день с ежедневным начислением этой ставки на сумму задолженности и невыплаченных процентов. Рассчитайте, какую сумму (основной долг плюс начисленные проценты) должна будет возратить Оксана в микрофинансовую организацию через 25 дней (округлите до целого числа). **Ответ: 41 015 руб.**

Приложение 2.2.18
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 «ПРИМЕНЕНИЕ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ПОВАРСКОМ И КОНДИТЕРСКОМ
ДЕЛЕ»

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 «ПРИМЕНЕНИЕ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ПОВАРСКОМ И КОНДИТЕРСКОМ ДЕЛЕ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена ФГБОУ Ставропольский ГАУ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина ОП.11 «Применение цифровых технологий в поварском и кондитерском деле» относится к дисциплинам общепрофессионального цикла основной образовательной программы.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

1.2. Цель, задачи и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины «Применение цифровых технологий в поварском и кондитерском деле»: формирование у обучающихся современного мировоззрения в сфере информационных технологий, усвоение ими основ информационной культуры, приобретение знаний и умений и формирование компетенций, необходимых для эффективного выполнения функциональных обязанностей профессиональной деятельности.

Задачи:

- научить пониманию роли и значения информационных технологий, информации, информационных ресурсов и систем в современном обществе и в профессиональной деятельности;
- познакомить обучающихся с основными теоретическими принципами организации информационных процессов, информационных технологий, и информационных систем;
- обучить использованию новейших компьютерных информационных технологий для поиска, обработки и систематизации информационных ресурсов в профессиональной сфере;
- освоить практические умения и навыки, необходимых для работы с современными сетевыми технологиями; грамотно оценивать и выбирать информационные технологии и средства обработки данных;

- освоить практические навыки работы с современными цифровыми технологиями, использующими интеллектуальный анализ данных в оффлайновых и онлайновых режимах для решения широкого спектра задач в повседневной жизни и профессиональной деятельности;

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися формируются элементы общих/профессиональных компетенций (знания, умения). Планируемые результаты направлены на освоение умений и знаний:

Коды компетенций	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ПК 6.1-6.4	- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; - обеспечивать информационную безопасность; - применять антивирусные средства защиты информации; - осуществлять поиск необходимой информации	- основные понятия автоматизированной обработки информации; - общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; - базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

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 всего,	42
в т. ч.:	
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	36
- теоретическое обучение (Л)	-
- практические занятия (ПЗ)	36
- консультации	
- промежуточная аттестация	6
- курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (СРО)	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» (очная форма обучения)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических (лабораторных) занятий, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Коды компетенций, (знания, умения), формированию которых способствует элемент программы
		Л	ПЗ	СРО	
1	2	3	4	5	6
РАЗДЕЛ 1.	БАЗОВЫЕ СИСТЕМНЫЕ ПРОГРАММНЫЕ ПРОДУКТЫ И ПАКЕТЫ ПРИКЛАДНЫХ ПРОГРАММ В ОБЛАСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	-	36	-	ОК 01, 02 ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4
	Содержание учебного материала		20		ОК 01, 02
Тема 1.1. Технология обработки текстовой информации	<i>Практическое занятие</i> Обработка текстовой информации. Классификация и возможности текстовых редакторов. Возможности текстового процессора MS Word. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буква		2		ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4
Тема 1.2. Технология обработки графической информации	Содержание учебного материала				ОК 01, 02 ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4
	Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop)		2		
	Создание и редактирование изображений в растровом графическом редакторе	-	2	-	
Тема 1.3. Компьютерные презентации	Содержание учебного материала				ОК 01, 02 ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4
	Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение. Работа в программе Power Point над презентациями	-	2	-	
Тема 2.4. Технологии обработки	Содержание учебного материала				ОК 01, 02 ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4
	<i>Практическое занятие</i> Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета	-	2	-	

числовой информации в профессиональной деятельности	Практическое занятие Создание таблиц в Excel. Ввод данных в таблицу. Редактирование и форматирование данных Подготовка простой таблицы.	-	2	-	
	Практическое занятие Создание и редактирование диаграмм и графиков. Профессиональная работа в Excel.	-	2	-	
Тема 1.5. Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Содержание учебного материала				ОК 01, 02 ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4
	Практические занятия Составление и получение отчетов о деятельности предприятия питания.	-	2	-	
	Практическое занятие Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью	-	2	-	
	Практическое занятие Решение производственных задач на предприятии общественного питания с применением программного обеспечения «1С: Общепит». Изучение настроек приложения. Создание справочников товаров	-	2	-	
РАЗДЕЛ 2.	ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИОННЫХ И ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ИНФОРМАЦИОННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ		18		ОК 01, 02 ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4
Тема 2.1. Компьютерные сети, сеть Интернет	Содержание учебного материала				ОК 01, 02 ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4
	Практическое занятие Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц	-	2	-	
	Практическое занятие Поиск информации в глобальной сети Интернет	-	2	-	
Тема 2.2. Основы информационной и технической компьютерной безопасности	Содержание учебного материала				ОК 01, 02 ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4
	Практическое занятие Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности. Программно-технический уровень защиты. Организация безопасной работы с компьютерной техникой	-	2	-	
	Практическое занятие Техника безопасности. Принципы защиты информации от несанкционированного доступа	-	2	-	
	Практическое занятие Обнаружение компьютерных вирусов и других вредоносных программ. Защита жесткого диска, защита от компьютерных вирусов	-	4	-	

Самостоятельная работа обучавшихся	-	-	-	
Итого:		36		
Консультации				
Промежуточная аттестация		6		
Всего:		42		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

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.

~ Оборудование рабочих мест кабинета:

- ~ посадочные места по количеству обучающихся;
- ~ рабочее место преподавателя;
- ~ учебные наглядные пособия, электронные образовательные и видео материалы по дисциплине, тестовые задания и пр.

~ Технические средства обучения:

- ~ аудиовизуальные средства;
- ~ компьютерные средства;
- ~ экран проекционный;
- ~ комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности.

~ Программное обеспечение:

- ~ Windows 7,8,10 Professional;
- ~ Windows Server 2003, 2012;
- ~ MS Office 2013, 2016, 2019;
- ~ Dr. Web.

3.2. Информационное обеспечение обучения

В процессе освоения программы дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» обучающимся предоставлена возможность доступа к учебным материалам по дисциплине.

Основные источники:

1. Ключко, И. А. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебник для СПО / И. А. Ключко. — 3-е изд. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2026. — 292 с. — ISBN 978-5-4488-1928-5, 978- 5-4497-2804-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/138127>

Дополнительные источники:

1. Петлина, Е. М. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие для СПО / Е. М. Петлина, А. В. Горбачев. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2026. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-2183-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/142224>
2. Парначева, Т. И. Основы работы с электронными таблицами в LibreOfficeCalc : практикум для СПО / Т. И. Парначева. — Саратов : Профобразование, 2026. — 55 с. — ISBN 978-5-4488-1889-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/139042>
3. Косиненко, Н. С. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие для СПО / Н. С. Косиненко, И. Г. Фризен. — Саратов : Профобразование, 2023. — 268 с. — ISBN 978-5-4488-1575-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/131404>
4. Самуйлов, С. В. Информационные технологии. Основы работы в MS Word и Excel : учебное пособие для СПО / С. В. Самуйлов, С. В. Самуйлова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 96 с. — ISBN 978-5-4488-1585-0, 978-5-4497-1972-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/126617>
5. Погорелова, Т. Г. Современные учетно-информационные технологии : учебное пособие / Т. Г. Погорелова. — Ростов-на-Дону, Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2023. — 163 с. — ISBN 978-5-9275-4526-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/138024>
6. Халеева, Е. П. Информационные технологии : практикум / Е. П. Халеева, И. В. Родыгина, Я. Д. Лейзерович. — Саратов : Вузовское образование, 2020. — 158 с. — ISBN 978-5-4487-0704-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94206>

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебные занятия по дисциплине проводятся по расписанию в соответствии с учебным планом по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», календарным графиком и программой дисциплины в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

Основными формами организации учебного изучения дисциплины являются лекции и практические занятия, а также самостоятельная работа обучающихся.

Лекции формируют у обучающихся системное представление об изучаемых разделах дисциплины, обеспечивают усвоение ими основных дидактических единиц, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей. Занятия теоретического цикла могут носить практико-ориентированный характер.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе.

Самостоятельная работа обучающихся проводится вне аудиторных часов; включает в себя работу с литературой, подготовку сообщений, подготовку к практическим/лабораторным занятиям и способствует развитию познавательной активности, творческого мышления обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самомотивации, самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации.

В процессе освоения дисциплины используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Изучение теоретического материала проводится как в каждой группе, так и для нескольких групп (при наличии нескольких групп по специальности).

Оценка результатов освоения дисциплины осуществляется проведением текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Текущий учет результатов освоения дисциплины производится в электронном журнале успеваемости.

По окончании изучения дисциплины проводится промежуточная аттестация. Результаты промежуточной аттестации фиксируются в зачетно-экзаменационной ведомости по дисциплине.

При освоении дисциплины, в соответствии с учебным планом и расписанием, для всех желающих проводятся консультации.

С целью оказания помощи обучающимся при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разрабатываются методические материалы по дисциплине.

Образовательный процесс может быть организован с использованием электронного обучения и дистанционных технологий.

На сайте СДО Техникума размещается теоретический материал для самостоятельного изучения обучающимся, задания для выполнения практических работ, автоматизированные тесты и другие учебные материалы (<https://test.phtt.ru/>).

Рабочая программа дисциплины размещается на сайте Техникума <https://phtt.ru/>.

.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины и компетенций осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оценка качества оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплины (знания и умения);
- оценка компетенций обучающихся (достижение результатов освоения компетенций).

1) Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины:

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
ЗНАТЬ:		
- основные понятия автоматизированной обработки информации; - общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; - базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; - состав, функций и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	Критерии оценки: 91-100% правильных ответов, оценка 5 (отлично) 71-90% правильных ответов, оценка 4 (хорошо) 61-70% правильных ответов, оценка 3 (удовлетворительно) Менее 60% правильных ответов, оценка 2 (неудовлетворительно)	Устный опрос Тестировани е Оценивание выступления с сообщением и/ил и презентацией Оценка результатов выполнения практических работ, индивидуальных заданий Промежуточная аттестация
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
УМЕТЬ:		

- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; - обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов Правильно обосновывает принятое решение, владеет разными навыками выполнения практических работ; умеет проводить анализ полученных данных - оценка 5 (отлично); Правильно применяет теоретический материал при выполнении практических работ; испытывает незначительные	Опрос Оценка решения расчетных задач Оценка выполнения практических заданий Промежуточная аттестация

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
информации; осуществлять поиск необходимой информации	трудности при анализе полученных результатов - оценка 4 (хорошо); Испытывает затруднения при выполнении практических работ, слабо аргументирует принятые решения, не в полной мере интерпретирует полученные результаты- оценка 3 (удовлетворительно); Неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, неправильно использует программный материал и нормативную и техническую документацию, не умеет формулировать выводы по результатам выполнения практических работ- оценка 2 (неудовлетворительно)	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		

2) Контроль и оценка результатов освоения общих и профессиональных компетенций:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выбор и применение методов и способов решения задач профессиональной деятельности; оценка эффективности и качества выполнения	Наблюдение в процессе лекционных и практических занятий Оценивание результата в тестирования
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Эффективный поиск, анализ и интерпретация информации; использование различных источников, включая электронные	Оценивание выполнения практических работ Оценивание выполнения индивидуальных заданий Оценивание результата в промежуточной аттестации
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Грамотно оценивает и выбирает информационные технологии и средства обработки данных для осуществления профессиональной деятельности Навык обработки текстовых документов на персональном компьютере: создание документов, отчетной документации, презентаций в соответствии с требованиями нормативно-методических документов	Наблюдение в процессе практических занятий Оценивание результатов выполнения практических работ, решения проблемных, профессионально-ориентированных ситуаций Оценивание выполнения индивидуальных заданий
ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями		

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала		Оценивание результата в промежуточной аттестации
ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		

Критерии оценки:

Оценка «отлично»: обучающийся демонстрирует необходимый уровень компетенций;

Оценка «хорошо»: обучающийся демонстрирует сформированные на достаточном уровне, указанные в программе компетенции;

Оценка «удовлетворительно»: обучающийся демонстрирует минимальный уровень сформированности компетенций;

Оценка «неудовлетворительно»: обучающийся не овладел необходимыми компетенциями

**Методические указания по выполнению практических занятий
ОП.11 «ПРИМЕНЕНИЕ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ПОВАРСКОМ И
КОНДИТЕРСКОМ ДЕЛЕ»**

2026 г.

Область применения

Методические указания предназначены для проверки результатов освоения основной профессиональной образовательной программы по «Применение цифровых технологий в поварском и кондитерском деле» специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать/понимать**

- основные понятия, задачи, проблемы и перспективы развития информационных технологий;
- основные принципы организации и функционирования технических и программных средств автоматизированных систем;
- состав, функции и возможности использования специального программного обеспечения;
- технологии информационной, компьютерной и сетевой, безопасности;

уметь

- пользоваться текстовыми, графическими редакторами, электронной таблицей для решения профессиональных задач и производить необходимые расчеты;
- создавать запросы, отчеты и производить поиск информации в базе данных;
- создавать электронные презентации, Web - страницы; использовать глобальную сеть Internet в профессиональной деятельности;
- применять основные методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации

Освоение умения и усвоенные знания:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
знать/понимать основные понятия, задачи проблемы и перспективы развития информационных технологий;	Тестирование.
основные принципы организации и функционирования технических и программных средств автоматизированных систем;	Тестирование.
состав, функции и возможности использования специального программного обеспечения;	Тестирование.
технологии информационной, компьютерной и сетевой, безопасности;	Тестирование.
уметь пользоваться текстовыми, графическими редакторами, электронной таблицей для решения профессиональных задач и производить необходимые расчеты;	Экспертная оценка на практическом занятии.
создавать запросы, отчеты и производить поиск информации в базе данных;	Экспертная оценка на практическом занятии.
создавать электронные презентации, Web - страницы; использовать глобальную сеть Internet в профессиональной деятельности;	Экспертная оценка на практическом занятии.
применять основные методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	Экспертная оценка на практическом занятии.

1.1. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины «Применение цифровых технологий в поварском и кондитерском деле»

Формы итоговой аттестации по ОПОП при освоении учебной дисциплины:

Дифференцированный зачет

1.1.1. Формы аттестации по ОПОП при освоении учебной дисциплины:

Итоговый контроль освоения умения и усвоенных знаний дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» осуществляется на **экзамене**. Условием допуска к экзамену является положительная текущая аттестация по всем практическим работам учебной дисциплины, ключевым теоретическим вопросам дисциплины.

Зачет проводится в виде решения теста.

1.1.2. Организация контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины «Применение цифровых технологий в поварском и кондитерском деле»

Итоговый контроль освоения курса предмета «Информационные технологии в профессиональной деятельности» осуществляется на зачете. Условием допуска к зачету является положительная аттестация по практике.

Дифференцированный зачет проводится в виде решения теста. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на дифференцированном зачете является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Предметом оценки освоения предмета «Применение цифровых технологий в поварском и кондитерском деле» являются умения и знания.

Фонд оценочных средств
ОП.11 «ПРИМЕНЕНИЕ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ПОВАРСКОМ И
КОНДИТЕРСКОМ ДЕЛЕ»

2026 г.

Комплект материалов для оценки освоенных умений и усвоенных знаний по дисциплине «Применение цифровых технологий в поварском и кондитерском деле».

1.2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий.

Имя ТЗ	Формулировка и содержание ТЗ
1	<i>Выбрать правильный ответ</i> Компьютерная сеть – это ... 1. совокупность компьютеров и различных устройств, обеспечивающих информационный обмен между компьютерами в сети без использования каких-либо промежуточных носителей информации 2. объединение компьютеров, расположенных на большом расстоянии, для общего использования мировых информационных ресурсов 3. объединение компьютеров, расположенных на небольшом расстоянии друг от друга
2	<i>Выбрать правильный ответ</i> Протоколы – это ... 1. специализированные средства, позволяющие в реальном времени организовать общение пользователей по каналам компьютерной связи 2. совокупность правил, регулирующих порядок обмена данными в сети 3. система передачи электронной информации, позволяющая каждому пользователю сети получить доступ к программам и документам, хранящимся на удаленном компьютере
3	<i>Выбрать правильный ответ</i> В каком году Россия была подключена к Интернету? 1. 1992 2. 1990 3. 1991
4	<i>Выбрать правильный ответ</i> Браузер – это ... 1. информационная система, основными компонентами которой являются гипертекстовые документы 2. программа для просмотра Web-страниц 3. сервис Интернета, позволяющий обмениваться между компьютерами посредством сети электронными сообщениями
5	<i>Выбрать правильный ответ</i> Всемирная паутина – это система в глобальной сети носит название: 1. WWW 2. FTP 3. BBS 4. E-mail
6	<i>Выбрать правильный ответ</i> Какие поисковые системы являются международными?

	1.http://www.yandex.ru 2.http://www.rambler.ru 3.http://www.aport.ru 4.http://www.google.ru
7	<i>Выбрать правильный ответ</i> Какое максимальное количество рабочих листов Excel может содержать рабочая книга? А) 3 Б) 10 В) 256 Г) не ограничено
8	<i>Выбрать правильный ответ</i> Как обеспечить в Excel перенос слов в ячейке (разместить текст в ячейке на нескольких строках)? А) Написать первое слово, нажать клавишу "ENTER", затем написать второе слово, нажать клавишу "ENTER" и т. д. Высота ячейки будет автоматически расширяться Б) Выполнить команду Сервис → Язык → Расстановка переносов В) Записать в ячейке все предложение и, не закрывая ее, выполнить команду Формат → Ячейки. На вкладке "Выравнивание" установить флажок "Переносить по словам" Г) Записать в ячейке все предложение. Нажать клавишу "Enter". Вновь выделить эту ячейку. Выполнить команду Формат → ячейки и на вкладке "Выравнивание" установить флажок "Переносить по словам". Установить необходимые ширину и высоту ячейки
9	<i>Выбрать правильный ответ</i> Как в Excel сделать рамку вокруг выделенной группы ячеек? А) Для создания рамки вокруг выделенной группы ячеек используется инструмент "Прямоугольник" Инструментальной панели "Рисование" Б) Для создания рамки вокруг выделенной группы ячеек используется инструмент "Надпись" Инструментальной панели "Рисование" В) Для создания рамки вокруг выделенной группы ячеек используется Вкладка "Граница" диалогового окна "Формат ячеек" Г) Для создания рамки вокруг выделенной группы ячеек используется Вкладка "Вид" диалогового окна "Формат ячеек"
10	<i>Выбрать правильный ответ</i> Что означает формула, записанная в одной из ячеек Excel =СУММ(Лист1!A1:A10;Лист2!B1:B11)? А) Сумма чисел, находящихся в ячейках A1:A10 Листа 1 будет помещена в ячейки B1:B11 Листа 2 Б) Сумма всех чисел, находящихся на Листе 1 и Листе 2 В) Такая запись формулы не допустима! Г) Сумма чисел, находящихся в ячейках A1:A10 на Листе1 и чисел, находящихся в ячейках B1:B11 на Листе 2
11	<i>Выбрать правильный ответ</i> Вы построили диаграмму в Excel по некоторым данным из таблицы, а через некоторое время изменили эти данные. Как перестроить диаграмму для новых данных таблицы? А) Пересчет диаграммы в стандартном режиме произойдет

	автоматически Б) Достаточно дважды щелкнуть мышью по диаграмме В) Достаточно один раз щелкнуть мышью по диаграмме Г) Необходимо построить новую диаграмму
12	<i>Выбрать правильный ответ</i> Какую программу можно использовать для проведения мультимедийной презентации? А) Windows Word Б) Microsoft Word В) Microsoft Excel Г) Microsoft PowerPoint
13	<i>Выбрать правильный ответ</i> С помощью какой команды можно начать показ слайдов в программе MicrosoftPowerPoint? А) Показ слайдов → Начать показ Б) Начать показывать слайды → Ок В) Пуск → Начать показ слайдов Г) Файл → Начать показ слайдов
14	<i>Выбрать правильный ответ</i> Для изменения анимации объектов внутри слайда в программе MicrosoftPowerPoint нужно нажать? А) Показ слайдов → Настройка анимации Б) Параметры → Настройка → Анимация В) Анимация → Настройка Г) Настройка → Анимация → Настройка анимации
15	<i>Выбрать правильный ответ</i> Назначение программы MicrosoftPowerPoint? А) Для обеспечения правильной работы процессора компьютера Б) Для проведения мультимедийных презентаций В) Для набора и редактирования текста Г) Для работы с таблицами и диаграммами
16	<i>Выбрать правильный ответ</i> По технологии обработки данных базы данных подразделяют на: А) Централизованные и распределенные Б) Периферийные и централизованные В) Внутренние и наружные Г) Простые и сложные
17	<i>Выбрать правильный ответ</i> По способу доступа к данным базы данных подразделяют на: А) Базы данных с локальным доступом и базы данных с удаленным (сетевым доступом) Б) Простые и сложные В) Быстрые и медленные Г) Проводные и беспроводные
18	<i>Выбрать правильный ответ</i> По типу связи между данными базы данных подразделяют на: А) Иерархические, сетевые, реляционные, объектно-ориентированные Б) Компьютерные и персональные

	В) Модульные, модемные и сетевые Г) Основные и дополнительные
19	<i>Выбрать правильный ответ</i> С чего всегда начинается создание базы данных? А) С разработки структуры ее таблиц Б) С запуска компьютера и запуска программы просмотрщика баз данных В) С создания макета документа Г) С собеседования и обсуждения проблемы построения базы данных
20	<i>Выбрать правильный ответ</i> Обычно, при написании формул используются данные расположенные в нескольких ячейках, т. е. используется "Диапазон ячеек", который выглядит в строке формул Excel следующим образом? А) A1\B3 Б) A1+B3 В) A1:B3 Г) A1-B3
21	<i>Выбрать правильный ответ</i> В состав персонального компьютера входит? А) Сканер, принтер, монитор Б) Видеокарта, системная шина, устройство бесперебойного питания В) Монитор, системный блок, клавиатура, мышь Г) Винчестер, мышь, монитор, клавиатура
22	<i>Вставить пропущенные слова</i> Компьютер является 1) _____ электронным устройством, включающим в себя комплекс 2) _____ и 3) _____ средств.
23	<i>Вставить пропущенное слово</i> ОС Windows представляет собой операционную систему с 1) _____ интерфейсом, обеспечивающую 2) _____ и многопоточную обработку 3) _____ (программ)
24	<i>Вставить пропущенное слово</i> Принцип работы антивирусных программ основан на проверке 1) _____, загрузочных секторов 2) _____ и 3) _____ памяти и поиске в них известных и новых вредоносных программ.
25	<i>Автоматизированное рабочее место (АРМ) - это:</i> А) операционная система - общее программное обеспечение предметные приложения – прикладное программное обеспечение программы технического обслуживания - общее программное обеспечение системы программирования - общее программное обеспечение приложение общего назначения - прикладное программное обеспечение Б) Персональный компьютер, оснащенный совокупностью персонально ориентированного программного обеспечения В) сетевая система управления базой данных, доступ к удаленным базам данных, система управления базой данных (распределение функциональной информационной технологией между несколькими участниками, предполагающее обработку задания несколькими процессорами в различных узлах сети) Г) система методов и способа сбора, накопления, хранения, поиска, обработки, анализа, выдачи данных, информации и знаний на основе применения аппаратных и программных средств

26	Какие из перечисленных параметров являются параметрами форматирования абзаца: А) Размер шрифта, правый край, левый край, поля, отступ Б) Наличие маркера, количество столбцов, выравнивание, расположение на странице. В) Текстовые данные, цифровые данные, аудио данные, видео данные. Г) выравнивание, расположение на странице, межстрочный интервал, правый край, левый край, поля, отступ
27	Установить соответствие видов программного обеспечения: А) приложение общего назначения – прикладное программное обеспечение; предметные приложения- прикладное программное обеспечение; программы технического обслуживания- общее программное обеспечения; операционная система- общее программное обеспечения; системы программирования- общее программное обеспечения. Б) Предметные, Общего назначения, Мультимедийные технологии В) Совокупность персонально ориентированного программного обеспечения Г) – Числовые -текстовые -аудио & видео -пространственные
28	Установить правильную последовательность Для того, чтобы найти файл в компьютере надо нажать? А) Пуск → Найти → Файлы и папки Б) Пуск → Файлы и папки В) Найти → Файл Г) Пуск → Файл → Найти
29	Установить правильную последовательность Для настройки параметров страницы Word надо нажать последовательность? А) Файл → параметры страницы Б) Файл → свойства → параметры страницы В) Разметка страницы Параметры страницы → свойства Г) Правка → параметры страницы
30	Установить правильную последовательность Для настройки параметров работы мыши надо нажать? А) Настройка → панель управления → мышь Б) Пуск → панель управления → мышь В) Пуск → настройка → мышь Г) Пуск → настройка → панель управления → мышь

№	Ответ
1	1. совокупность компьютеров и различных устройств, обеспечивающих информационный обмен между компьютерами в сети без использования каких-либо промежуточных носителей информации
2	2. совокупность правил, регулирующих порядок обмена данными в сети
3	3. 1991
4	2. программа для просмотра Web-страниц
5	1. WWW
6	4. http://www.google.ru
7	Г) не ограничено

8	Г) Записать в ячейке все предложение. Нажать клавишу "Enter". Вновь выделить эту ячейку. Выполнить команду Формат → ячейки и на вкладке "Выравнивание" установить флажок "Переносить по словам". Установить необходимые ширину и высоту ячейки
9	В) Для создания рамки вокруг выделенной группы ячеек используется Вкладка "Граница" диалогового окна "Формат ячеек"
10	Г) Сумма чисел, находящихся в ячейках A1:A10 на Листе1 и чисел, находящихся в ячейках B1:B11 на Листе 2
11	А) Пересчет диаграммы в стандартном режиме произойдет автоматически
12	Г) Microsoft Power Point
13	А) Показ слайдов → Начать показ
14	В) Анимация → Настройка
15	Б) Для проведения мультимедийных презентаций
16	А) Централизованные и распределенные
17	А) Базы данных с локальным доступом и базы данных с удаленным (сетевым доступом)
18	А) Иерархические, сетевые, реляционные, объектно-ориентированные
19	А) С разработки структуры ее таблиц
20	В) A1:B3
21	В) Монитор, системный блок, клавиатура, мышь
22	Компьютер является универсальным электронным устройством, включающим в себя комплекс аппаратных и программных средств
23	ОС Windows представляет собой операционную систему с графическим интерфейсом, обеспечивающую многозадачную и многопоточную обработку приложений (программ)
24	Принцип работы антивирусных программ основан на проверке файлов, загрузочных секторов дисков и оперативной памяти и поиске в них известных и новых вредоносных программ
25	Б) Персональный компьютер, оснащенный совокупностью персонально ориентированного программного обеспечения
26	Г) выравнивание, расположение на странице, межстрочный интервал, правый край, левый край, поля, отступ
27	А) приложение общего назначения – прикладное программное обеспечение; предметные приложения- прикладное программное обеспечение; программы технического обслуживания- общее программное обеспечения; операционная система- общее программное обеспечения; системы программирования- общее программное обеспечения.
28	А) Пуск → Найти → Файлы и папки
29	В) Разметка страницы Параметры страницы → свойства
30	Г) Пуск → настройка → панель управления → мышь

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

А. УСЛОВИЯ

Зачет проводится по подгруппам.

Количество вариантов задания для сдающего зачет – каждому 1 Б.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1. Выполнение задания

Действия	Выполнил (пятибальная оценка)
50 % правильных ответов	3
60 % правильных ответов	4
80 % правильных ответов	5
Условия выполнения заданий Оборудование: <u>ручка, лист бумаги</u> Литература для студентов:	

Печатные издания

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер., М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 384 с.

2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 256 **Электронные издания:**

1. Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/p6aa1.html>

2. Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://iit.metodist.ru>

3. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.intuit.ru>

4. Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.osp.ru> **Дополнительные источники (печатные издания)**

1. Информационные технологии: Учебник / М.Е. Елочкин, Ю.С. Брановский, И.Д. Николаенко; Рук. авт. группы М.Е. Елочкин. - М.: Издательский центр «Академия», 2012 – 256 с.: ил.

2. Информационные технологии в офисе: учеб. Пособие / – М.: «Академия», 2012. – 314 с.